



Ganslschmaus



und andere Köstlichkeiten

Aperitif

„Der Apfelbauer“

Bisongras Wodka, hausgepresster Apfelsaft,
Ginger Ale und Zitrone €6,50

Uhudler Frizzante

Ein Perlwein für Genießer mit dem typischen
fruchtigen Walderdbeergeschmack €4,80

Vorspeisen und Suppen

Crème Brulèe von der Gänseleber

mit Apfelchutney, Salzmandeln
und Brioche €12,50

Weizenteigtascherl mit Entenfülle

auf mariniertem Chinakohl
und Entengrammeln €10,50

Gansleinmachsuppe mit Bröselknödel

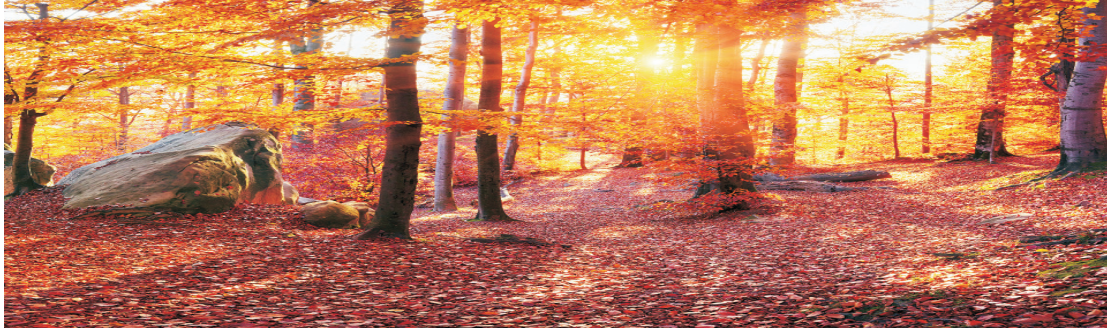
Gansfleisch und Gemüse €5,20

Weinempfehlung

Steirer Junker Weingut Schneeberger, Südsteiermark 1/8 €3,90
Frisch, fruchtig, frech...

Cardonny Weingut Schaller vom See, Podersdorf 1/8 €4,20
Leicht Nussig und fruchtig nach Apfel und Birne
mineralisch im Abgang

Unsere Gänse und Entengerichte stammen aus „Fair Trade“
und Bio- Betriebe (keine Stopfgänse)



Hauptspeisen

Unser traditionell gebratenes Gansl frisch aus dem Ofen

im Natursafterl mit Rotkraut und Erdäpfelknödel €28,50
(Nur gegen Vorbestellung)

Rosa gebratene Bio- Entenbrust
mit Herbstgemüsegröstel, Schupfnudeln
und Natursafterl €25,50

Gebackene Gänseleber
mit Remouladensauce
und Erdäpfel Endiviensalat €19,80

Wildbret

Feines Hirschkalbsragout
in Wurzelrahmsauce mit Serviettenknödel
und Preiselbeeren €15,80

Saftig weich geschmorter Hirschkalbsbraten
in Calvados Pfefferrahm
mit Butterspätzle €18,80

Herbstlich Vegetarisch

Erdäpfel Gewürznockerl
in Kürbissauce mit Blattspinat, Apfel
und Hokkaido Kürbis €14,50

Desserts

Ildefonso von Nougat und Schokolade
mit zweierlei von der Hausquitte €6,80

Graumohn Hollundereisbecher
Graumohneis, Vanilleeis,
lauwarmes Hollerkoch und Schlag €6,20