

# WOCHENKARTE

10.11.2025 – 15.11.2025

## DESSERT EMPFEHLUNG

### KASTANIENREIS

Schokolade | Schlagobers | Beeren 7<sup>50</sup>

## TAGESMENÜ 2 Gänge 8<sup>90</sup>

|            |                      |                                                             |
|------------|----------------------|-------------------------------------------------------------|
| MONTAG     | Melanzanicremesuppe  | <b>PENNE</b> Ricotta Spinatcreme                            |
| DIENSTAG   | Zucchini cremesuppe  | <b>CHILI CON CARNE</b> Zwiebel   Mais   Bohnen   Butterreis |
| MITTWOCH   | Böhmische Krautsuppe | GEMÜSE <b>STRUDEL</b> Kräutersauce                          |
| DONNERSTAG | Kohl cremesuppe      | <b>SPAGHETTI BOLOGNESE</b>                                  |
| FREITAG    | Erbsen cremesuppe    | <b>GEMÜSE LASAGNE</b> Salat                                 |

## FÜR DAHEIM

### GANSLSCHMALZ

für Saucen, zum Braten oder aufs Brot  
im 300ml Glas 5€

### GANSLKNÖDEL

Rotkraut | Ganslsaft 14<sup>90</sup>

## DAS GEBRATENE GANSL

Saison bis 22.11.2025

### OMAS GANSLSUPPE

hausgemachtes Butterknödl 6<sup>70</sup>

### 1/4 WEIDEGANSL AUS DEM WALDVIERTEL

Inkl. beliebige Beilagen Variationen 42<sup>90</sup>

Rohgewicht Schwankung von rund +/- 0,2-0,3 kg,  
da es ein Naturprodukt ist.

### 1/4 GANSL KLASSISCH

Inkl. beliebiger Beilagen Variationen 33<sup>50</sup>



### Beilagen Variationen

#### MARTINI

Rotkraut | Erdäpfelknödel

#### STEIRISCH

Speckkraut | Serviettenknödel

#### MARONI

Maroni Kroketten | Rotkraut

#### GEFÜLLT

Semmel – Apfel – Dörrzwetschke | Rotkraut

#### SKANDINAVISCH

Dörrzwetschke | Grillbirne | Preiselbeeren | Kroketten | Rotkraut

Glacierte **GÄNSELEBER** 24<sup>50</sup>

Petersilkartoffel

DIENSTAG

**BEINFLEISCH** Petersilerdäpfel | Wurzelgemüse 11<sup>90</sup>

MITTWOCH

**HÜHNERLEBERPFANNE** Erdäpfel | Paprika | Speck | Zwiebel 10<sup>90</sup>

DONNERSTAG

glasierte **KALBSLEBER** Erdäpfelrösti | Röstzwiebel 18<sup>90</sup> **JETZT NEU!**

FREITAG

**FANGFRISCHER KABELJAU** gebacken | Salat 18<sup>50</sup>

der  
**Karl-Wirt**