BIERIGER SEIT 1928

Ganslkarte

BIERIGER SEIT 1928

Ganslsuppe
Kräftige Ganslsuppe mit hausgemachtem Bröselknödel
€ 6,90 *A) C) G) L)*

Ganslgröstl
Herzhaftes Ganslgröstl mit zarten Ganslfleischstücken, Goldbraterdäpfeln, Speck, Broccoli, Paprika, Zwiebel und Spiegelei, serviert mit Krautsalat
€ 18,50 *A) C) G)*

Rosa gebratene Ganslleber
Zart rosa gebratene Ganslleber auf buntem Blattsalat mit feiner Cumberlandsauce
€ 20,90 *M)*

Ofenfrisches Gansl
Knusprig gebratene Portion Gansl mit Erdäpfelknödel, wahlweise mit Apfel-Rotkraut oder Speck-Krautsalat und fruchtigen Orangenpreiselbeeren
€ 33,90 *A) C) G) L) O)*

Gebackene Ganslleber
Goldbraun gebackene Ganslleber mit Sauce Tartare, Preiselbeeren und kleinem gemischten Salat
€ 21,90 *A) C) G) L) M)*

Dessert

Hausgemachter Kastanienreis
auf feinem Schlagobers, garniert mit Amarenakirschen
€ 8,90 *A) G) O)*

Unsere Weinempfehlung zur Gans:
Zweigelt Klassik – Weingut Taferner