

Gansl

Goose dishes

Gansl-Grammelschmalz

Aromatisches Gänseschmalz | Grammel | Nussbrot

Goose dripping | cracklings | nut bread

A

€ 6,60

Gänseleberpastete

geschmorter Orangen-Radicchio | Kräuterbrioche

Goose liver paté | braised orange-radicchio | herbs brioche

A, C, G

€ 20,80

Gansleinmachsuppe

Gebundene Ganslsuppe | Gänseklein | Gemüse | kleine Knödel

Goose cream soup | innards | vegetables | dumplings

A, C, G, L

€ 8,30

Edelpilzrisotto

Risotto | Pilze | Pinienkerne | Parmesanchips

Risotto | mushrooms | pine kernel | Parmesan cheese crisps

G, H, O

€ 20,60

Knuspriges Gansl

Ein Viertel von der Gans | Erdäpfelknödel | Rotkraut | Bratapfel | Preiselbeeren

A quarter of braised goose | potato dumpling | red cabbage | baked apple | cranberries

A, C, G, L, O

€ 35,70

Maronisoufflé

Rotweinbirne | Zimtmousse

Chestnut soufflé | red wine pear | cinnamon mousse

A, C, G, H

€ 10,60

4 Gang Menü € 59,00

Weinbegleitung (3 Weine) € 17,50

Regionale Klassiker

Regional dishes

Gekochtes Schulterscherzel

Saftiges, gekochtes Rindfleisch | Wurzelgemüse
Apfelkren | Schnittlauchsauce | Rösterdäpfel | Cremespinat
Boiled beef | root vegetables | apple-horseradish | chivesauce
roasted potatoes | creamy spinach
G, L

€ 22,10

Gebackenes Schweinsschnitzel

Schnitzel vom Karree | Petersilerdäpfel | Blattsalat
Deep fried escalope of pork | parsely potatoes | lettuce
A, C, G

€ 18,80

Geröstete Kalbsleber

Kalbsleber | Rösterdäpfel | glasierte Zwiebel
Roasted veal liver | roasted potatoes | glazed onions
G, O

€ 17,00

Oma's Krautfleckerl

Geröstetes, karamellisiertes Weißkraut | Fleckerl | Sauerrahmdip | Blattsalat
Roasted, caramelized white cabbage | noodles | sour cream dip | lettuce
A, C, G

€ 14,50

Davor

Starters

Beef Tatar

Weiderind | getoastetes Weißbrot | Eiaufstrich | Kaperncreme

Beef tatar | toasted white bread | egg spread | caper cream

A, C, G, M

€ 17,50 klein/ small

€ 22,00 groß / large

Hausgebeizter Lachs

Rote Rüben | Senfkaviar | Kren-Rahm | getoastetes Algenbrot

Pickled salmon | beetroot | mustard | horseradish cream | toasted seaweed bread

A, D, G, M

€ 22,00

Schaffrischkäse - Terrine

Bio-Schaffrischkäse vom Hautzinger | eingelegte Schalotten

Stroherdäpfel | rote Paprikacreme

Sheep's cream cheese - tureen | pickled shallot | crispy potatoes | red bell pepper - cream

A, G

€ 22,00

Suppen

Soups

Kräftige Rindsuppe

Klare Rindsuppe | Frittaten oder Leberknödel

Consommé | sliced pancakes or liver dumplings

A, C, G, L

€ 7,10

Ruster Fischsuppe

Verschiedene Fische | Gemüse

Traditional Rust fish soup | vegetables

D, G, L

€ 10,50

Zwischengang | Vegetarisches

Second course | Vegetarian dishes

Süßkartoffel-Quinoa-Zucchini-Laibchen

pikantes Tomatenragout | Babyspinat | Erbsenschoten | Kichererbsen - *vegan*

Sweet potato-Quinoa-zucchini-patty | spicy tomato-ragout | young spinach | pea pods | chickpeas - *vegan*

A

€ 16,20

Pappardelle mit Blattspinat

Pappardelle | Blattspinat | Obersauce | gegrillte Zucchini | Pinienkerne

auf Wunsch: Räucherlachsstreifen

Pappardelle | young spinach | cream sauce | grilled courgette | pine kernels

on request: smoked salmon stripes

A, G, H (D)

