

TAGESMENÜ 2 Gänge 9.9

MONTAG	FEIERTAG	BIS 15 UHR GEÖFFNET
DIENSTAG	Böhmische Krautsuppe	CHILI CON CARNE Zwiebel Mais Bohnen Butterreis
MITTWOCH	Zucchinicremesuppe	GEMÜSE STRUDEL Kräutersauce Salat
DONNERSTAG	Kohlcremesuppe	ZWIEBELSAFTFLEISCH vom Schwein Hörnchen
FREITAG	Paprikacremesuppe	GNOCCHI mit Basilikumpesto Grana

FÜR DAHEIM

Feines **Ganslschmalz**für Saucen, zum Braten oder aufs Brot
300ml Glas 5€DAS GEBRATENE GANSL

Saison bis 20.11.2026

OMAS GANSLSUPPE

hausgemachtes Butterknödl 8.5

1/4 WALDVIERTLER WEIDEGANSL

Inkl. beliebige Beilagen Variationen 44.9

Rohgewicht Schwankung von rund +/- 0,2-0,3 kg,
Naturprodukt**1/4 GANSL KLASSISCH**

Inkl. beliebiger Beilagen Variationen 36.9

Herzhafte **GANSL - KNÖDEL**

Erdäpfelteig | Rotkraut | Ganslsaft 16.9

BEILAGEN VARIATIONEN**MARTINI**

Rotkraut | Erdäpfelknödel

STEIRISCH

Speckkraut | Serviettenknödel

MARONI

Maroni Kroketten | Rotkraut

GEFÜLLT

Semmel – Apfel – Dörrzwetschke | Rotkraut

SKANDINAVISCH

Dörrzwetschke | Grillbirne | Preiselbeeren | Kroketten | Rotkraut

HIRSCHSTEAK vom Karree | Herzoginnenkartoffel | Trauben – Rotweinsauce 28.9Herbstliches **WILDRAGOUT** Semmelknödel 20.5**REHSCHNITZEL** Kürbispanade | Preiselbeeren | gemischter Salat 28.5**WILD – WOCHEN**herbstlicher Genuss aus
heimischen Wäldern

DIENSTAG	BEINFLEISCH Petersilerdäpfel Wurzelgemüse 12.9
MITTWOCH	HÜHNERLEBERPFANNE Erdäpfel Paprika Speck Zwiebel 11.9
DONNERSTAG	glasierte KALBSLEBER Erdäpfelrösti Röstzwiebel 18.9
FREITAG	FANGFRISCHER KABELJAU gebacken Salat 19.5