

Unser Gansl-Menü für 30 euro von 15.10. bis 10.12.2023

zur Vorspeise

Ganslcremesuppe / Bröselknödel A,C,G,L,O

als Hauptspeise

ausgelöstes Gansl / Apfelrotkraut
Erdäpfelknödel / Bratapfel mit Maroni-Nussfüllung O,

zum Dessert

Schoko-Maroni-Mousse / Amarenakirschen O

Unsere Ganslkarte von 15.10. bis 10.12.2023

Ganslcremesuppe / Bröselknödel A,C,G,L,O	6
Cremiges Gansl-Risotto / Rucola / Kirschtomaten / Parmesan G,L,O	14
Geräucherte Enten-Brust / Pflücksalat / Sauce Cumberland / Cranberrys F,O	15
Gebackene Gansl-Leber / hausgemachter Erdäpfelsalat / Gemüsemayonnaise	18
ein Viertel teilausgelöstes Gansl (Brust oder Haxerl) Apfelrotkraut / Erdäpfelknödel / glacierte Bratapfel mit Maroni-Nuss-Füllung E,O	30
Portion ausgelöstes Martini-Gansl / Apfelrotkraut / Erdäpfelknödel glacierte Bratapfel mit Maroni-Nussfüllung / Ganslsaftl E,O	26
kleine Portion ausgelöstes Martini-Gansl / Apfelrotkraut / Erdäpfelknödel glacierte Bratapfel / mit Maroni-Nussfüllung / Ganslsaftl E,O	22
Weinempfehlung: Jungwein von Winzer Krems Früherer Veltliner-Rivaner	Fl. 20,-