

Unsere Ganslkarte von 24.10. bis 28.11.2021

Ganslcremesuppe/Bröselknödel	kl. 3,-/ 6,-
Cremiges Gansl-Risotto/Rucola/Kirschtomaten/Parmesan	kl. 8,-/ 12,-
Ganslbrust/Pflücksalat/Sauce Cumberland/Cranberrys/geröstete Pinienkerne	kl. 9,-/ 13,-
ein Viertel teilausgelöstes Gansl (Brust oder Haxerl) Apfelrotkraut/Erdäpfelknödel/glacierter Bratapfel mit Maroni-Nussfüllung	kl. 20,-/ 24,-
Weinempfehlung: Jungwein von Winzer Krems Frühroter Veltliner-Rivaner	Fl. 18,-
GV Federspiel/Hick/Wachau DAC/Ried Stiegelstal	Fl. 26,-
Castra Rubra "Classic" 2015 Thrakien Valley Cabernet Sauvignon/Syrah	Fl. 28,-

Unser Gansl-Menü - kl. 25,-/ 30,-

zur Vorspeise

Ganslcremesuppe/Bröselknödel

als Hauptspeise

ein Viertel teilausgelöstes Gansl/Apfelrotkraut,
Erdäpfelknödel/Bratapfel mit Maroni-Nussfüllung

zum Dessert

Schoko-Maroni-Mousse/Schokospiegel/Amarenakirschen

ein Glas Jungwein als Begleitung

Ab vier Portionen Martini-Gansl, eine Flasche Jungwein GRATIS !

Schnäpse und Aperitife

FREIHOF Edelbrände – aus Lustenau

Marillen oder Birnenbrand 2 cl 3,- / 4 cl 5,-

HÄMMERLE Edelbrände – aus Vorarlberg

Kostbarkeiten aus der Privatbrennerei Gebhard Hämmerle

Marille, Himbeere, Birne 2 cl 6,- / 4 cl 12,-

FREIHOF Destillerie – aus Lustenau

Haselnuss Likör 2 cl 3,- / 4 cl 6,-

POLI Destillerie – aus Veneto/Italien

SARPA Grappa aus der Big Mama-Flasche 2 cl 4,- / 4 cl 8,-

Aperol-Spritz 5,-

Campari/ Soda oder Orange 4,5

Hugo 5,-

Glas Schlumberger Sparkling 4,-

Flasche Schlumberger Sparkling 0,75l 28,-

Suppen

Rindsuppe vom Tafelspitz und Wurzelgemüse als Einlage, Leberknödel, Grießnockerl oder Frittaten	5,-
Kürbiscremesuppe/sautierte Kürbiswürfel/Kernöl	6,5

Vorspeisen/Salate/vegetarisch

Beef Tartar Gebackenes Wachtelei/Toastbrot/Butter	kl.10,-/14,-
Hausgemachte Rotwild-Terrine Zwiebelmarmelade/Preiselbeeren	kl.8,-/12,-
Marinierter Kürbis Ziegenkäse/eingekochten Zwetschken	kl.8,-/12,-
Gebratene Hühnerbruststreifen verschiedene Blattsalate	kl.10,-/12,-
Steirischer Backhendl-Salat Erdäpfelsalat/Blattsalat/Kernöl	kl.10,-/12,-
Eiernockerln/Blattsalat	12,-
Käsespätzle/Röstzwiebeln/Blattsalat	14,-
Handgemachte Erdäpfelnudeln mit Tomaten-Trüffelüllung mediterranes Gemüse/Kirschtomaten/Grana/Trüffelöl	kl.12,-/16,-
Gegrillte Calamaris Zucchini/Erdäpfeln	kl.12,-/16,-
Portion Toastbrot oder Gebäck	1,50

