

GANSLWOCHE

BUFFET (10.11. & 11.11.)

Vorspeise

- | Gänseleberpastete mit Cumberland Gelee
- | Kürbis-Apfel-Stangenselleriesalat mit Feta
- | Getrüffelte Erdäpfelterrinerne mit gebratenen Steinpilzen

Suppe

- | Gansleinmachsuppe mit Bröselknödel
- | Klarer Gemüsesuppen-Eintopf

Hauptgericht

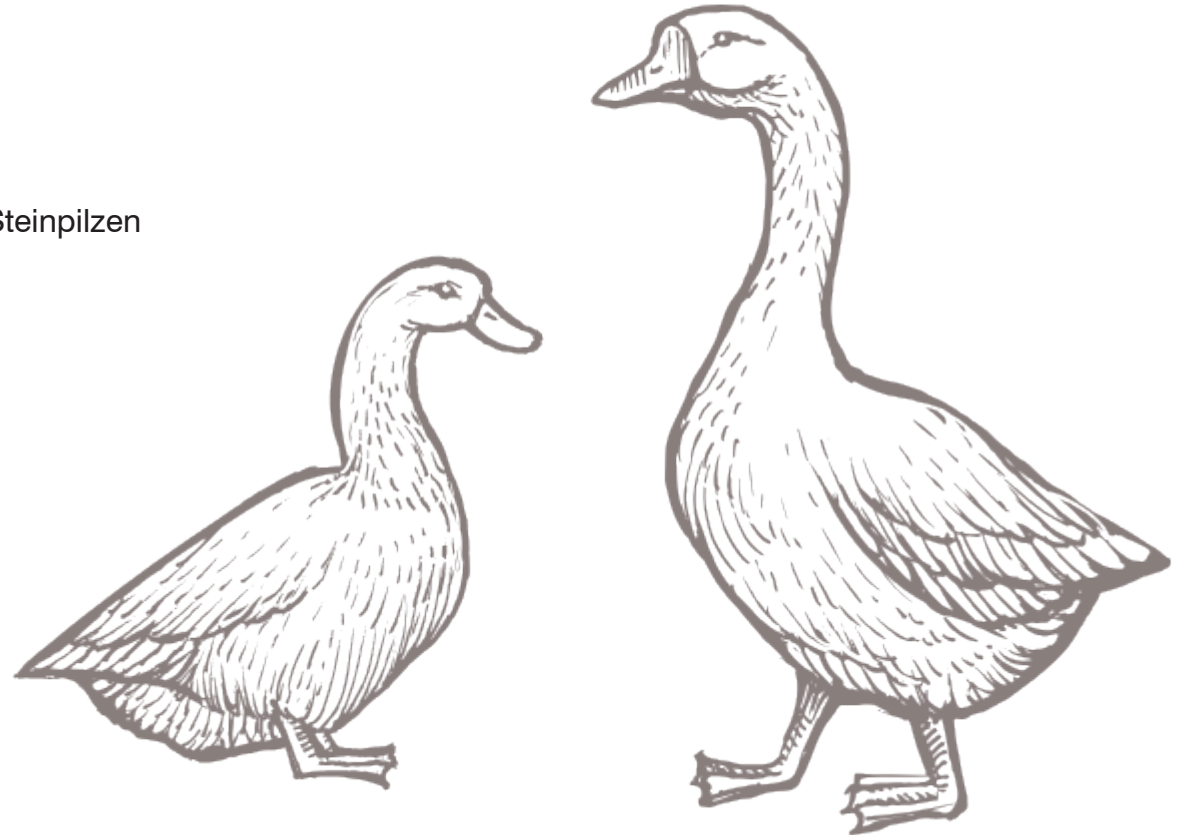
- | Gebratene Ganslkeule
- | Wels-Kümmelbraten
- | Rotkraut-Kürbisfleckerl

Beilagen

Rotkraut, Erdäpfelknödel, Kürbisragout, cremiger Wirsing, Ofen Heurige

Dessert

- | Cremeschnitte mit Maronimousse
- | Winterliche Linzerschnitte



Preis inkl. 1 Glas Ganslwein | EUR 43,00

GANSLWOCHE

MENÜ (08.11. – 17.11.)

Gansleinmachsuppe

mit Bröselknödel

EUR 5,80

Burgenländisches Martinigansl

Brust & Keule, Rotkraut, glacierte Maroni, Erdäpfelknödel

EUR 26,80

Hausgemachte Maronicremeschnitte

EUR 5,40

Menüpreis | EUR 38,00

Weinempfehlung

C´uwe 2018, Weingut Schiefer, Eisenberg

MARTINISPECIAL

Pulled Gansl-Langos

Burgenländisches Martinigansl mit Rotkraut im Langos gebacken.

EUR 12,90

