

Gansskarte & Wild



Vom 01. - 15. November 2026

Kürbis Cremesuppe mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen € 6,80
Schafskäse von der Hofkäserei Haslauer,
umhüllt von Gustis hausgemachtem Speck auf Blattsalaten € 11,80 / € 18,20

Traditionelles Martini Gansl mit Blaukraut,
Serviettenknödel & karamellierte Maroni € 31,90
Hirschragout mit Serviettenknödel & Blaukraut € 24,80
Rehbraten im Preiselbeer-Bratensaft mit Blaukraut,
Kroketten & feiner Rotweinbirne € 25,20
Hausgemachtes Wild Beuschl mit Semmelknödel € 19,20
Gebackenes Reh Schnitzerl mit Petersilienkartoffeln & Preiselbeeren € 24,20

Waldbeeren Tiramisu im Glas € 7,90
Maronimousse mit Zwetschkenröster € 8,90

Alle Preise inkl. Steuern

Gerne akzeptieren wir Ihre Kreditkarte ab einem Betrag von Euro 50,00

Gerne informiert Sie unser geschultes Personal über allergene Zutaten in unseren Gerichten

Für unsere Gäste die kein Ganst mögen

Zum Starten

Rindsuppe mit hausgemachten Einlagen (Leberknödel oder Frittaten)	5,80 €
Rindssuppe mit hausgemachtem Kaspressknödel	6,80 €
Gemischter Salatteller klein/groß	5,80 € / 10,90 €

Hauptspeisen

Hausgemachte Kaspressknödel auf gemischten Blattsalaten	17,20 €
Hendlbrust in Kürbispanade auf buntem Blatt- & Kartoffelsalat	17,60 €
Zanderfilet vom Grill auf buntem Gemüse & Petersilienkartoffeln	21,80 €
Zigeuner Schnitzel mit Letscho & Pommes frites	18,70 €
Wiener Schnitzel (vom Schwein) mit Petersilienkartoffeln & Preiselbeeren	17,50 €
Cordon Bleu mit Pommes frites & Preiselbeeren	18,50 €
Grillteller mit Röstgemüse, Pommes frites & Kräuterbutter	22,90 €
Hausgemachter Schweinebraten mit Krautsalat und Semmelknödel	15,80 €

Zum Dessert

Leckere Mehlspeisen von der Süßerei	5,30 €
Mohr im Hemd mit Vanilleeis, Schokosauce & Schlagobers	8,90 €
Gebackene Apfelringe mit Vanilleeis & Zimtstaub	8,90 €

Alle Preise inkl. Steuern

Gerne akzeptieren wir Ihre Kreditkarte ab einem Betrag von Euro 50,00

Gerne informiert Sie unser geschultes Personal über allergene Zutaten in unseren Gerichten