Highlight Weeks



Mahlzeit!

Maroni-Birnen Cremesuppe
mit gebackenen Gansl-Nockerl

€ 6,30

Klare Gansl-Suppe
Mit Bröselknödeln und frischem Herbstgemüse.
Tauchen Sie ein in die Aromen der traditionellen österreichischen Küche! Unsere hausgemachte klare Ganslsuppe, gekocht nach altem Rezept, wird mit zarten Bröselknödeln und Ganslfleisch serviert.

€ 6,30

Gebratenes Gansl
Mit allen Schmankerln:
saftiges Gansl, Cognac-Sauce, Kartoffel-Grammelknödel, Apfelrotkraut und glasierte Maroni – alles, was das Herz begehrt!
Ein Fest für alle Sinne.

€ 24,90

Gansl-Burger
Tradition neu interpretiert:
Zartes Ganslfleisch, knusprig gebraten und auf einem saftigen Brötchen serviert.
Unser Gansl-Burger ist der perfekte Mix aus Tradition und Moderne.

€ 15,90

Gedünsteter Wildpilz-Eintopf
Jetzt wird's wild!
Achtung, Suchtgefahr: Butterweiches Reh schwimmt in einer Traumsoße, flankiert von seinen Herbstkumpels und Kürbis.
Die kunterbunten Schupfnudeln geben dir den gewissen Kick – Achtung, das kann die Nase freimachen! Abgerundet wird das Gericht mit Apfelrotkraut und einer Preiselbeerbirne, die so fotogen ist, dass man sie kaum essen will.
Ein Gericht für alle, die nach dem Essen einen Mittagsschlaf planen.

€ 24,90

Für Vegetarier
Gegrilltes Kürbiskartoffel-Laibchen auf cremigem Schafskäse, dazu Rotkraut.

€ 12,90