



## ***Martinigansl – Goose specialities***

---

### ***Ganslschmalzbrot (A,O)***

*mit roten Zwiebeln*

*Goose lard bread with red onions*

2,70

### ***Gänseleber (A,C,G,L,O)***

*gebraten oder gebacken*

*mit Rote Rüben - Kürbissalat in Ingwer-Krendressing*

*Goose liver – roasted or fried  
with beetroot pumpkin salad and ginger horseradish dressing*

8,60

~~~~~

### ***Ganslsuppe mit Bröselknödel (A,C,G,L,O)***

*Goose soup with crumbs dumpling*

4,60

~~~~~

*NUR BEI VORBESTELLUNG:*

### ***Gansl (A,C,G,H,L,O)***

*mit hausgemachtem Apfelrotkraut, Erdäpfelknödel und Bratapfel*

*Goose with homemade red apple cabbage,  
potato dumpling and baked apple*

19,60

### ***Gansl (A,C,G,H,L,O)***

*mit warmem Speckkrautsalat, Erdäpfelknödel und Bratapfel*

*Goose with warm bacon cabbage,  
potato dumpling and baked apple*

19,60

~~~~~

### ***Weinempfehlung – Wine recommendation:***

*“Der Junge” Frühroter Veltliner 2018*

*Weingut Leth, Fels am Wagram*

1/8 l

3,50