

Ganslwoche

	€
Zart rosa gebratene Gänseleber an Blattsalaten in Balsamico-Dressing	10,00
Eingemachte Ganslsuppe mit getoastetem Schwarzbrot	4,50
Portion „Martini-Gans“ mit Rotkraut, Kartoffelknödel und Bratapfel	20,50
<u>„Kürbiskernschnitzel“</u> Schweineschnitzel in Kürbiskernpanade mit Gem. Salat	13,70
<u>"Bauern Cordon bleu"</u> Gebackenes Schweineschnitzel gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Paprika und Käse, dazu Pommes	13,50
Hausgemachte Maroniknödel auf Baileys	7,50
Apfelküchle mit Vanilleeis	5,80
<u>Ganslwein:</u>	
Weingut Familie Reumann, Deutschkreutz (Bgld) Cuvee Mariela (trockener Rotwein)	
1/8 l	3,40
1/4 l	6,70
1 Flasche 0,7 l	20,50