€ 16,80 ohne Lachs / without salmon

€ 22,30 mit Lachs / with salmon

Hühnerbruststreifen auf Blattsalat

Hühnerbruststreifen gegrillt oder gebacken

Blattsalat | Kernöl | Schnittlauchrahm

Chicken breast stripes - deep fried or grilled | lettuce | pumpkin seed oil | chive sauce

A, C, G

€ 17,00

Angus Burger mit Cheddar-Käse

Rindfleisch | Sesambrötchen | Zwiebelmarmelade | Speck | Steak Pommes

Beef | sesame roll | onion-jam | bacon | fries

A, G, M, N

€ 21,70

Mittendrin

Main Course

Gegrillter Zander

Zanderfilet | cremiges Stöcklkraut | Wildreis

Grilled pike-perch fillet | creamy white cabbage | wild rice

D, G

€ 27,50

Saibling im Ganzen gebraten

Siglesser Saibling | Babyspinat | Lauch | Petersilerdäpfel

Arctic char | young spinach | leek | parsley potatoes

D, G

€ 28,40

Fiaker Gulasch

Mageres Rindermaisl | Semmelknödel | Spiegelei | Sacherwürstel

Beef Goulash | white bread dumpling | fried egg | Viennese sausage

A, C, G, L, O

€ 17,60

Wiener Schnitzel

Schnitzel von der Kalbsschale | Erdäpfel-Vogerlsalat | Wildpreiselbeeren

Deep fried escalope of veal | potato and corn salad | cranberries

A, C, M

€ 26,50

Mittendrin

Main Courses

Tomahawk Steak vom Schwein

Schweinskotelett | Braterdäpfel | Letschogemüse | Kräuterbutter

Pork cutlett | roasted potatoes | tomato-bell pepper-ragout | herb butter

G

€ 27,80

Feines Rinderfilet

Rinderfilet 200g | Zuckerschoten | Babykarotten | getrüffelttes Erdäpfelpüree

nach Wahl: Kräuterbutter oder Pfeffersauce

Fillet of beef 200 g | mangetout | young carrots | truffled potato purée

As selected: herb butter or pepper sauce

G, L, O

€ 42,00

Salat

Salatteller

Salad plate

M

€ 5,70

Kleine Speisen

Small dishes

Sacherwürstel

Würstel | Senf | Kren | Gebäck

Viennese sausages | mustard | horseradish | bread

A, M

€ 8,90

Schweinsschnitzel

natur oder gebacken | Beilage nach Wahl

Escalope of pork grilled or deep fried | side dish as selected

A, C

€ 12,00

Hühnerschnitzel

natur oder gebacken | Beilage nach Wahl

Chicken breast grilled or deep fried | side dish as selected

A, C

€ 12,00

Gebackene Fischstücke

Zander | Petersilerdäpfel

Deep fried pikeperch sticks | parsley potatoes

A, C, G, D

€ 12,00

Spaghetti

Sauce Bolognese oder Tomatensauce

Spaghetti | Sauce Bolognese or tomato sauce

A, C

€ 9,90

Danach

Desserts

Kaiserschmarren

Kaiserschmarren | Zwetschkenröster

Sugared pancake | stewed plums

A, C, G

€ 15,00

Somlauer Nockerl

Somlauer Nockerl | Schokoladensauce | Schlagobers | geröstete Mandelsplitter

„Somlauer Dumplings“ | chocolate sauce | whipped cream | roasted almonds

A, C, G, H

€ 12,00

Nougatmousse

Mandelbiskuit | Marillensorbet | Früchtebrotchips

Nougatmousse | apricot sorbet | fruit cake-crisps

A, C, G, H

€ 10,60

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Warm apple strudel | vanilla sauce

A, C, G

€ 9,50

Käsevariation

Hartkäse | Weichkäse | hausgemachte Chutneys | Nüsse | Weintrauben

Assortment of Austrian cheese | home-made chutneys | nuts | grapes

G, H

€ 17,00