

unsere Fleischlosen

Semmelknödel mit Ei 8 sehen sie unser Vorspeisenangebot
unsere flauschige Semmelknödel geschnitten und angebraten mit
viel Ei und Kräuterauflage ohne Salat

Gemüseplatte 10 eine gedämpfte Gemüsevariation einer breiten
Angebotspalette mit Spiegelei wahlweise in Kräuterbutter
geschwenkt gewürzt mit einem milden Tomatenketchuprand

**Gansl sind bitte vorzubestellen oder
so lange der Tagesvorrat reicht**

Gansl Haxn 16 Brust 14 Flügel 12

Kaliber 4400g da ist was dran aber komplett mager, weil wir
beim herrichten und zerteilen darauf Wert legen, dabei ist
Zwiebel und Apfel und ein **Gänsejus Glacesaft`l** mit
Preiselbeeren

Gansl Haxn Unter und Oberkeule mit Kugelschnitt, Ganslbrust
mit Brustfiletschnitt, Gansl Flügel mit Brustanschnitt

Beilagen 3

Rotfruchtweinkraut an Apfel und Preiselbeere

warmer Speckkrautgrammelsalat

Serviettensemmelknödel oder Fülle angeröstet mit Gänseleber
und Innereien

Erdäpfelknödel flauschig bei uns handgemacht

Semmelknödel flauschig bei uns handgemacht

Bratäpfel mit Preiselbeeren gefüllt

Specklinsen dunkle Berglinsen mit Zwiebel und Speck zubereitet
mit Essig abgelöscht und am Ende gebunden

unsere Salate

Mischsalatschüssel 5 grüner Salat mit Jungzwiebel Mais
Tomaten Gurken Paprika mit dunklen Balsamicoessig und Olivenöl

Beilagensalat 3,5 Erdäpfelsalat Endivienknoblauchrahmsalat
Krautsalat Grüner Salat
Rote Rübensalat, kleine Mischsalatschüssel
gemischter Salat mit Erdäpfel

Original reines Steirisches Kernöl 1 cl 1 , 2 cl 2

Aufzahlung Majosalat 1