

Traditionelles Martinigans´l

Vorspeisen

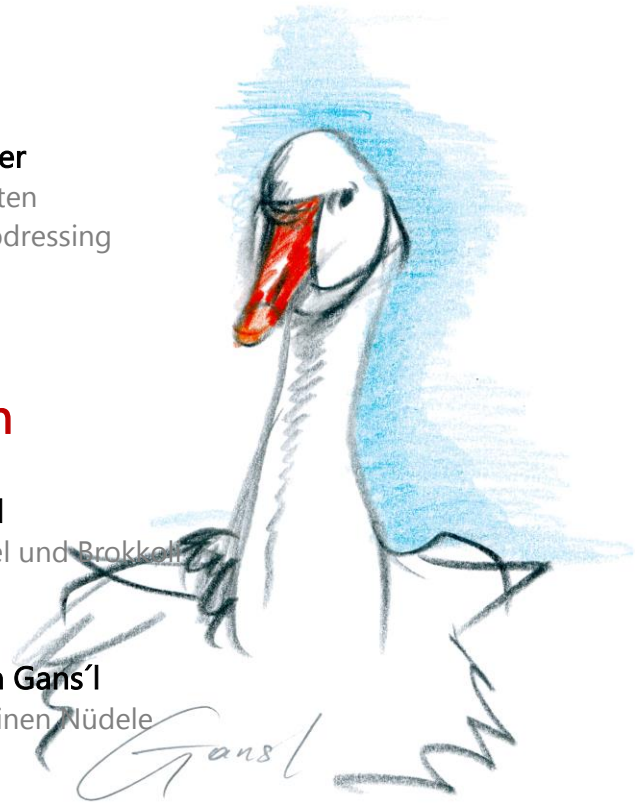
Gebratene Gänseleber
auf knackigen Blattsalaten
mariniert mit Aceto-Balsmicodressing
€ 14,80

Hauptspeisen

Ofenfrisches Gans´l
mit Apfelrotkraut, Serviettenknödel und Brokkoli
€ 28,90

Ragout vom geschmorten Gans´l
mit Waldpilzen, Rotkraut und feinen Nüdele
€ 22,90

Gans´l Gröstl
mit lauwarmem Speck-Krautsalat
€ 19,40



Zu allen Hauptgerichten servieren wir glacierte Maroni
und hausgemachtes Preiselbeer-Ingwer Kompott.

Unsere Gans´l - Weinempfehlung

Cabernet Sauvignon 2016
Weingut Leo Hillinger

Duft von intensivem Cassis und Zedernholz. Am Gaumen entwickelt er die Aromen von dunklen Beeren und reifen Himbeeren sowie eingelegten Früchten, gepaart mit einem leichten Touch von Bourbon-Vanille und dunkler Schokolade. Trocken mit sehr gut stützender Säure. Das Tannin ist reif und kräftig und verleiht dem Wein eine gute Struktur.

1/8 € 6,70
0,75l € 39,90