

## *Spezialitäten aus frischer Schlachtung*

mageres <b>Kesselfleisch</b> im Zwiebelsud serviert, mit Kalbszüngerl, Kalbsherz, Ochsenbackerl und Schweinskopf	15,50 €
zusätzlich mit <b>Kalbsbries</b>	18,50 €
<b>dazu gibt´s:</b> lauwarmen hausgemachten Kartoffelsalat, frisch geriebenen Kren und Bauernbrot	
gegrillte <b>Kalbsleber</b> mit geschmorten Apfelscheiben, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree	19,50 €
g´röstete <b>Spanferkelleber sauer</b> mit Röstzwiebeln und Salzkartoffeln	14,50 €
<b>Leber- und Blutwurstgröstl</b> mit Sauerkraut	12,50 €
<b>Schlachtschüssel mit Leber- und Blutwurst</b> , g´sottnem Wammerl, Sauerkraut und Kartoffelpüree	15,50 €
<b>Kalbsherz</b> vom Rost mit Kartoffelpüree und Karotten	14,50 €
<b>Kalbsnierchen</b> in Pfeffersoße mit Kartoffelpüree und Karotten	17,80 €
<b>Kalbsbries</b> gebacken mit Sauce Remoulade und hausgemachtem Kartoffelsalat	20,50 €
<b>Kalbsbries</b> in Butter gebraten mit frischem Gemüse und Petersilienkartoffeln	20,80 €
gebackener <b>Kälberfuß</b> mit Kartoffelsalat und Sc. Remoulade	13,90 €
<b>saures Kalbslüngerl</b> mit Semmelknödel	10,50 €
g´sottnes <b>Kalbszüngerl</b> mit Schwammerlsoße und Kartoffelpüree	15,50 €
gebackenes <b>Kalbshirn</b> mit Kartoffelsalat und Sc. Remoulade	14,90 €
gebratenes <b>Kalbshirn</b> mit Ei nach Wiener Art und Salzkartoffeln	14,90 €