

gesmokte Ganslbrust

auf fermentiertem Rotkraut
mit schwarzen Nüssen

8,5

Gansleinmachsuppe

mit Bröselknödel

5,8

gebackene Gänseleber

mit Petersilienkartoffeln und Sauce Tartare

als Vorspeise: 13,8

als Hauptgang: 18,9

„Pulled Gansl“

mit Rotkraut
und Pommes frites

13,8

Ganslgulasch

mit Spätzle

9,8

1 Port. Martini Gansl

(Keule und Brust)

mit „eckigem“ Serviettenknödel,
karamellisierten Maroni
und Apfel- Rotkraut

19,9



burgenländische Weidegans

von Familie Drobits aus Oberwart

„From nose to tail“

Bei uns wird das ganze Tier verarbeitet!
Sie bekommen Brust, Haxerl, Flügerl und Rücken.

Dazu hausgemachtes „eckiges“ Semmelknödel,
Apfelrotkraut
und karamellierte Maroni

ab 2 Personen
29,9/Person

