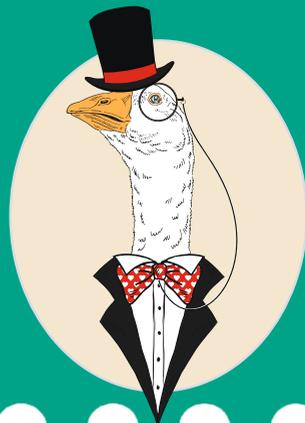


BESTES GANSL

1. Nov bis 30. Nov. 2024



GANSL MENÜ GOOSE MENU

59,9 €

0,1l WINZERSEKT ROSE BRUT 7,9 €

Weingut Szigeti | Gols | Neusiedlersee

1/8l MIA 6,2 € FL 37,2 €

Gemischter Satz | Weinhof Kohl
Grosswilfersdorf | Vulkanland

Duftnoten nach gelber, fruchtigen Birnen und im Geschmack feiwürzig, saftige Aromenfrische mit trinkanimierender Leichtigkeit mit Nuss- und Dörrfruchtaromen. Mineralisch und fruchtig-frisch mit feiner Säure – animierend.

1/8l MORITZ 7,5 € FL 45,0 €

Cuvée | Weinhof Kohl
Grosswilfersdorf | Vulkanland

Intensive Brombeernase, auch am Gaumen ein tolles Fruchtspiel und langanhaltende Cassisaromatik. Zarte Noten nach Bitterschokolade, Vanille und Gewürznelken. Eine perfekt eingebundene Fruchtaromatik. Duft nach schwarzen Beeren, Zwetschke und reifen Kirsche

2 cl BRÄNDE UND LIKÖRE 4,5 €

G&A Hackl It's Time for Homemade

Haselnuss- Marille- Williamsbrand
Bamkraxler- Haselnuss- Cafe Late Likör



UNSERE EMPFEHLUNG OUR RECOMMENDATION



GANSLCREMESUPPE WURZELGEMÜSE | BRÖSELKNÖDEL ^{A.C.G.O} € 9,2

Goose Soup | Root Vegetables
Bread Dumpling

GANSL - GEMÜSE TERRINE BALSAMICO VINAIGRETTE | EINGELEGTER ROTER ZWIEBEL | GEBÄCK ^M € 14,9

Goose - Vegetables Terrine | Balsamic
Vinaigrette | Pickled Red Onion | Pastries

1/4 KNUSPRIGES GANSL ERDÄPFELKNÖDEL | ROTKRAUT BRATAPFEL ^{A.C.G.O} € 29,9

1/4 Crispy Goose | Potato Dumpling
Red Cabbage | Baked Apple

MARONI MOUSSE JOHANNISBEERCREME GRANATAPFEL ^{C.G.O} € 10,8

Chestnut Mousse | Currant Cream |
Pomegranate

Allergene/Allergens: A Gluten/gluten - B Krebstiere/ crustaceans - C Eier/eggs - D Fisch/fish
E Erdnüsse/peanuts - F Soja/soya G Laktose/lactose - H Hartschalenfrüchte/nut - L Sellerie/celery -
M Senf/mustard - N Sesam/sesame - O Sulphite/sulphite - P Lupinien/lupines - R Schalen- und
Weichtiere/molluscs G&A Hackl Gastro GmbH, Alle Preise verstehen sich in Euro und
inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. All prices in euro and include VAT.

