

Ganslkarte 18.10.2024 - 16.11.2024

Hausgemachtes Ganselschmalz mit Leber zum Mitnehmen 5,20

<u>Ganscremesuppe</u>	5,80
Mit Bröselknödel und Croutons	
<u>Gansleber geröstet</u>	20,80
Mit Pilzen, Früchten und Butterreis	
<u>Martinigansl</u>	29,80
Mit Semmelknödel und warmer Speckkrautsalat	
<u>Pfeffergansl</u>	29,80
Mit Grüner Pfeffer-Cognacsauce, Kroketten und Rotkraut	
<u>Knoblauch Gansl</u>	29,80
Mit viel Knoblauch, Erdäpfelknödel und Rotkraut	
<u>Gans was süßes</u>	
<u>Maronischnitte:</u>	
Schokobiskuit mit Parisercreme, Maronipüree, Maroniemousse	6,50
<u>Gans was Flüssiges</u>	

Musterweingut Josef Loimer-Langenlois Staubiger

1/8l 3,30

Weingut Nittnaus-Gols-Neusiedlersee:Heideboden

Cuvee aus Blaufränkisch-Zweigelt-St.Laurent-Pinot Noir

1/8l 4,90

0,75l 26,90

A hoibe Bayerisches Helles aus Altötting im Tonkrug

5,20