

-Mostviertler Weidegans-

frisch vom Meierhof
von der Familie Radelsböck aus Haag

Gans im Vorspiel

Gansleberparfait

Hagebuttencreme | Haselnuss | Brioche | Ganslschinken | 20.5

unsere Weinempfehlung:

Taylor´s Port Tawny 50 years. Portugal | 5 cl | 25.0
Riesling Kabinett Oberhäuser Leistenberg 2021 – Weingut Dönnhoff. Nahe | 8.9

Gansleinmachsuppe

Bröselknödel | Wurzelgemüse
Gänseklein | Schnittlauchöl | 9.5

Gans Dazwischen

gedämpfte Gansl Wan Tan

Steinpilz Velouté | Chili Gewürz Öl | Jungzwiebel | 18.0

unsere Weinempfehlung:

Riesling 1000 Eimerberg 2019 - Weingut F.J. Gritsch. Spitz | 15.5

gebackene Gansleber

Erdäpfel Mayonnaise Vogerl Salat | 16.0

unsere Weinempfehlung:

Grüner Veltliner Smaragd Privat 2016 – Weingut Josef Fischer. Rossatz | 13.5

Pulled Gansl

Brioche Bun | Rotkrautsalat | Daikonkresse | Senf Trüffel Mayo | 18.0

unsere Weinempfehlung:

Roter Traminer 2021 – Weingut Fink & Kotzian. Gauderndorf | 6.9

Gans im Hauptakt

knusprig gebratenes Weidegansl

klassisch im Ganzen gebraten und ausgelöst
Erdäpfelknödel | glasierte Äpfel & Maroni
Rotkraut oder warmer Speck Kraut Salat | 39.5

unsere Weinempfehlung:

Quattro 2015 – Weingut Gager. Deutschkreutz | 9.0