

Donnerstag O'gstoichen ham a

Innere Werte & Veredeltes aus eigener Schlachtung
Pogusch Lamm – Pogusch Freiland Schwein – steirisches Milchkalb
– Eine Reise ins Innere & darüber hinaus –

Klachel Suppe

Steirische Klachlsuppe mit Kren & wildem Majoran

ⒶⓈⓈ 9.5

Steirische Flecksuppe

mit wildem Majoran

ⒶⓁⓈ 9.5

O'gstoichen ham a

Innere Werte

Lamm Nierndln

Geröstete Lamm Nierndln mit Schalotten & gedörrten, pikanten Äpfeln

ⒻⓈⓁⓈ 13.5

Kalbs Beuschel

mit gedämpften Schnittlauch Knödel

ⒶⓈⓈⓁⓈ 14.5 / 19.5

Kalbs Hirn

Geröstet mit Ei, Petersil Erdäpfel & Kräutersalat

ⓈⓈ 17.5

Weißer Nierndln

Geröstete weiße Nierndln mit Majoran

ⒻⓈⓁⓈ 13.5

O'gstoichen ham a

Innere Werte

Steirereck Gulasch

mit eingelegten Essigschalotten & Semmel-Lauch Roulade

ⒶⓈⓈⓁ 15.9 / 19.5

Pogusch Blunzen

Blutwurst von Pogusch Haus.Schwein mit Braunschweiger Kraut

& Gewürz Rösti ⒶⓈⓈ 14.5

Hühner Leber

Gebackene Hühnerleber mit Erdäpfel-Grazer Krauthauptel Salat

ⒶⓈⓈⓁⓈ 12.9

Lamm Leber

Geröstete Leber vom Pogusch Lamm mit pikanten & eingelegten Äpfeln, eingelegten Vogelbeeren & schwarzen Nüssen ⒻⓈⓁ 16.5

Ganze Kalbs Niere für 2 Pers.

von unserem Milchkalb im Fettkleid gebraten,

mit Kresse-Kapern Erdäpfel ⓈⓁⓈ 22.5

Alle Innereien (ausser Huhn) aus eigener Schlachtung – wir bitten um Ihr Verständnis,
dass hiervon nur begrenzte Mengen verfügbar sind – first come – first serve

ALLERGENINFORMATION

Ⓐ-Glutenhaltiges Getreide Ⓑ-Krebstiere Ⓒ-Eier Ⓓ-Fisch Ⓔ-Erdnuss Ⓕ-Soja
Ⓖ-Milch Ⓗ-Schalenfrüchte Ⓛ-Sellerie Ⓜ-Senf Ⓝ-Sesam Ⓢ-Sulfite Ⓟ-Lupinien

Authentisch. Vertraut

Bittersalate

Marinierte Bittersalate mit Fenchel, Clementine
& Anisgebäck (A)(C)(G)(H) 19,5

Pogusch Bouillon

gekocht aus Lamm, Huhn, Schwein, Rind & Gemüse
mit gekochtem & gebackenem Leberknödel (A)(C)(G)(H)(M) 8,5

Wiesenkerbel Suppe

Wiesenkerbel (aus den Donau Auen) Suppe, Kräuterstrudel, Topaz Apfel
& Radieschen (A)(C)(G) 9,5

Beef Tatar

Ochsen Tatar, Süßerdäpfel, Aromaten, Schildampfer, Sauerklee,
Sauerteigbrot (A)(C)(D)(F)(L)(M)(O) 20,5

Authentisch. Vertraut

Latschen- oder Backhendl

Knuspriges Buttermilch-Latschen Hendl oder steirisches Backhendl
mit Bio Einkorn Reis (A)(C)(G) 16,5

Solo Spargel

Marchfelder Solo Spargel mit Kräuter Erdäpfeln (A)
Hollandaise (C)(G)(H)(M) oder Polonaise (A)(C)(G) oder Vinaigrette (C)(L)(N) 21,5 / 27,5

Wiener Schnitzel

 (in Butterschmalz gebacken)

- vom Pogusch Freiland Schwein mit Einkorn Reis (A)(C)(G) 19,5
- vom Milchkalb mit Petersil Erdäpfel (A)(C)(G) 25,5
- vom Pogusch Lamm mit Erdäpfel-Vogerl Salat (A)(C)(G)(L)(M) 25,5

Wiesenkräuter Huhn in 2 Gängen ab 2 Pers. (30 Min.)

