

Wir wünschen einen guten Appetit !

Mittagsmenü am 21. Mai 2024

Erdäpfelsuppe mit getrockneten Steinpilzen

oder

Kartoffelcremesuppe mit Croutons

1)

Schulterschmal gekocht  
mit Apfelkern und Schnittlauchsauc

dazu Erdäpfelschmarrn

24,-

oder

2)

Emmentaler gebacken

dazu Sauce Tartare

17,-

Gänserillet (Verhackertes vom Gansl)

zum Mitnehmen 9,-

## Empfehlung des Tages

Weiße Spargelcremesuppe mit Spargelstücken 10,-

Erdäpfelsuppe mit getrockneten Steinpilzen 8,-

Sauerrahmschaumsuppe, Inviertler Grammelknödel, Schnittlauch 12,-

Büffelburrata dazu Paradeiservielfalt 15,-

Garnelen in Cocktailsauce, essteife Avocado, Orangerfilets 16,-

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

Kalbsleberterrine mit Pistazie, Sc. Cumberland und Orange dazu Brioche 16,-

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

Kaspressknödel gebraten, lauwarmen Karotten-Krautsalat 15,-

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

Rehlingenbraten zart rosa gebraten, Selleriecreme, Traube, Nuss 21,-

Schafkäse im Speckmantel gebraten auf Frühlingssalat mit Spargel 16,-

Hühnerflügel gebacken auf Vogerl-Erdäpfelsalat 10,-

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

\*\*\*\*\*

Kabeljaufilet gebacken dazu Erdäpfelsalat 27,-

Halber Langustenschwanz gegrillt auf frischen Nudeln a la Busara 48,-

Seesäbblingsfilet gebraten mit Limetten-Orangerhollandaise 36,-

dazu Marchfelder Solospargel und Petersilerdäpfel

Hühnerschnitzel gebacken dazu Vogerl-Erdäpfelsalat 24,-

Halbes Backhuhn, fast ausgelöst dazu Vogerl-Erdäpfelsalat 25,-

Rehrücken rosa gebraten auf Selleriecreme 42,-

dazu bunter Spargel und gebackenes Wildfleischknödel

Wildherz geschmort in Girardi-Senfsauce dazu frische Nudeln 28,-

Wildhasenlauf fast ausgelöst, Wurzelrahmsauce dazu Semmelauflauf 26,-

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

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

Surkotelett gebacken dazu Vogerl-Erdäpfelsalat 24,-

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

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

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

Fleischpalatschinken überbacken mit Käse dazu Blattsalat 19,-

Hausgemachte Krautfleckerl 18,-

Spargelgemüse mit Spiegelei dazu Erdäpfelschmarrn 21,-

Marillenknödel im Topfenteig, gewälzt in Butterbrösel 12,-