

~~~~~ GANSLMENÜ ~~~~~

**TRILOGIE von der GANS** A,C,G,O

*gebratene Gänseleber / geräucherte Brust / Gänseleberbrülee  
Quitte / Traminer Süßweingelee*

**2018 TRAMINER Auslese**  
*Kracher / Illmitz 1/16lt / 4.-*

~~~~~

**GANSLEINMACHSUPPE** A,C,G,L

*Gänseklein / Bröselknödel*

~~~~~

**¼ GANS oder ½ ENTE** A,C,G,L,O

*Serviettenknödel / Rotkraut / Preiselbeerapfel*

**2019 CHARDONNAY**  
*J.Münzenrieder / Apetlon 4.60*

*oder*

**2018 BLAUFRÄNKISCH Vier Eimer Fass**  
*G.Tschida / Apetlon 5.60*

~~~~~

**MARONIAUFLAUF** A,C,G,H,O

*Portweibirne / Sorbet / Vanillemascarpone*

**REEHBELLION**

*Roter Schaumwein aus Zweigelt  
Hannes Reeh / Andau 4.-*

*Vier-Gänge 44.-  
Drei-Gänge 33.- (mit Suppe)  
Drei-Gänge 39.- (mit Vorspeise)*

*Zum Start Ihrer kulinarischen Reise servieren wir Ihnen auf  
Wunsch ein GEDECK 2.80 (nur Tischweise)*

~~~~~ VORWEG ~~~~~

**BEEF TARTARE** / Knochenmark / Perlzwiebel / Krencreme  
Rote Rübe / Schnittlauchöl Vsp. 14.20 / Hsp. 17.90

**TRILOGIE von der GANS** A,C,G,O  
gebratene Gänseleber / geräucherte Brust / Gänseleberbrülee  
Quitte / Traminer Süßweingelee / Baumkuchen 13.50

geräucherter **AMURKARPfen** G,L,M  
Kraut / Kürbis / schwarze Nuss / Rahm 12.40

~~~~~ SUPPEN ~~~~~

klare **RINDSUPPE** mit Wurzelgemüse A,C,G  
als Einlage Leberknödel oder Festtagsnudeln 4.50

papricierte **FISCHSUPPE** / Tarhonya 6.-

**GANSLEINMACHSUPPE** A,C,G,L  
Gänseklein / Bröselknödel 6.-

~~~~~ ZWISCHENDURCH ~~~~~

**WILDGARNELE** B,G,L,M  
Linsen / Zitrusauce 13.60

**FELDHASENRAVIOLI** A,C,L  
Chicorée / Urkarotte / Herbsttrüffel Zwg.13.40 / Hsp.17.90

~~~~~ HAUPTGANG ~~~~~

**¼ GANS oder ½ ENTE** A,C,G,L,O  
Serviettenknödel / Rotkraut / Preiselbeerapfel 20.40

**SEEWINKLER ZANDER** A,G,L  
Blunze / Semmelkren / Wilder Broccoli 24.40

**2erlei vom LAMM** (Rücken & Stelze) A,G,L  
Polenta / Bohnencassoulet 22.80

geschmorte **KALBSWANGERL** A,G,L  
Erdfrüchte / Trüffel / Hanfsamen 23.40

**HIRSCHRÜCKEN** A,C,G,L,O  
Maronischupfnudel / Kohlsprossen / Granatapfel 25.90

**TAGLIOLINI** A,C,L  
Steinmehlkäse / Pack Choi / Salatherzen / Pilze 14.20

~~~~~ WIRTSCHAUS KLASSIKER ~~~~~

**GEBACKENES** - servieren wir mit Kartoffelsalat & Zitrone

- **WIENER SCHNITZEL vom SCHWEINSKARREE** A,C,G,L,M 11.40
- **Original WIENER SCHNITZEL vom KALB** A,C,G,L,M 18.90
- **½ BACKHENDL** A,C,G,L,M 13.50
- **HÜHNERSCHNITZEL** A,C,G,L,M 11.50
- **CORDON BLEU / Preiselbeeren** A,C,G,L,M 13.30

rosa gebratener **ZWIEBELROSTBRATEN von der KÄLBIN** A,L,M,O

knuspriger Zwiebel / Bratkartoffeln / Fächergurkerl 18.80

**GULASCH von der WEIDERIND / Gebäck** A,L 10.60

**KALBSLEBER** A,G,L

Speck / Jungzwiebel / Butterreis 17.60

~~~~~ DESSERT / KÄSE ~~~~~

**MARONIAUFLAUF** A,C,G,H,O

Portweibirne / Sorbet / Vanillemascarpone 8.80

**KARAMELLCREME** C,G,O,

Kumquats / Pistazieneis 8.80

**POWIDL TASCHERL** A,C,G

Butterbrösel / weißes Schokoladeneis 8.-

**SORBETVARIATION (3 Kugel)**

6.-

2 Stück **PALATSCHINKEN / Marillenmarmelade** A,C,G

5.-

**SOMLOER NOCKERL** A,C,G,H

Schlagobers / Weichseln / Schokosauce 6.-

**KÄSEVARIATION vom CHEESE ARTIST** E,G,H,M

12.20

~~~~~ EIS ~~~~~

**HEIßE LIEBE** G 5.70 **EISKAFFEE** G 5.50 gem. **EIS -Schlagobers** G 4.50

Für unsere kleinen WIRTSCHAUS GÄSTE  
bereiten wir auch gerne etwas zu!!

Von fast jeder Hauptspeise servieren wir auch gerne kleine Portionen!

**ALLERGENE**

A-Gluten / B-Krebstiere / C-Eier / E-Erdnüsse / F-Soja / G-Milch / H-Schalenfrüchte  
L-Sellerie / M-Senf / N-Sesam / O-Sulfite / P-Lupinen / R-Weichtiere

Unsere Preise sind inklusive aller Abgaben und in Euro ausgewiesen.