

UNSERE GANSLGERICHTE

von der Kärntner-Bio-Weidegans

Gansleber-Mousse

mit Cumberlandsauce
und ofenwarmen Briochetoast (A,C,G,F)

7,80

Feine Ganssuppe

mit Gansleinlage und hausgemachtem Grießnockerl (A,G,L)

4,80

Kärntnernudeln vom Gansl

mit brauner Ganslbutter und Grammerln
hausgemacht und handgekrendelt, mit feinem Ingwer-Rotkraut (A,G,H,L,M)

Als Kostprobe 4,80

Als Hauptspeise 13,80

Ganslkeule*

in Zweigeltsauce geschmort hausgemachten Serviettenknödel,
glacierte Maroni, Ingwer-Rotkraut und Preiselbeeren (A,C,G,L,O)

27,50

Ganslbrustfilet*

im Rosmarinsaft geschmort mit hausgemachten Erdäpfel-Kroketten,
glacierte Maroni, feinem Ingwer-Rotkraut und Preiselbeeren (A,C,G,L,O)

29,50

*jeweils eine geviertelte Gans aus dem Ofen



Wir verwenden für unsere Ganslgerichte
ausschließlich Kärntner-Bio-Weidegänse vom Landwirt
Bernhard Golob vlg. Neubauer in Straßburg!

