

Unsere Labonca Bio

Sonnenschweine & Bergscheckenrinder aus der Steiermark!



Kleine Schweinereien vorneweg ...

...mit hausgebackenem Sauerteigbrot aus dem Steinofen, Original Schüttelbrot,
steirischem Kürbiskernöl, Kürbiskernen,
Wurstspezialitäten von unserem Labonca Sonnenschwein und Labonca
Bergscheckenrind, Fassbutter, Topfen, Schmalz, Kümmel-Weißkraut,
Rote Bete mit Himbeeressig, Dillgurken und Vogerlsalat

Preis pro Schweinerei und Nase 14,50 €

Mal richtig die Sau rauslassen ...

...auch das glücklichste Tier hat nur vier Pfoten.
Entdecken Sie Ihr Lieblingsgericht auf unserer LABONCA TAFEL

Labonca Rindfleisch aus dem Kupfertopf in zwei Gängen serviert...



Unser gesottenes Fleisch vom Bergscheckenrind servieren wir im dampfenden Kupferkessel zusammen mit reichlich Rinderbrühe und Wurzelgemüse.

Im ersten Gang genießen Sie die kräftige Brühe mit klassischer Einlage und eine in Markfett geröstete Sauerteigbemme.

Im Hauptgang zum gesottenen Fleisch, kleine Kartoffeln, sowie Apfelmeerrrettich und Kräutersauerrahm.

34,50 € in 2 Gängen serviert

Vorspeisen

Gebeiztes Filet vom Ostseelachs

mit Buttermilch- Dillmousse, gepickeltem Gemüse und Wildkräutern
14,50 €

Feldsalat und geschmorter Thymiankürbis

mit Kürbiskernölvinaigrette, steirischen Kürbiskernen und Croûtons
14,50 €

Suppe

Schwarzwurzelcremesuppe

mit scharfem Rosenkohl, Rosinen und Kapern
9,50 €

Hauptgänge

Regenbogenforelle vom Forellenhof Rottstock

- im Ganzen gebraten -

mit Petersilienkartoffeln und grünem Salat
25,50 €

Backendl vom Maishähnchen

mit steirischem Kartoffel- Radieschensalat und Kürbiskernpesto
29,50 €

Brust & Keule vom knusprigen Gänsebraten

„aus dem heißen Ofenrohr“

mit Preiselbeerrotkohl, Omas Grünkohl, gefülltem Kartoffelkloß,
Marzipan-Bratapfel, glasierten Maronen und Beifußjus
30,50 €

Dreierlei geschmelzte Semmelknödel „Spinat, Käse und Sauerkraut“

mit Bergkäse, brauner Butter und jungem Spinat
23,50 €

**Unsere Empfehlung vom
Sonnenschwein & Bergscheckenrind
...entnehmen Sie bitte der Labonca Tafel!**

Dessert & Käse

Topfenmousse

mit eingelegten Rumfrüchten aus Schumanns Obstgarten

9,50 €

Warmer Milchrahmstrudel

mit Apfel – Zimtkompott und Vanillecremeeis

9,50 €

Marillenparfait

mit steirischen Marillen und karamellisierten Mandeln

9,50 €

Käse, Käse, Käse

Käseauswahl von Maître Affineur Volker Waltmann aus Erlangen

mit Fruchtebrot und Chutney

5 Sorten nach Ihren Wünschen 18,50 €

8 Sorten nach Ihren Wünschen 24,50 €