

# GANSL - SPEZIALITÄTEN

vom 22. Oktober – 11. November 2018



Gansleinmachsuppe mit Breznknödel (a,c,g,l,p)	5,90
Ganslteigtascherl mit Pastinaken, Blauschimmelkäse, Croûtons und karamellisierten Walnüssen (a,c,g,h,o,p)	15,40
Ganslaufstrich mit Balsamico-Traubengelée, gebeizten Babyorangen und hausgemachtem Früchtebrot (a,g,h,l,o,p)	13,90
Ganslbrust auf Topinamburmouse, Mandel-Brokkoliröschen, Portweinschalotten und getrockneten Cranberries (g,h,l,o)	19,70
1/4 Gansl mit eigenem Saft, dazu Erdäpfelknödel und Rotkraut (a,c,g,l,p)	20,10
Rindsfilet gefüllt mit Gansl-Pistazientopfen auf gebratenem Apfelring, mit Rosmarinerdäpfeln und Sherry-Rahmsauce (g,l,o)	24,90

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

(a) glutenhaltiges Getreide (b) Krebstiere (c) Ei (d) Fisch (e) Erdnuss (f) Soja (g) Milch oder Laktose (h) Schalenfrüchte (l) Sellerie (m) Senf (n) Sesam (o) Sulfite (p) Lupine (r) Weichtiere