

# Ganslessen

18.-27.10.2024

Die „Tauerngänse“ stammen aus eigener Aufzucht – saftige Wiesen, junge Triebe und Kräuter bilden die Nahrungsgrundlage. Die Freilandhaltung bei Tauernwind, Regen, Schnee und Sonnenschein macht die Gänse besonders widerstandsfähig und sorgt für besonders schmackhaftes Fleisch in höchster Qualität

...wir tischen auf...

vom Gans'l im Ganzen für 6 Personen, bis zu einzelnen Gerichten und einem „Gans'l Menü“ in 4 Gängen

## GANS'L MENÜ

„das BESTE von der TAUERNGANS“

### AMUSE BOUCHE

ein kleiner Gruß vom Küchenchef

®®®

### HERBSTSALAT „GANS BESONDERS“

ausgesuchte Blattsalate / geräucherte Tauerngans  
Feige / Sauce Cumberland

®®®

### GANS'L-CREMESUPPE

Pulled Gans'l / Wildkräuter / Schnittlauch / Schwarzbrot

®®®

### GANS'L BRATEN

Brust & Haxl knusprig gebraten

Blaukraut / Kastanien / Kartoffelknöderl / Bröselbutter

®®®

### „GANS SÜSS“

Birne / Schokolade

Euro 59,00

inkl. Gedeck / Brot / Butter / stilles Matrieer Wasser

### HERBSTSALAT „GANS BESONDERS“

ausgesuchte Blattsalate / geräucherte Tauerngans  
Feige / Sauce Cumberland

19,00

### TERRINE VON DER GÄNSELEBER

roter Portwein / Brombeere / Brioche

29,00

### GANS'L-CREMESUPPE

Pulled Gans'l / Wildkräuter / Schnittlauch / Schwarzbrot

15,00

### GANS'L BOLOGNESE

Kartoffelgnocchi / Rosine / Traube / Nuss

Vorspeise 20,00 / Hauptspeise 25,00

### GANS'L BRATEN

Brust & Haxl knusprig gebraten

Blaukraut / Kastanien / Kartoffelknöderl / Bröselbutter

34,00

*nur auf Vorbestellung*

eine GANZE GANS für 6 Personen

ca. 4-5kg. knusprig gebraten / am Tisch tranchiert

Blaukraut / Kartoffelknöderl / Bröselbutter

Preiselbeerjus

239,00