Hauptspeisen

Reh-Nüßchen gebraten Calvadossaftl/Edäpfeln/Pilze	kl. 18,-/20,-
Edelragout vom Hirschkalb Erdäpfel-Kroketten/Preiselbeeren	kl. 16,-/18,-
Wildschwein-Braten Erdäpfelknödel/Apfelrotkraut	kl. 15,-/18,-
Seehecht-Filet gebraten mediterranes Grillgemüse/Erdäpfeln/Kräuteröl	kl. 15,-/18,-
Pfannenfrischer Zwiebel-Rostbraten (Beiried) Braterdäpfeln/frische Röstzwiebeln/Senfgurke	kl. 18,-/20,-
Ofenfrischer Schweinsbraten Erdäpfelknödel/warmer Speckkrautsalat	kl. 13,-/16,-
Ausgelöstes Backhendl im Körbchen serviert hausgemachter Erdäpfelsalat/Preiselbeeren	16,-
Wiener Schnitzel vom Kalb hausgemachter Erdäpfelsalat/Preiselbeeren	kl. 16,-/20,-
Hühnerbrustfilet gebacken hausgemachter Erdäpfelsalat/Preiselbeeren	kl. 12,-/15,-
Schweins-Schnitzel gebacken hausgemachter Erdäpfelsalat/Preiselbeeren	kl. 10,-/13,-

Dessert

Hausgemachter Topfen oder Apfelstrudel	5,-
Schokomalheur/Schlagobers/Fruchtsauce/Früchte/Kugel Eis	8,-
2 Stk. hausgemachte Marillen-Palatschinken	1Stk. 3,- / 6,-

Julius Meinl – Kaffee

Kleiner Brauner mit Milch / Großer Brauner mit Milch G	2,6,- / 4,-
Kleiner Espresso „Macchiato“ mit Milchschaum G	2,6,-
Wiener Melange (mit Milchschaum) G	3,8
Italienischer Cappuccino (mit Milchschaum) G	3,8
Italienischer Cappuccino doppio (mit Milchschaum) G	5,-
„Häferlkaffee“ mit Milch G	4,-
„Caffè Latte“ (italienischer Milchkaffee) G	4,-

Auf Wunsch servieren wir Ihren Kaffee auch koffeinfrei!

Premium Teesorten

Organic Assam (Bio Assam Südindien Mischung)	4,-
+ Zitrone	+ 0,5
+ Rum / 2 cl O	+ 2,-
Kräuter- / Früchtetees	4,-
Vitality (Mint & Green Tea), Organic Dragon Sencha (Green Tea), Robinson Orange ,	
Bio Kamille, Organic Fruit Symphony	

Alkoholfreie Getränke

Sodawasser (0,3 l)	2,-
Saodawasser (0,5 l)	2,5
Soda „Himbeer oder Hollunder“ (0,3 l)	2,-
Soda „Himbeer oder Hollunder“ *) (0,5 l)	2,5
Soda „Zitron“ (0,3 l)	2,-
Soda „Zitron“ *) (0,5 l)	2,5
Fl. Vöslauer Mineralwasser prickelnd, mild oder still (0,3 l)	3,-
Fl. Vöslauer Mineralwasser prickelnd, mild oder still (0,7l)	4,-
Apfelsaft oder naturtrüber Apfelsaft (0,3 l)	3,5
Traubensaft Rot (0,3 l)	3,5
Fl. Almdudler (0,3 l)	3,5
Fl. Frucade (0,3 l)	3,5
Fl. Coca-Cola oder „Zero“ (0,3 l)	3,5
Fl. Rauch Marille , Johannesbeere oder Mango (0,2 l)	3,5
Fl. Rauch Eistee Zitrone oder Pfirsich (0,25 l)	3,-
Fl. Tonic Water (0,2 l)	3,5
Red Bull Energydrink (0,25 l)	4,5

*) alkoholfreies Jugendgetränk

Bier

SEITERL Bier (0,3 l)

Stiegl Goldbräu A	3,8
Stiegl Zwickl (Paracelsus) A	3,8
Budweiser A	4,-

KRÜGERL Bier (0,5 l)

Stiegl Goldbräu A	4,4
Stiegl Zwickl (Paracelsus) A	4,4
Budweiser A	5,-

FLASCHE Bier (0,5 l)

