

Wir wünschen einen guten Appetit !

Mittagsmenü am 6. Mai 2024

Paradeisersuppe mit Nockerl

oder

Rindsuppe mit Grießnockerl und Gemüse

1)

Schulterschmal gekocht
mit Apfelkren und Schnittlauchsauce

dazu Erdäpfelschmarrn

24,-

oder

2)

Blunzengröstl knusprig gebraten
mit frischem Kren

dazu Krautsalat mit Speck

18,-

Gänserillet (Verhackertes vom Gansl)

zum Mitnehmen 9,-

Empfehlung des Tages

Weiße Spargelcremesuppe mit Spargelstücken 10,-

Klare Hühnersuppe mit Nudeln 7,- Karfiolsuppe 7,-

Selchgriebsuppe mit Beinschinken und Ei 7,- Zucchini-Knoblauchsuppe 7,-

Büffelburrata dazu Paradeiservielfalt 15,-

Garnelen in Cocktailsauce, essteife Avocado, Orangenfilets 16,-

Gänserillet (Verhackertes vom Gansl) dazu ofenfrisches Brot 10,-

Krusprige Süßerdäpfel-Pommes Frites, Sauce Bernaise, Chilimayonnaise 13,-

Kaspressknödel gebraten, lauwarmen Karotten-Krautsalat 15,-

Kalbszünge lauwarm aufgeschnitten im Krenschaum, Wurzelgemüse, Kernöl 16,-

Fluschkrebse „Piri Piri“, Chili, Knoblauch, ofenfrisches Baguette 29,-

Kabeljaufilet gebacken dazu Erdäpfelsalat 27,-

Seesäulingfilet gebraten, Spargel, Orangerhollandaise, Petersilerdäpfel 36,-

Branzino- und Kingfishfilet gebraten, Karfiolcreme, Zitronen-Kapern-Butter 38,-

Entenbrust rosa gebraten, Pistazienkruste, Portweinzwiebel, Süßerdäpfel 34,-

Hühnerschnitzel gebacken dazu Vogerl-Erdäpfelsalat 24,-

Halbes Paprikahendl gedünstet dazu hausgemachte Butternockel 25,-

Wildherz geschmort in Wurzelrahmsauce dazu frische Nudeln 28,-

Wildhasenlauf fast ausgelöst, Wurzelrahmsauce dazu Semmelauflauf 26,-

Ossobucco (geschmorte Kalbsstelze), cremige Polenta, Zitrone, Basilikum 34,-

Kalbsschulter schmal, Semmelkrenkruste, Spargelgemüse, Erdäpfelschmarrn 28,-

Cordon Bleu vom Kalb mit Beinschinken und Käse, Vogerl-Erdäpfelsalat 36,-

Rindbraten in Wurzelrahmsauce dazu frische Nudeln 24,-

Schweinsbauch „Steirisch“ mit Wurzelgemüse & frischem Kren, Salzerdäpfel 26,-

Kalbsleber gebacken dazu Vogerl-Erdäpfelsalat 24,-

Erdäpfelgulasch mit Debresiner, Dürre, Frankfurter und Knacker 18,-

Chili-Käsebratwürstel (Wollschwein), Gabelkraut, Erdäpfelschmarrn 18,-

Bauernselchschopf gekocht Erdäpfelpüree mit Röstzwiebeln 21,-

Linsen mit gebratenem Speck dazu Semmelknödel 18,-

Cremige Nockerl mit grünem Spargel dazu marinierte Wildkräuter 24,-

Spargelgemüse mit Spiegelei dazu Erdäpfelschmarrn 21,-

Schwammerlsauce mit Austerpilzen, Champignons & Shiitake, Semmelknödel 22,-

Erdbeeren mariniert, süßes Minapesto, hausgemachtes Spargeleis 12,-