

Aperitifs
Aperitif

Frizzante Rosé Prickler
1/8l € 5,30 | 0,75l € 32,90

Bier Empfehlung
Beer recommendation

Schladminger BIO Zwickl / Organic^A
0,3l € 4,50 | 0,5l € 5,60

Wein Empfehlung
Wine recommendation

Cabernet Sauvignon Auer 2018
1/8l € 7,10 | 0,75l € 39,90

Schnaps Empfehlung
liquor recommendation

Sonderabfüllung Gebhard Hämmerle
Schnaps Marille
2cl € 5,80

Ganslmenü

Goose menu | Menu dell'oca

Ganslsuppe / Bröselknödel^D

*Goose Soup with Bread dumplings
Zuppa d'oca con gnocchi di pane*

¼ 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*

€ 43,90 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*
€ 26,90

¼ 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*
€ 30,90

Quittenrotkraut mit hausgemachten Erdäpfelknödel^{OCA}

- VEGETARISCH -
*Red cabbage with potato dumpling
Cavolo rosso con gnocchi di patate*
€ 17,90

Maronireis / Vanilleeis / Kirschen^G

*Chestnut rice / vanilla ice cream / Cherries
Riso alle castagne / gelato alla vaniglia / ciliegie*
€ 7,90