

Tageskarte, 31. Oktober 2018

Hausgemachter
Nusschnaps 2 cl € 2,60

Alkoholfrei:

Traubensaft rot vom Weingut Brandl aus Radlbrunn ¼ l € 3,20

Vom Stift Klosterneuburg: Naturtrüber Apfelsaft (Golden Delicious) ¼ l € 3,00

Getränkeempfehlung :

Bierempfehlung zu Wild & Gans: Hofbräu Kaltenhausen Edition Maroni 0,33 l € 3,80^{A)}

Stibitzer Apfel-Birnen-Cider aus 100 % österreichischen Äpfeln 4,5 % vol. 0,33 l € 3,80^{O)}

1/8 Grüner Veltliner Steinfeder, Gneis + Löss 2017, Domäne Wachau, vegan, € 3,60 € 3,50^{O)}

1/8 Zweigelt alte Reben 2017, Maria Kerschbaum, Lackenbach, 13 vol.% € 3,90^{O)}

Schilchersturm ¼ l € 3,80^{O)}

Vorspeisen:

Saures Rindfleisch mit rotem Zwiebel, steirischen Käferbohnen und Kürbiskernöl € 8,50^{O)}

Kürbiskernblinis mit hausgemachten Kürbischutney, Kernöl und Schafmischkäse € 8,50^{A,C,G)}

Carpaccio vom Rind mit Ruccola und Grana € 8,90^{O)}

Suppe:

Gebundene Ganssuppe mit Karotten, Erbsen und Fleischeinlage € 4,80^{A,G)}

Hauptspeisen:

Frische Rehschnitzel gebacken mit Preiselbeeren und Salat vom Buffet € 18,90^{A,C,G)}

Rehragout mit Serviettenknödel und Preiselbeeren € 16,90^{A,C,G,L,O)}

Rehmedaillons auf Wacholderrahmsauce mit Maroniknödel und Preiselbeeren € 23,50^{A,C,G,L)}

Szegediner Krautfleisch mit Salzerdäpfel & Sauerrahm € 12,50^{G)}

Gekochter Tafelspitz mit Cremespinat und Rösti € 16,50^{A,G,L)}

Jägerrostbraten (Speck, Zwiebel, Perlwiebel, Rahmsauce) mit Serviettenknödel € 15,90^{A,C,G,L)}

Blunzn-Gröstl mit Sauerkraut und Kren € 8,90^{A,G,L,O)}

Wr. Schnitzel (v. österreichischen Kalb) mit Salat vom Buffet € 17,50^{A,C,G,O)}

Forellenfilet gebraten mit Petersilerdäpfel und Kräuterbutter € 16,50^{A,D,G)}

Hokkaidokürbis in Kürbiskernpanade mit Schnittlauchsaucen € 8,80^{A,C,G,H)}

Tagliatelle in Steinpilzrahmsauce € 10,90^{A,C,G)}

Amarena-Eisbecher (Vanilleeis, Amarena-Kirschen, Schlag) € 5,50^{G)}

Maronipürree mit Rotweinweichseln & Schlag € 6,00^{G,O)} Maroni-Tiramisu € 4,90^{A,C,G)}

Kardinalschnitte € 3,60^{A,C,G)} Palatschinken mit hausgem. Kriecherlmarmelade (2 Stk.) € 5,00^{A,C,G)}

Weitere Desserts und Weinempfehlungen finden Sie auf unserer Mehlspeisekarte.

Digestifempfehlung: Hausgem. Marillenlikör 2 cl € 2,50 oder Kalter Mokka Shot (Espresso Likör) 2 cl € 2,50

Wir wünschen Guten Appetit!

*****Ganslwochen bis 18. November 2018*****

Wir bitten um telefonische Vorbestellung, da wir die Gansl auf Bestellung frisch für Sie zubereiten.

Wir bitten Sie unsere Küchenzeiten zu beachten: MI-SA Küche bis 20:30 Uhr, Sonntag Küche bis 19:30 Uhr. Letzte Bestellannahme für die Küche 30 Minuten vorher, d.h. 20:00 bzw. 19:00 Uhr. Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegen nehmen.

Allergenverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F), Milch (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.