

# GenussWirt

## IM SCHLOSS MAGEREGG

### UNSERE GANSLGERICHTE

von der Kärntner-Bio-Weidegans



### Gansleber-Mousse

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

8,80

### Feine Ganssuppe

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

5,80

### Kärntnernudeln vom Gansl

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

Als Kostprobe 5,80      Als Hauptspeise 14,80

### UNSER KLASSIKER

### Ganslkeule\*

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

28,50

### Ganslbrustfilet\*

im Rosmarinsaft geschmort mit hausgemachten Erdäpfel-Kroketten,  
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!

