



# Ganslzeit / Goose season

## 04. - 29. November 2019

	Euro
<b>Gebackene Ganskroketten</b> <sup>A,C,G,L</sup> mit Sellerie—Kürbiscreme <sup>G,L,O</sup> , Vogersalat und Nussvinaigrette <sup>H,L,M,O</sup> <i>Baked goose croquettes with celery—pumpkin cream, lamb's lettuce and nut dressing</i>	<b>10,20</b>
<u>Dazu empfehlen wir / we recommend:</u>	
<b>Wiener Gemischter Satz DAC</b> <sup>o</sup> Lenikus, Wien—Bio & vegan	1/8 l 5,30 0,75 l 30,00
<b>Cremige Ganssuppe</b> <sup>A,G,L,O</sup> mit Gemüse <sup>L</sup> und Bröselknöderl <sup>A,C,G</sup> <i>Cream of goose soup with vegetables and breadcrumb dumpling</i>	<b>5,90</b>
<b>Gebratene Bauerngans</b> <sup>A,O</sup> mit Maronirotkraut <sup>A,O</sup> , Serviettenknöderl <sup>A,C,G</sup> und Preiselbeerapfel <i>Roast farmer's goose, served with red cabbage and chestnuts, sliced bread dumplings and apple - stuffed with mountain cranberries</i>	<b>19,80</b>
<u>Dazu empfehlen wir / we recommend:</u>	
<b>Prädium</b> <sup>o</sup> Cuvee (Blaufränkisch, Zweigelt) Heinrich, Burgenland	1/8 l 5,50 0,75 l 32,00
<b>Topfen—Nougatknöderl</b> <sup>A,C,F,G,H</sup> <i>In Mohnbutter <sup>G</sup> und Beerenragout <sup>o</sup></i> <i>Quark—Nougat dumplings in poppy butter and berry ragout</i>	<b>7,30</b>
<u>Dazu empfehlen wir / we recommend:</u>	
<b>Wiener Riesling Beerenauslese</b> <sup>o</sup> Lenikus, Wien—Bio & vegan	1/16 l 5,90 0,375 l 34,50



### 3-gängiges Menü / 3-course menu

Vorspeise oder Suppe, Hauptspeise & Dessert  
*starter or soup, main dish & dessert*

**€ 30,30 pro Person / per person**

### 4-gängiges Menü / 4-course menu

**€ 36,90 pro Person / per person**

#### Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch / E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder Laktose  
H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite / P: Lupinen / R: Weichtiere

Änderungen vorbehalten. / *Subject to change without notice.*