



MAGENERÖFFNUNG

Sekt
mit hausgemachten Quittenmousse
€ 4,80

„Pet Nat“
Natural Sekt Landauer Gisperg
€ 4,80

ZU BEGINN

Gansleinmachsuppe
mit Bröselknödel
€ 4,50

Knusprige Gansrollen
Roter Rübensalat | Quittenmousse
€ 7,90

Glasierte Gänseleber
Vogelersalat | Apfel | Jourgebäck
€ 8,80

GANZ FRISCH AUS DEM OFEN

Mostviertler Weidegans
frisch aus dem Rohr
Apfel-Rotkraut | Preiselbeerapfel |
warmer Speckkrautsalat | Knödel
€ 24,50

DAZU EMPFEHLEN WIR

Staubigen aus Krustetten
oder
Filius Jungwein Hagn
1/8 l € 3,00

Freistädter Black Bock
0,3 l € 3,50

SÜSSEE VERSUCHUNG

Holzfäller
Panna Cotta | Dirndleis |
Haselnusstorte
€ 7,20

Biernenwabe
Quitte geschmort | Honig-Haferstreusel |
Biereis | Honigcreme | Birnenpüree
€ 7,80

Geeister Butterkeksschmarrn
mit Aroniabeerenkompott
€ 6,50

Maronitorte
€ 3,80



Zwiebelrostbraten

mit Braterdäpfel

€ 17,80

„Gebratene Lachsforelle“

Krautlasagne | Sellerie-Zwiebelcreme

€ 18,20

„Fish and Chips“

Kabeljau | Erdäpfel |

Steak-Pommes | Aioli-Safran Dip

€ 14,80

Rehragout

aus heimischer Jagd

Speckzwetschken | Damnidei |

Serviettenknödel

€ 16,20

Spiess

vom Schweinslungenbraten

Schwammerlsauce | Krusterl

€ 17,20

Wiener Schnitzel

vom Schwein

Petersilerdäpfel | Salat

€ 12,90

Puten Cordon Bleu

Pommes | Preiselbeeren

€ 13,90

Bierbrauerschnitzel

von der Pute

überbacken | Schinken |

Käse | Champignon | Krusterl

€ 14,80

Donald Duck Dürüm

Barbarie Entenbrust | Rotkraut |

Zwetschkensauce | Sprossen |

Koriander

€ 14,20

Mini-Kürbisgnocchi

vegetarisch

Schafkäse | Zitronenthymian |

Kürbiskerne

€ 13,80

Weisskrautcurry

Kräuterknödel | Beeren

€ 12,80

Steirischer Backhendlsalat

Salat | Kürbiskernöl

€ 10,60