



Kräftige Gansl-Einmachsuppe
mit feinem Fleisch und frischem
Wurzelgemüse

A-G-L
€ 7,90

Hausgemachte Knödel
gefüllt mit würzigem Ganslfleisch,
serviert mit Apfelrotkraut und Röstzwiebel

A-C-G-L
€ 23,90

Glacierte Gänseleber
mit Schalotten und Apfelspalten
in Portweinsauce dazu Erdäpfelgratin

A-G-L
€ 25,90

Klassisches Martinigansl
mit Rotkraut, Erdäpfelknödel,
Preiselbeer-Apfel und Bratensaft

A-C-G-L
€ 33,90

Kastanienreis auf Schlagobers
glacierten Maroni und
Amarenakirschen

A-C-E--G-H
€ 10,90

Unsere Saisonbier Empfehlung

Brauhaus Wien Zwickl

Alk. 5,1% vol, Stw. 12,2 0,2l / 0,3l / 0,5l
3,20 / 4,60 / 5,80

Unser Zwickl ist strohgelb, unfiltriert mit dichter Hefetrübung. Es ist betont feinaromatisch gehopft mit blumiger Note. Am Gaumen cremig und weich. Die Kohlensäure ist in dieser kellerfrischen Spezialität besonders ausgewogen.