

Gans mal anders

Vorspeisen

Geräucherte Entenbrust – 14,90 €
Vogersalat, Quitten-Senf-Marmelade, Granatapfel &
Walnussbrot

Gänseleberaufstrich – 14,20 €
mit Portwein, Apfelsaftgelee und Sauerteigbrot

Suppe

Gansragoutsuppe – 6,50 €
mit Gemüse und Bröselknödel

Hauptgänge

Gezupfter Gänseburger – 17,90 €
mit hausgemachter BBQ-Sauce, Röstzwiebeln, Rucola
& Taleggio, serviert mit Southern Slaw und würzigen
Erdäpfel-Wedges

Konfierte Gänsekeule – 19,90 €
mit eigenem Saft, Apfelrotkraut, Rosenkohl &
Erdäpfelknödel

Gebratene Flugentenbrust – 25,50 €
mit Kürbis-Orzo-Pasta-Risotto, glasierten Maronen &
Honignüssen

Mehlspeisen

Mont Blanc – 8,20 €
Weiße Schokoladencreme mit Mandelbiskuit,
Maronenpüree, Rum und marinierten Zwetschken

Auf Vorbestellung

Ganslsuppe mit Bröselknödel

Die Gans im Ganzen
serviert mit eigenem Saft, glasierten Maronen,
Apfelrotkraut, gebratenem Kürbis, Preiselbeeren und
Mostviertler Erdäpfelknödeln

Reicht für 2 Personen – 72 €
Reicht für 4 Personen – 128 €

Aperitif

Ramazotti Rosato Mio 7,50 €



Weinempfehlung 1/8l

Zweigelt Rose von Sax 4,20 €

Blaifränkisch Chevalier Iby 10,20 €

Zweigelt Rubin Carnuntum 5,10 €

