

# MARTINIGANSL & GANSLKARTE

## ¼ knuspriges Gansl

1,3,10,13

frisch aus dem Ofen, mit Apfelrotkraut & flaumigem Erdäpfelknödel

21,90

Portion warmer Speck-Krautsalat

3,50

### APERITIF TIPP 9

#### UHUDLER FRIZZANTE

feinperliger, elegant-schlanker Schaumwein

4,60

\*\*\*\*\*

### Gansleinmachsuppe 1,3,5,6,10,13

Gansklein, Wurzelgemüse, Kürbis-Bröselknödel & Obershaube

5,60

\*\*\*\*\*

### Geröstete Gansleber 1,3,6,

karamellierter Apfel-Rotweinsaft, Erdäpfelpürée, gebratene Speckscheiben & Preiselbeerennest

14,50

### Entenbrust „Sous Vide“ 3,4,10

Sous-Vide gebratene Entenbrust, Kürbisstifte, Rotkraut, Rucolapolenta

17,10

### Maronimousse 5,10,11

mit Amarenakirschen Schaum

SÜSSER GENUSS

6,90