

Mittagsmenü vom 15. August 2018

Tagestorte

- Steinpilz-Eierschwammerlsuppe mit Erdäpfelwürfeln und Kressevariation 9,-
Tafelspitzsülzchen mariniert, roter Zwiebel, Kernöl, Vogerlsalat 8,50
Burrata (cremiger Mozzarella) 12,-
mit Fleischparadeiser, Radieschen, gereiftem Balsamico und Olivenöl
Jakobsmuschel und Garnele gebraten 13,-
auf Sweet-Chili-Kraut und Tsatsiki
Kleine Kalbsbutterschnitzel gebraten auf Erdäpfel-Steinpilz-Püree 12,-
Beuschel von der Schnecke (von Gugumucks Wiener Schneckenmanufaktur) 9,-
dazu ofenfrisches Baguette
Sacherwürstel mit Senf und frischem Kren 7,50
Bries gebraten auf cremigen, frischen Nudeln mit Eierschwammerln 15,-
Hühnerflügel gebacken auf Vogerl-Erdäpfelsalat 8,-

Branzinofilet gebraten auf Eierschwammerlrisotto mit Rucola 28,-
Kabeljaufilet gebacken dazu Erdäpfelsalat 21,-
Eierschwammerl geröstet mit Zwiebel und Ei 22,-
dazu Petersilerdäpfel und Blattsalat
Eierschwammerlgulasch dazu Serviettenknödel 19,-
Steinpilze gebacken dazu Kräutersauce und Vogerl-Erdäpfelsalat 27,-
Schulterscherzel mit Apfelkren, Schnittlauchsaucе dazu Erdäpfelschmarrn 19,-
Supreme-Landhendlbrust (an der Haut knusprig gebraten) 26,-
auf Eierschwammerlgulasch dazu Serviettenknödel und frischer Thymian
Hühnerschnitzel gebacken dazu Vogerl-Erdäpfelsalat 16,-
Halbes Backhuhn "Steirisch Gourmet" fast ausgelöst, Vogerl-Erdäpfelsalat 17,-
Hühnerbruststreifen und kleine Eierschwammerl gebraten 18,-
auf buntem Sommersalat
Lammhähnchen in Zitronen-Ingwersauce auf Reissockel & gebratenem Gemüse 14,-
Tomahawk vom Duroc-Schwein zart rosa gebraten 26,-
dazu gebratenes Sommergemüse mit Eierschwammerln
und Rosmarinerdäpfeln
Seldfleisch gekocht dazu Gabelkraut und Serviettenknödel 14,-
Krautfleisch (vom Bauch) dazu Salzerdäpfel 14,-
Gesurtes Schweinskotelett gebacken dazu Vogerl-Erdäpfelsalat 16,-
Hausgemachte Fleischknödel dazu Gabelkraut 14,-
Gefüllter Paprika in Paradeisersauce dazu Reis 14,-
Spinat oder Dillfisoln mit Spiegelei dazu Erdäpfelschmarrn 12,-
Marillenknödel (Topfersteig) gerollt in Butterbröseln mit zerlassener Butter 8,60
Mohnnudeln dazu Cassis-Sorbet und eingekochte Kirschen 10,-