Gansl

Goose dishes

Gansl-Grammelschmalz

Aromatisches Gänseschmalz | Grammel | Nussbrot

Goose dripping | cracklings | nut bread

A

€ 5,30

Geräucherte Gänsebrust

Kürbispürre | Kartoffelchips

Smoked goose breast | pumpkin purée | potato crisps

G

€ 18,20

Gansleinmachsuppe

Gebundene Ganslsuppe | Gänseklein | Gemüse | kleine Knödel

Goose cream soup | innards | vegetables | dumplings

A, C, G, L

€ 8,30

Hokkaido und Butternuss aus dem Ofen

Blattsalat | geröstete Kürbiskerne | Trüffelmayonnaise | Knoblauchstangerl

Oven-roasted pumpkins | lettuce | toasted pumpkin seeds | truffel mayonnaise | garlic bread

A, G

€ 18,50

Ofenfrisches 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

€ 33,60

Zitronen-Maroni-Törtchen

Biskuit | Maronimousse | Zitronenkern | Schokolade

Sponge cake | chestnut mousse | lemon heart | chocolate

A, C, G

€ 12,60

5 Gang Menü € 61,00

Weinbegleitung (3 Weine) **€ 19,00**

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

€ 23,00

Gebackenes Schweinsschnitzel

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

€ 19,60

Geröstete Kalbsleber

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

€ 17,70

Oma‘s Krautfleckerl

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

€ 15,10

Davor
Starters

Beef Tatar
Weiderind | getoastetes Weißbrot | Eiaufstrich | Kapernereme
Beef tatar | toasted white bread | egg spread | caper cream
A, C, G, M
€ 18,20 klein / small
€ 22,90 groß / large

Hausgebeizter Lachs
Rote Rüben | Senfkaviar | Kren-Rahm | getoastetes Algenbrot
Graved salmon | beetroot | mustard | horseradish cream | toasted seaweed bread
A, D, G, M
€ 22,90

Suppen
Soups

Kräftige Rindsuppe
Klare Rindsuppe | Frittaten oder Leberknödel
Beef consommé | sliced pancakes or liver dumplings
A, C, G, L
€ 7,40

Ruster Fischsuppe
Verschiedene Fische | Gemüse
Traditional Rust fish soup | vegetables
D, G, L
€ 10,90

Zwischengang | Vegetarisches

Second course | Vegetarian dishes

Süßkartoffel-Quinoa-Zucchinilaibchen

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

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

A

€ 16,80

Hausgemachte Nudeln mit Blattspinat

Oberssauce | gegrillte Zucchini | Pinienkerne

auf Wunsch: Räucherlachsstreifen

Home-made noodles | young spinach | cream sauce | grilled zucchini | pine kernels

on request: smoked salmon stripes

A, G, H (D)

€ 17,50 ohne Lachs / without salmon

€ 23,20 mit Lachs / with salmon

Hortobágyi Palatschinken

Pikante Palatschinke | Pulled Chicken | Paprikasauce | Sauerrahm

Spicy Crêpe | pulled chicken | bell pepper-sauce | sour cream

A, C, G

€ 17,00

Erdäpfel-Gemüse-Strudel

Tomatensauce | Blattspinat | Basilikumpesto

Potato-vegetable-strudel | tomato sauce | young spinach | basil pesto

A, G, M, N

€ 15,00

Mittendrin

Main Course

Gegrillter Zander

Zanderfilet | geschmorte Urkarotte | Liebstöckel-Gnocchi

Grilled pike-perch fillet | braised carrot | lovage-gnocchi

D, G

€ 28,60

Saibling im Ganzen gebraten

Sigleßer Saibling | Babyspinat | Lauch | Petersilerdäpfel

Arctic char | young spinach | leek | parsley potatoes

D, G

€ 29,50

Fiaker Gulasch

Mageres Rindermaisl | Semmelknödel | Spiegelei | Sacherwürstel

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

A, C, G, L, O

€ 18,30

Wiener Schnitzel

Schnitzel von der Kalbsschale | Erdäpfel-Vogerlsalat | Wildpreiselbeeren

Deep fried escalope of veal | potato-lamb's lettuce salad | cranberries

A, C, M

€ 27,60

Mittendrin

Main Courses

Gebratene Perlhuhnbrust

Gemüsestrudel | Kräuterseitlinge | getrocknete Tomaten

Pan-roasted guinea fowl breast | vegetable studel | king oyster mushrooms | dried tomatoes

A, C, G, O

€ 28,90

Feines Rinderfilet

Rinderfilet 200g | Grillgemüse | gebratene Rosmarinerdäpfel

nach Wahl: Kräuterbutter oder Pfeffersauce

Fillet of beef 200 g | grilled vegetables | rosemary potatoes

choice of: herb butter or pepper sauce

G, L, O

€ 43,70

Salat

Salatteller

Salad plate

M

€ 5,90

Kleine Speisen

Small dishes

Sacherwürstel

Würstel | Senf | Kren | Gebäck

Viennese sausages | mustard | horseradish | bread

A, M

€ 9,30

Würstel mit Saft

Sacherwürstel | Gulaschsaft | Gebäck

Viennese sausages | goulash gravy | bread

A, L, M, O

€ 9,90

Kleines Gulasch

Rindsgulasch | Gebäck

Beef goulash | bread

A, L, O

€ 11,00

Kleines Schnitzel

Schweinskarree oder Hühnerbrust | natur oder gebacken | Beilage nach Wahl

Deep fried escalope of pork or chicken breast | grilled or deep fried | side dish as selected

A, C

€ 12,50

Gebackene Fischstücke

Zander | Petersilerdäpfel

Deep fried pike-perch sticks | parsley potatoes

A, C, G, D

€ 12,50

Spaghetti

Sauce Bolognese oder Tomatensauce

Spaghetti | Sauce Bolognese or tomato sauce

A, C

€ 10,30

Danach

Desserts

Kaiserschmarren

Kaiserschmarren | Zwetschkenröster

Sugared pancake | stewed plums

A, C, G

€ 15,60

Somlauer Nockerl

Somlauer Nockerl | Schokoladensauce | Schlagobers | geröstete Mandelsplitter

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

A, C, G, H

€ 12,50

Schokoladenkuppel

Schokoladenmousse | Marillensorbet | Himbeerspiegel

Chocolatemousse | apricot sorbet | raspberry sauce

A, C, G, H

€ 11,00

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Warm apple strudel | vanilla sauce

A, C, G

€ 9,90

Käsevariation

Hartkäse | Weichkäse | hausgemachte Chutneys | Nüsse | Weintrauben

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

G, H

€ 14,90