

WIRTSCHAUSKARTE

12:00 – 15:00

VORSPEISEN

HÜNERLEBERPATE

mit roten Zwiebeln, Topinamburchips
und hausgemachten Brioche
14,00

RAXER FISHSUPPE

mit Tramezzini und Fenchel
9,00

RINDERCONSOMMÉ

mit Kaspressknödel und feinem Wurzelwerk
8,00

ALPEN DONATELLO

Rosa Kalb mit Bärlauchkapern, Forellensauce
und Vogerlsalat
16,00

BERGLINSENSALAT

mit knusprigem Ziegenkäse, roten Rüben
und Zwetschken
12,00

KLACHLSUPPE VOM GANSL

mit Leberknödel, Gansklein und Wurzelwerk
9,00

DESSERTS

ZWETSCHGENKNÖDEL

mit Tonkaeis, Bröseln und Zwetschgenröster
10,00

MARONIMOUSSE

mit Portweineis, dunkler Schokolade und Sauerkirschen
12,00

WALDVIERTLER WEISSMOHN

mit weißer Schokolade, Powidl und Malz
12,00

TAGESKUCHEN

5,80

Gedeck 3.00 EUR

Bei Fragen zu Allergenen & Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unsere geschulten Mitarbeiter*innen.
Küchenchef Tomáš Fink | Sous Chef Matej Hauptman

WIRTSCHAUSKARTE

12:00 - 15:00

HAUPTSPEISEN

KÜRBISGNOCCHI

mit brauner Butter, Salbei, Blauschimmelkäse
und Haselnüssen
19,00

WIENERSCHNITZEL VOM KALB

mit Gurken-Rahm-Salat, Kartoffelsalat und
hausgemachten Preiselbeeren
29,00

SPINATKÄSESPÄTZLE

mit Röstzwiebelschaum, Parmesan
und grünem Salat
18,00

REHRAGOUT

mit Heumilch-Nockerl, Quitte und Preiselbeeren
26,00

WALLER IN GEWÜRZSUD POCHIERT

mit Wildkräuterreis, Zucchini und Kren
24,00

BIO MARTINI GANSL

mit Maronipüree, Rotkrautstrudel,
Kartoffelknödel und Safterl
38,00

Gedeck 3.00 EUR

*Bei Fragen zu Allergenen & Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unsere geschulten Mitarbeiter*innen.
Küchenchef Tomáš Fink | Sous Chef Matej Hauptman*

GANSL MENÜ

12:00 - 15:00

KLACHLSUPPE VOM GANSL
mit Leberknödel, Ganslklein und Wurzelwerk
9,00

BIO MARTINI GANSL
mit Maronipüree, Rotkrautstrudel,
Kartoffelknödel und Safterl
38,00

WALDVIERTLER WEISSMOHN
mit weißer Schokolade, Powidl und Malz
12,00

3 GANG 56

Gedeck 3.00 EUR

*Bei Fragen zu Allergenen & Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unsere geschulten Mitarbeiter*innen.
Küchenschef Tomáš Fink | Sous Chef Matej Hauptman*