



---

## ***Vorspeisen - Starters***

---

***Beef Tartar (A,C,F,G,M)***  
*mit Toastbrot und Butter*

*Beef tartar with toast and butter*

9,90

***Wildschweinrohschinken (H,O)***  
*mit Maroni-Kürbissalat in Preiselbeerdressing  
und gerösteten Walnusskernen*

*Wild boar raw ham with chestnut pumpkin salad  
in cranberry dressing and roasted walnuts*

9,90

***Eierspeisbrot (A,C,G)***  
*mit Kernöl*

*Scrambled eggs bread with pumpkin seed oil*

4,40

---

## ***Suppen - Soups***

---

***Kürbiscremesuppe (G,L,O)***  
*mit steirischem Kernöl*

*Pumpkin cream soup with Styrian pumpkin seed oil*

4,40

***Grießnockerlsuppe (A,C,G,L)***  
*Semolina dumpling soup*

3,50

***Leberknödel- (A,C,L) oder  
Frittatensuppe (A,C,G,L)***

*Beef soup with liver dumplings  
or slices of pancake*

3,50



## ***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,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,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



## ***Hauptspeisen – Main dishes***

---

***Grammelknödel (A,C,G,L)***  
*mit Sauerkraut*

*Dumplings filled with greaves, served with pickled cabbage*  
10,20

***Wild – Laibchen (A,C,G,L,M)***  
*mit Erdäpfel-Pastinakenpüree*

*Deer patties with potato parsnips puree*  
13,70

***Rehragout (A,C,G,L,O)***  
*mit Steinpilzen, dazu Serviettenknödel*

*Venison ragout with porcini, served with napkin dumpling*  
18,60

***Jalapeno Cordon Bleu (A,C,G,L,M,O)***  
*von der Karreerose mit Erdäpfel-Vogerlsalat*

*Jalapeno Cordon Bleu (pork lion) with potato corn salad*  
14,90

***Gebackenes Schweinsschnitzel (A,C,G,L,M,O)***  
*von der Karreerose mit Erdäpfelsalat*

*Typical viennese pork escalope with potato salad*  
10,90

***Zwiebelrostbraten (A,L,M,O)***  
*gedünstet mit Braterdäpfeln*

*Steamed onion beef roast with fried potatoes*  
17,40



---

## ***Vegetarisch - Vegetarian***

---

***Kürbisgemüse (C,G,L,O)***  
*mit Käferbohnenlaibchen*

*Pumpkin vegetable with beetle beans patties*

10,70

***Strangolapreti (A,C,G,O)***

*„Priesterwürger“ mit Salbeibutter und Blattsalat*

*Small dumplings made of spinach, white bread, eggs and milk,  
served in sage butter and leaf salad*

11,90

***Linguini (A,O) VEGAN***  
*mit Kürbissugo*

*Linguini with pumpkin sugo*

9,60

---

## ***Salate – Salads***

---

***Knusprige Hühnerbrust (A,C,G,L,M,O)***  
*auf Blattsalat, Tomaten und Radieschen*

*mit Joghurt-Basilikum dressing und getoastetem Ciabatta*

*Crispy chicken breast with leaf salad, tomatoes and radishes  
with yoghurt-basil dressing and toasted ciabatta*

11,50

***Mischblattsalat***

*mit Essig und Öl (M,O) oder Joghurt-Basilikum dressing (D,G,L)*

*Mixed leaf salad with either vinegar and oil or yoghurt-basil dressing*

4,20

***Gemischter Salat***

*Raw vegetable salad*

4,10



## ***Fische – Fish***

---

***Zanderfilet - gebraten***  
*mit Kräuterbutter, Gemüse*  
*und Buttererdäpfeln (A,D,G)*

*Grilled pike-perch filet with herbal butter,*  
*vegetables and butter potatoes*

17,20

***Karpfenfilet - serbisch***  
*mit Petersilerdäpfeln (A,D,G)*

*Carp filet “serbian style” with parsley potatoes*

16,50

***Karpfenfilet - gebacken***  
*mit Erdäpfelsalat (A,D,L,M)*

*Carp filet “fried” with potato salad*

16,50

***Heilbuttfilet (A,D,G,O)***  
*auf Safransauce mit Gemüsereis*

*Halibut filet on saffron sauce, served with vegetable rice*

18,40

***Riesengarnelen (A,B,C,G)***  
*in Knoblauchbutter mit Spinatnockerln*

*King prawns in garlic butter*  
*Served with small spinach dumplings*

22,90



## ***Dessert – Dessert***

---

***Preiselbeerpalatschinke (A,C,F,G)***  
*mit Maronieis, Schokosauce und Schlagobers*

*Cranberry pancake with chestnut ice cream,  
chocolate sauce and whipped cream*

*1 Stück/piece 3,60 - 2 Stück/pieces 7,20*

***Hausgemachte Powidltascherln (C,F,G,H)***  
*in Butterbröseln*

*Housemade plum jam rolls in butter breadcrumbs*

*6,20*

***Mango - Schokomousse (C,F,G,H)***  
*mit Himbeermark*

*Mango chocolate mousse with raspberry mark*

*6,40*

***Malakoff - Nougatnockerl (A,C,F,G,H)***  
*mit Weichselragout*

*Malakoff-nougat soufflés  
with sour cherry sauce*

*6,00*

***Dessertvariation (A,C,G,H,F)***

*6,40*



## ***Eis – Ice cream***

---

### ***Wechsel Coup (A,C,F,G,H)***

*Vanille- und Nutellaeis mit heißen Weichseln*

*Sour cherry coup*

*Vanilla and nutella ice cream with hot sour cherries*

6,20

### ***Bortolottis Eiskrapfen (C,F,G,H)***

*Marille oder Nougat*

*Bortolottis ice dumpling with apricot or nougat*

*1 Stück 3,50*

### ***Gemischtes Eis (C,F,G,H)***

*Mixed ice cream*

5,00

### ***Bananensplit (C,G,F)***

*Banana split*

5,80

### ***Heiße Liebe (C,G)***

*„Hot Love“ (vanilla ice cream with hot raspberries and whipped cream)*

5,80

### ***Eiskaffee (C,G)***

*Ice coffee*

5,00

*Wir beziehen unser hochwertiges Speiseeis vom Eissalon Trento Bortolotti.*

*We obtain our premium ice cream from Eissalon Trento Bortolotti.*