Ganslkarte & 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 & karamellisierten Maroni	€ 31,90

Pappardelle mit hausgemachtem Rehragout	€ 19,80
Hausgemachtes Hirsch Beuschl mit Semmelknödel	€ 19,20
Hirschragout mit Blaukraut & Serviettenknödel	€ 25,20

*****

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 Gansl mögen

Zum Starten

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

Hauptspeisen

Teigtaschen mit Steinpilzfülle, Olivenöl & frischem Parmesan	14,80 €
Hendlbrust in Kürbispanade auf buntem Blatt- & Kartoffelsalat	17,60 €
Zanderfilet vom Grill auf buntem Gemüse & Petersilienkartoffeln	21,80 €
Champignon Schnitzel mit Butterreis	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