

Unsere Weinempfehlung:

2013er Portillo Malbec

Bodegas Salentein, Argentinien  
Trocken angebauter, fruchtiger Wein  
mit Aromen von Pflaumen und  
schwarzen Beeren

0,2l € 5,90  
Flasche 0,7l 19,20

Gansmenü  
Empfehlungen aus der Küche

Vorneweg:

Bauernbrot mit hausgemachten  
Gänseeschmalz: Pro Person € 2,50

Feldsalat an Mirabellendressing mit Speck, Croutons und gebratenem Kürbis  
€ 5,80

Feldsalat trifft Gänsepezialitäten

Feldsalat mit gebratener Gänseleber / Gänseleberparfait auf hausgemachtem  
Früchtechutney

€ 7,80

-----

Geschmorte Gänsekeule an Sauerkirchreduktion  
Apfelrotkohl und Süßkartoffel-Steckrüben-Stampf

€ 19,80

Geschmorte Gänsebrust an eigener Soße mit karamellisierten Maronen

Rosenkohl und zweierlei Knödel

€ 19,80

Ravioli mit Kürbis und Kastanie gefüllt mit gebratener Gänseleber

blanchierten Apfelingen und Röstzwiebeln

€ 15,80

-----

Mousse von weißer Schokolade und Eis von gebrannten Mandeln

an Dörrpflaumenkompott und Zimtsoße

€ 6,80

**Auf Vorbestellung:**

Inkl. Gruß aus der Küche  
hausgemachtes Gänseschmalz

**Unser Gänse-Schlemmermenü**

Feldsalat an Walnuss Dressing mit hausgeräucherter Gänsebrust

-----

Wildkraftsuppe mit Wildfleischklößchen und Grießnockerl

-----

**Gans mit Füllung nach Wunsch**

dazu als Beilage:

Zweierlei Knödel, Rotkohl, Rosenkohl

Maronen, Ganssoße und Sauerkirschreduktion

-----

Mousse von weißer Schokolade an Dörripflaumenkompott und Zimtsoße

Pro Person € 41,80

**Gans mit Füllung nach Wunsch ab 4 Personen**

Apfel-Brotcroutons € 112,00

Hackfleisch € 120,00

Kirsche-Ingwer-Süßbrot € 116,00

dazu als Beilage:

Zweierlei Knödel, Rotkohl, Rosenkohl

Maronen, Ganssoße und Sauerkirschreduktion

**Unser Gänsepaket für 4 Personen:** € **132,00**

1 Flasche Wasser medium

Vorspeise: Feldsalat mit Brotcroutons

Gans mit Füllung nach Wunsch inkl. Beilagen

Dessert: Espresso oder kalter Verdauer aus unserer Auswahl