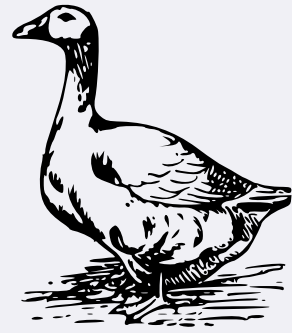


# Ganslzeit



## Gansleinmachsuppe

mit Gänseklein, Gemüse & Ganslleberknödel

7,90

## Gansschmalz

mit Apfel und Zwiebel, dazu Knoblauchbrot

8,90

## Gebackener Kürbis & Ganslleber

auf herbstlichem Salat

13,80

## ¼ frisches Gansl

mit Rotkraut & Erdäpfelknödel

28,50

## Wildschweinragout

mit Nockerl

18,40

## Gebackene, geröstete Blunz'n

mit warmem Krautsalat

14,60

## Naturschnitzerl vom Dammhirsch

mit Speck, Zwiebel, Champignonsauce,  
Nockerl & Preiselbeeren

19,80

## Nougatknödel

hausgemacht, mit Nussbrösel & Hollerröster

8,30

## Bierempfehlung: Zwettler Saphir

Blumig-grasige Noten erinnern an Bergwiesen. Fruchtig mit einer komplexen Hopfenaromatik. Ein spürbare Süsse etwas bitter dominiert.

0,3L - 4,40

Alk. 5,3 % / Stammwürze: 12,3°P

