

GANSL GENUSSSTAGE 21. - 23.11.2024

VORSPEISEN

CREMIGE GANSLSUPPE | 7.5
Apfelgrießknödel | Gemüsestreifen

BUNT GEMISCHTER SALAT | 7.0
Rohkostsalate | Blattsalat | Hirschadressing

GANSLLEBER GEBRATEN | 14.5
Blattsalat | Orangendressing | Croutons | Kürbiskerne

HAUPTSPESIEN

OFENFRISCHES GANSL | 31.5
Apfelrotkraut | Semmelknödel |
hausgemachte Johannis-Preiselbeermarmelade

RAGOUT VOM GANSL | 24.0
Apfelrotkraut | Haselnussspätzle

WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN | 19.5
Pommes frites | Preiselbeeren

GULASCH VOM HIRSCH | 27.5
Apfelrotkraut | Butterspätzle |
hausgemachte Johannis-Preiselbeermarmelade

HAUSGEMACHTE GNOCCHI | 21.5
Rahmsauce | Altacher Kürbis | Gemüse allerlei

DESSERTEMPFEHLUNG

HAUSGEMACHER APFELSTRUDEL | 7.5
Vanilleeis | Schlagsahne

ZARTBITTERES SCHOKOLADENMOUSSE | 9.5
beschwipstes Beerenragout