



Ganslschmaus



und andere Köstlichkeiten

Aperitif

Hausgemachter Apfelschampus aus alten Sorten	4,20
„Havanna Quitten Ginger“ Havanna Rum, Quitten Ingwer Sirup, Soda, Minze	6,20

Vorspeisen

Gänseleber Törtchen „A la Apfelbauer“ mit unseren Garten Quitten und Brioche	10,80
Rosa gebratene Wachtelbrust und Ei auf cremigem Trüffelkohl und Balsamico Trauben	12,50
Gansleinmachsuppe mit Bröselknödel Gansfleisch und Gemüse	4,80

Weinempfehlung

Der Junge ist da!
Frisch, fruchtig, frech...



Steirischer Junker Skoff Original, Gamlitz, Südsteiermark	Glas 1/8	3,40
--	----------	------



„Der Junge“ Cuvé aus Grüner Veltliner / Müller Thurgauer Pannonia Weingut Migsich, Antau	Glas 1/8	3,40
---	----------	------



Junger Rivaner Weingut Hugl Wimmer Poysdorf	Glas 1/8	3,40
--	----------	------

Unsere Gänse und Entengerichte stammen aus „Fair Trade“
Betriebe (keine Stopfgänse, kein Lebendrupf)



Hauptspeisen

Gebratenes Gansl im Natursafterl mit Rotkraut und Erdäpfelknödel (Nur gegen Vorbestellung)	22,80
Ente im Ganzen im Natursafterl mit Rotkraut und Erdäpfelknödel (nur gegen Vorbestellung für 2 Personen)	23,80
Ganslsugo mit gebratener Chorizo und gehobelten Parmesan auf Fusilli Nudeln	14,80
Glasierte Gänseleber im Zwiebelsafterl mit Speck, und Erdäpfel	16,50

Wildbret

Unser traditioneller Hirsch nach „Art des Hausen“ Hirschragout in Wurzelrahmsoße mit Serviettenknödel und Preiselbeeren	14,50
Reh Butterschnitzel im Natursafterl mit Erdäpfelpüree, Ofenkürbis und Spiegelei	14,50

Vegetarisch

Gebratene Erdäpfel Kohlrabi Puffer mit Schafkäse, Gurken Joghurt Dip und Vital Salat	13,20
--	-------

Dessert

Caramel Parfait und saftige Schokowürfel mit glacierten Birnen	6,20
---	------