Im Ofen im Ganzen sanft gegartes Wiesenkräuter Huhn / ca.3 kg (Domaine Wachter)

1 Gang: Klare Wiesenkräuter Huhn Suppe mit Perigord Trüffel (A)(C)(G)(O)

2 Gang: Gebratene Brust mit Gemüse Vielfalt & Bittersalaten

für 2 Pers. pro Pers. 75, — für 4 Pers. pro Pers. 45 — für 6 Pers. pro Pers. 35

Authentisch. Vertraut

Große Vielfalt

- Un peu de bleu - Blaue Klasse (3 Sorten) (A)(C) 11,5
- Top Gipfelstürmer - Hart nicht Zart (3 Sorten) (A)(C) 9,5

Reblochon für 2 Pers.

Rohmilch Käse Spezialität aus Haut Savoyen - Heiß aus dem Ofen
(A)(C) pro Pers. 11,5

Über die Grenzen hinaus

- Europa für Kurzenschlossene (3 Sorten) (A)(C) 12,9
- Wenn der Gusto größer ist (6 Sorten) (A)(C) 19,5

Authentisch. Vertraut

Fedelkoch

Spezialität von den obersteirischen Almen mit Zimt & Weinbeeren (C)(G)(H) 7,5

Schokolade Knödel

Warme Schokoladknödel mit Kokos & Himbeer Sauce (A)(C)(G) 10,5
mit Bourbon Vanille Eis + 4

Tag & Nacht für 2 Pers. (25 Min.)

Warmer Tag & Nacht Pudding mit Himbeeren & Bourbon Vanille Eis
(altes Familienrezept) (A)(C)(G)(H) pro Pers. 16,5



Gedeck 4,⁵⁰

Raffiniert. Einfach

Spargel Salat

Marinierter grüner & weißer Spargel, Erbsenschoten,
pikanter Topfenknödel, Kräutersalat @@@ 23.5

Alpenlachs

Kurz gebeizter Alpenlachs, Kohlrabi, Radieschen, Meyer Zitrone (Pogusch Glashaus),
Rhabarber, Linsengebäck @@@ 23.5

Raffiniert. Einfach

Gemüse Salat

Warmer Gemüsesalat, Mairübe, Süßerdäpfel, Mispeln, Kohlrabi,
Fenchel, Goldrübe, Uhudler 22.5

Zuchtpilze

Kräuterseitlinge, Champignon, Heiden, schwarz fermentierte Äpfel,
wilder Brokkoli, Maroni Knusper @@@ 22.5

Raffiniert. Einfach

Wildkarpfen

Gebratener Wildkarpfen, Aromaten, Erdäpfelpürée, Kürbiskernöl @@@
18.9 / 24.5

Paprika Vielfalt & Hausschwein

Gegrillte Paprika Vielfalt, geschmortes Hausschwein (Schwäbisch - Hällisch / Duroc),
Holunderblüten Essig, Melisse @@@ 23.5

Raffiniert. Einfach

Waller

Gebratener Waller, Brennessel Crème Spinat, junge Artischocke,
gedämpfter Mairüben Salat, Pfefferoni, Buttersauce @@@ 29.5 / 35.5

Maibock

Gebratener Maibock Schlögel, Spargelsalat, Grünspargel, Daumnidei
@@@ pro Pers 32.5

Raffiniert. Einfach

Käse Reise

Reise zu den Besten Käsereien Österreichs (3 Sorten) @@
12.5

Ziege, Schaf & Kuh

Auf Du & Du mit Ziege, Schaf & Kuh (3 Sorten) @@
15.5

Raffiniert. Einfach

Erdbeeren & Holunderblüten

Marinierte Erdbeeren, Holunderblüten-Buttermilch Eis, Baiser,
Holunderblüten @@ 16.5

Sweets for the Sweet für 2 Pers.

Schokoladen-Zirben Zapfen / Geeister Eierlikör /
Mandel-Wipferl Gebäck / Topfen Knödel, Rhabarber, Holunder, süße Brösel /
Eingelegter Pfirsich, Ampfer, Szechuanpfeffer @@@@ pro Pers. 19.5

Menü
4 Gang 85 + 42 mit
5 Gang 98 + 49 mit **Wein**
6 Gang 110 + 56 mit