



Martinigansl – Goose specialities

Ganslschmalzbrot (A,L,O)
mit Zwiebel und Schnittlauch

Goose lard bread with onion and chives

2,70

Ganslsuppe mit Kräutergrießnockerl (A,C,G,L,O)

Goose soup with herb semolina dumpling

4,60

Gebratene Gänseleber (L,O)
mit Kürbis und Maroni

Roasted goose liver with pumpkin and chestnut

8,60

~~~~~

*NUR AUF 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