Stiegl Goldbräu A	3,5
Grieskirchner Dunkel A	3,5
Stiegl´s Weiße A	4,-
Clausthaler (alkoholfrei) A	4,-

Unsere Weinempfehlung für Weißwein:

2017 Riesling Riede Alsegg, MAYER am Pfarrplatz, Wien 1190 Pfirsich, Apfel, Marille, saftig elegant	ein Glas 4,- 1 Flasche 21,-
2018 Riesling BIO Terrassen, ROSNER, Langenlois Steinobstaromen, mineralisch, saftig am Gaumen	ein Glas 4,- 1 Flasche 22,-
2018 Riesling Ried Steinriegl, Smaragd, Weingut BRAUN, Wachau	1 Flasche 58,-
2018 Gr. Veltliner DAC, ZUSCHMANN-SCHÖFMANN, Martinsdorf/Weinviertel Eleganter Veltliner, weißer Pfeffer, Apfel	ein Glas 4,5 1 Flasche 22,-
2018 Gr. Veltliner Federspiel Vorderseiber, Hermenegild MANG, Weißkirchen, Wachau Apfel, Marille, harmonisch, würziger Abgang	ein Glas 4,- 1 Flasche 22,-
2019 Grüner Veltliner – Felderspiel, Maria HICK, Wachau	ein Glas 4,- 1 Flasche 22,-
2019 Grüner Veltliner Weißkirchen, Ausbau Smaragd, BRAUN, Wachau	1 Flasche 48,-
2018 Gemischter Satz DAC, 12 versch. Sorten, UHLER Mitterberg/Wien 1190 Apfel-Quitte, Orange und Birne, erfrischender Abgang	ein Glas 4,- 1 Flasche 22,-
2018 Weißburgunder BIO, Karl RENNER, Leutschach/Südsteiermark Walnuss, Birne und Honig, lebendig, feine Säure	ein Glas 4,5 1 Flasche 24,-
2018 Rotgipfler „Ouverture“, PIRIWE, Traiskirchen/Thermenregion Birne, Mandel, Orange, lebendig	ein Glas 4,- 1 Flasche 22,-
2018 Gelber Muskateller Stiegelstal, Maria HICK, Wachau Apfel, Zimt, Grapefruit, harmonisch und trocken	ein Glas 4,5 1 Flasche 22,-
HAUSWEIN – „Achterl Wein weiß“ (1/8 l)	ein Glas 3,- 1 Flasche/1l 18,-
Grüner Veltliner Qualitätswein vom WINZER KREMS o	
Ein Achterl weiß gespritzt	3,5

Unsere Weinempfehlung für Rotwein

2016 Merlot, Thomas HAIDER, Neusiedl am See Schwarze Beeren, Vanille, kraftvoll mit weichem Tannin	ein Glas 4,5 1 Flasche 24,-
2016 Cuvée Nachtrot, Blaufränkisch-Syrah, BIO, Toni HARTL Carnuntum Zwetschke, Brombeere, lebendig, mittlerer Körper, anregend saftig	ein Glas 4,5 1 Flasche 24,-
2017 Oskar Szemes, Mittelburgenland DAC Tradition Blaufränkisch Hellfruchtiger Wein, idealer, vielseitiger Speisenbegleiter	ein Glas 4,5 1 Flasche 24,-
2013 Cabernet Sauvignon Thomas Haider Neusiedl am See Rote Beeren, Kirsche, feingliedrig, elegant, erfrischender Abgang	ein Glas 5,- 1 Flasche 27,-
2011 Butterfly´s Rock, CASTRA RUBRA, Thrakien/Bulgarien Cuvée Cabernet, Syrah und Merlot Schwarze Beeren, Rauch, Vanille, wuchtig-vollmundig FALSTAFF: 92 Punkte	ein Glas 8,- 1 Flasche 45,-
HAUSWEINE – „Achterl Wein rot“ (1/8 l) Blauer Zweigelt Qualitätswein vom WINZER KREMS	ein Glas 3,- 1 Flasche/0,7l 18,-
Ein Achterl rot gespritzt	3,5