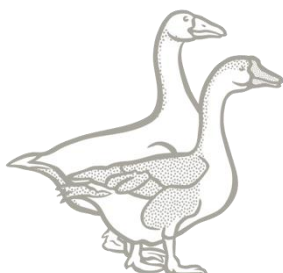




Martiniganszeit

von 1.11. bis 24.11.2024



Vorspeise und Suppe

Gänseleberterrine

Cremige Gänseleberterrine mit Portweingelee im Weckglaserl,
serviert mit unserem hausgebackenem BIO Toast A, G, R

€ 8,90

Ganssuppe

Klassische Gänseuppe mit BIO Wurzelgemüse und Bröselknödel A, C, G

€ 6,50

Hauptspeisen

Martinigansl

Klassisches Viertel von der Martinigans, knusprig gebraten und ausgebeint
mit Rotkraut, Erdäpfelknöderl und dem eigenen Bratensaft serviert G, A

€ 26,90

Gänse Grammel Knödel

Gefüllte Erdäpfelknöderl mit Grammeln und Fleisch von der
Gans auf gschmackigem Apfel-Rotkraut serviert A, C, G

€ 15,50

Himmel und Hölle von der Gänseleber

Gebratene Gänseleber mit gebratenen BIO Apfelscheiben und BIO Erdäpfelstampf,
in etwas Portwein Jus serviert A, G

€ 15,90

Dessert

Maroni Tiramisu

Köstliches hausgemachtes Tiramisu mit Maroni-Mascarpone-Creme,
und feinsten Biskotten A, C, G, H

€ 7,50

Unsere Weinempfehlungen zur Gans

2024 GansWild, Jungwein Rot

1/8l

€ 3,20

Weingut Johann Gisberg, Teesdorf, Thermenregion R



2024 BIO Jungwein Weiß

1/8l

€ 3,10

Weingut Hannes Hofer, Gumpoldskirchen, Thermenregion



2022 BIO Sauvignon Blanc Gamlitz

1/8l

€ 4,80

Weingut Sattlerhof, Gamlitz, Südsteiermark DAC