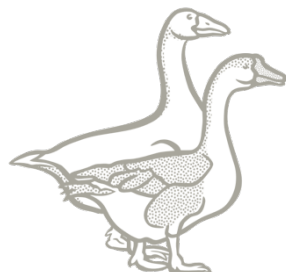


Martiniganslzeit

von 1.11. bis 16.11.2025



Vorspeise und Suppe

Gänseleberterrine

€ 8,90

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

Ganslsuppe

€ 6,50

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

Hauptspeisen

Martinigansl

€ 28,90

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

Gänse Knödel

€ 16,50

Herrliche Erdäpfel-Gänsefleisch-Knödel auf gschmackigem Apfel-Rotkraut serviert A, C, G

Himmel und Hölle von der Gänseleber

€ 16,90

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

Dessert

Maroni Tiramisu

€ 7,50

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

Unsere Weinempfehlungen zur Gans

2025 GansWild, Jungwein Rot

1/8l

€ 3,20

Weingut Johann Gisperg, Teesdorf, Thermenregion R



2022 BIO Chardonnay Sinner

1/8l

€ 4,60

Weingut Prieler, Schützen am Gebirge, Leithaberg DAC