

Aperitifs

Aperitif

Frizzante Rosé Prickler

1/8l € 5,30 | 0,75l € 32,90

Bier Empfehlung

Beer recommendation

Schladminger BIO Zwickl / Organic^A

0,3l € 4,30 | 0,5l € 5,40

Wein Empfehlung

Wine recommendation

Cuvee Heideboden Preisinger 2017

1/8l € 5,60 | 0,75l € 33,60

Schnaps Empfehlung

liquor recommendation

Sonderabfüllung Gebhard Hämmerle

Schnaps Marille

2cl € 5,80

Ganslmenü

Goose menu | Menu dell'oca

¾ Ganslsuppe / Bröselknödel^D

Goose Soup with Bread dumplings

Zuppa d'oca con gnocchi di pane

½ Knuspriges Gansl (Sous – Vide) / Quittenrotkraut/ Erdäpfelknödel^{CGE}

Goose / red cabbage with Quince / Chestnut - Potato dumpling

D'oca / cavolo rosso con le mele cotogne/ Gnocchi di castagne e patate

Maronireis / Vanilleeis / Kirschen^G

Chestnut rice / vanilla ice cream / Cherries

Riso alle castagne / gelato alla vaniglia / ciliegie

€ 44,90 p.P.

Gerichte

Dishes

Gänseleberterrinen / Kürbiskern-Brioche / Zimt-Apfel^{AC}

Foie gras terrine/ pumpkin seed brioche/ cinnamon apple

Fegato d'anatra in terrina con semi di zucca e brioche, cannella e mela

€ 14,90

Ganslsuppe / Bröselknödel^D

Goose Soup with Bread dumplings

Zuppa d'oca con gnocchi di pane

€ 7,90

Gebratene Gänsestopfleber in Calvadosjus / Apfelscheiben^A

Roasted foie gras with appleslices

Fegato d'oca frita in calvados e frita di mela

€ 18,90

¾ Knuspriges Gansl (Sous – Vide) / Quittenrotkraut/ Erdäpfelknödel^{OACG}

Goose / red cabbage with Quince / Chestnut - Potato dumpling

D'oca / cavolo rosso con le mele cotogne/ Gnocchi di castagne e patate

€ 31,90

Quittenrotkraut mit hausgemachten Erdäpfelknödel^{OCA}

- VEGETARISCH -

Red cabbage with potato dumpling

Cavolo rosso con gnocchi di patate

€ 16,90

Maronireis / Vanilleeis / Kirschen^G

Chestnut rice / vanilla ice cream / Cherries

Riso alle castagne / gelato alla vaniglia / ciliegie

€ 7,90