Samstag Tag des Steirischen Kalb`s

Dieses feine steirische Milchkalb trinkt täglich 12 Liter lauwarme Milch,
bekommt täglich 2 Eier, ist ca. 35 Tage alt und wiegt 80-100 kg
und kommt von den Bäuerinnen rund um den Pogusch.
Bei uns am Hof geschlachtet
& für 14 Tage in unserem Reiferaum trocken gereift.

Kalbs Kopf
Knusprig gebratener Kopf vom Milchkalb mit Radieschen,
& Schnittlauch Sauce ⒶⒸⒼⓂ 16,5

Kalbs Herz
Kurz gegrilltes Kalbsherz mit Physalis & Gemüse Vinaigrette
ⓁⓂ 17,5

Kalbs Beuschel
mit gedämpften Schnittlauch Knödel
ⒶⒹⒼⓁⓂ 14,5 / 19,5

Kalbs Hirn
Geröstet mit Ei, Petersil Erdäpfel & Kräutersalat
ⒸⒼ 17,5

Tag des Steirischen Kalb`s
eigene Schlachtung

Kalbs Brust
Gefüllte Milchkalbs Brust von unserem Milchkalb
mit Gemüse Vielfalt
ⒶⒸⒼⓁ 21,5

Kalbs Leber
Glacierte Leber von unserem Milchkalb mit pikanten &
eingelegten Früchten, Vogelbeeren & schwarzen Nüssen
ⒻⒼⓁ 23,5

Kalbs Stelze für 2 Pers.
Im Ofen geschmorte Milchkalbs Stelze von unserem Milchkalb
mit geschmortem Gemüse & knusprigem Pfeffergebäck
ⒶⒸⒼⓂ pro Pers. 32,5

Ganze Kalbs Niere für 2 Pers.
von unserem Milchkalb im Fettkleid gebraten,
mit Kresse-Kapern Erdäpfel
ⒸⓁ pro Pers. 22,5

Kalbs Kotelett 320-400 g
von unserem Milchkalb, über Holzkohle gegrillt,
mit Sauce Bearnaise & Sauce Café de Paris
ⒸⒼⓂ 36 / 39

Kalbs T-Bone Steak 320-400 g
von unserem Milchkalb, über Holzkohle gegrillt,
mit Sauce Bearnaise & Sauce Café de Paris
ⒸⒼⓂ 38 / 42

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

Authentisch. Vertraut

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

Pogusch Bouillon
gekocht aus Lamm, Huhn, Schwein, Rind & Gemüse
mit gekochtem & gebackenem Leberknödel ⒶⒸⒼⓁⓂ 8,5

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

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

Authentisch. Vertraut

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

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

Wiener Schnitzel (in Butterschmalz gebacken)
- vom Pogusch Freiland Schwein mit Einkorn Reis ⒶⒸⒼ 19,5
- vom Milchkalb mit Petersil Erdäpfel ⒶⒸⒼ 25,5
- vom Pogusch Lamm mit Erdäpfel-Vogerl Salat ⒶⒸⒼⓁⓂ 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 ⒶⒸⒼⓁ
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) ⒶⒼ 11,5
- Top Gipfelstürmer - Hart nicht Zart (3 Sorten) ⒶⒼ 9,5

Reblochon für 2 Pers.
Rohmilch Käse Spezialität aus Haut Savoyen - Heiß aus dem Ofen
ⒶⒼ pro Pers. 11,5

Über die Grenzen hinaus
- Europa für Kurzentschlossene (3 Sorten) ⒶⒼ 12,9
- Wenn der Gusto größer ist (6 Sorten) ⒶⒼ 19,5

Authentisch. Vertraut

Fedelkoch
Spezialität von den obersteirischen Almen mit Zimt & Weinbeeren ⒶⒸⒼ 7,5

Schokolade Knödel
Warme Schokoladeknödel mit Kokos & Himbeer Sauce ⒶⒸⒼ 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) ⒶⒸⒼⒽ pro Pers. 16,5

Kuratorium Kulinarisches ERBE
REGIONALE PRODUKTE – KONTROLLIERTE HERKUNFT
AMA-Lizenznummer 100 053

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, Brennnessel Créme 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
6 Gang 110 + 56 mit

Wein