

MARTINIGANSL & GANSLKARTE

02.11. bis 24.11. 2019

¼ knuspriges Gansl ^{1,3,10,13}

frisch aus dem Ofen, mit Apfelrotkraut & flaumigem Erdäpfelknödel

21,90

Portion warmer Speck-Krautsalat

3,50

WEIN und APERITIF TIPP ⁹

Junger Österreicher – Krems-Sandgrube 13

Der erste Jungwein des Jahrgangs 2019

Knackig-frisch. Eine erfrischende, leichte Weissweincuvée mit nur 11% Alkoholgehalt

1/8l 4,50

0,75l 27,-

Gansleinmachsuppe ^{1,3,5,6,10,13}

Ganslklein – Wurzelgemüse - Kürbis-Bröselknödel - Obershaube

5,60

Geröstete Ganslleber ^{1,3,6,}

Karamellierter Apfel-Rotweinsaft – Erdäpfelpürée –

gebratene Speckscheiben - Preiselbeeren

14,50

Entenbrust „Sous Vide“ ^{3,4,10}

Sous-Vide gebratene Entenbrust – Kürbisstifte – Rotkraut - Rucolapolenta

21,90

SÜSSER GENUSS

Maronimousse ^{5,10,11}

mit Amarenakirschen Schaum

6,90