

Schmankerl im November

Apfel-Kren-Cremesuppe (Obers + karamellisierte Apfelstücke) (A,G,L) € 5,80

Gans'lsuppe mit Einmachknöderl (A,C,G,L) € 6,90

Preiselbeer-Cordon-Bleu in Walnusspanier € 19,50

(gefüllt mit Schinken, Camembert, Preiselbeeren)

frittierte Erdäpfelwürfel und Preiselbeer-ChillisaUCE (A,C,G,H)

Gebäckene Blunz'nscheiben mit frittierten € 16,50

Erdäpfelwürfeln, Karotten-Kraut & KrensaUCE (A,C,G,L)

„Gans'l-Knödel“ 2 Stk. auf Apfel-Holunder-Rotkraut (L) € 17,50

Maroni-Knöderl 2 Stk. auf Apfel-Holunder-Rotkraut (H,L) € 13,70

Kürbisrisotto (Parmesan, Paradeiser + Kürbiskern-Pesto) (G,L,O) € 14,50

Gebratene Lachsfiletstücke auf Kürbisrisotto € 19,60

(Parmesan, Paradeiser + Kürbiskern-Pesto) (D,G,L,O)

Maronimousse Duett auf Zwetschkenröster (C,G,H,O) € 8,50

„Gans'l“-Menü NUR AUF VORBESTELLUNG! € 37,90

Keine Vorbestellung mehr möglich, unsere Bratkapazitäten sind erschöpft!

Gans'lsuppe mit Einmachknöderl (A,C,G,L)

¼ Gans'l mit Apfel-Holunder-Rotkraut, Erdäpfelknödel
mit Maronifüllung, Bratapfel und Preiselbeer-Pfirsich (H,L)

Alle Speisen auch zum Mitnehmen!

Verpackungsbeitrag € 1,50 je Menü / zw. € 0,50 + € 1,50 je Speise

Vorbestellungen bitte unter 0677/ 624 77 190

Allergene:

Glutenhaltiges Getreide (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F), Milch und Lactose (G), Schalenfrüchte – Baumnüsse (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesamsamen (N), Schwefeldioxid und Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R)