

Mittagsmenü vom 18. Februar 2019

Rindsuppe  
mit Leberknödel oder Kaiserknödel  
und Gemüse

1) Kabeljaufilet gebacken  
dazu Erdäpfelsalat  
18,50

oder

2) Faschiertes Kalbsbutterschnitzel  
dazu Erdäpfelpüree  
und hausgemachter Röstzwiebel  
17,-

# Tageskarte

Fischbeuschelsuppe & Goutons 7,-

Kürbis-Orangen-Ingwersuppe mit Orangenfilets 7,50

Thunfisch mal 2 (Sashimi auf Meergrassalat, in Sesam kurz gebraten) 15,-

Hausgebeizter Lachs auf cremigen Trüffelrudeln mit Pak-Choi 14,-

Variation von Jakobsmuschel, Garnele und Thunfisch 16,-

Duett von der Schnecke (von Gugumucks Wiener Schneckermanufaktur) 16,-

(in Kräuter-Knoblauch-Butter, auf „Beuschel-Art“)

Weißer Kalbskutteln gratiniert mit Gemüsestreifen und Parmesan 12,-

Kalbsbackerl geschmort in Rotweinsauce auf Erdäpfelcreme 16,-

Kalbskories gebraten auf Pastinakencreme mit Selleriestroh 15,-

Kleine Kalbsbutterschnitzel auf Chili-Erbisencreme 13,-

Hausgemachte Gansbravioli auf Selleriepürree mit Spitzkraut 11,-

Hühnerflügel gebacken auf Vogerl-Erdäpfelsalat 8,-

\*\*\*\*\*

Kabeljaufilet gebacken dazu Erdäpfelsalat 21,-

Skreifilet gebraten, gehackter Knoblauch-Blattspinat, Petersilerdäpfel 27,-

Lammrücken rosa gebraten 29,-

mit Ratatouille, grünen Butterbohnen und hausgemachten Gnocchi

Duett vom Reh (Rücken rosa gebraten und Geschmortes) 33,-

dazu kleine Grammelknödel auf Bergjalmlinsen und Kohlsprossenblätter

Wildschweingulasch dazu Serviettenknödel und Preiselbeer-Birne 22,-

Halbes Backhuhn "Steirisches Gourmet" fast ausgelöst, Vogerl-Erdäpfelsalat 17,50

Fiakergulasch mit Würstel, Gurkerl und Spiegelei dazu Salzerdäpfel 19,-

Tafelspitz mit Apfelkren & Schnittlauchsaucen dazu Erdäpfelschmarrn 20,-

Schulterschmelz mit Dillfisolen dazu Erdäpfelschmarrn 19,-

Zwiebelrostbraten gedünstet im Zwiebelsafterl dazu frische Nudeln 24,-

Fledermaus (das Beste Stück vom Schwein) gebacken, Vogerl-Erdäpfelsalat 21,-

Jungschweinstbraten mit Erdäpfelknödel dazu warmer Krautsalat 16,50

Tomahawk vom Duroc-Schwein zart rosa gebraten 26,-

auf Selleriecreme mit Kirsche, Maroni und Kürbis

Augsburger gebraten auf Kohlgemüse dazu Erdäpfelschmarrn 13,50

Krautfleisch (vom Bauch) dazu Salzerdäpfel 15,-

Fleischpalatschinken mit Käse überbacken dazu Blattsalat 14,-

Erdäpfelgulasch mit Dürre, Augsburger, Debresiner und Frankfurter 13,-

Schinkenfleckerl mit Beinschinken überbacken mit Käse dazu Blattsalat 13,-

Hausgemachte Ravioli mit Spitzkraut-Kürbisfülle 22,-

auf Selleriepürree mit Sprossvariation und brauner Butter

Hausgemachte Krautfleckerl 13,-

Dillfisolen mit Spiegelei dazu Erdäpfelschmarrn 12,-