



# Ganslwochen

5. Oktober – 23. Dezember

## APERITIF

### Prosecco vom Fass

100% *Glera-Traube / Venezien / Italien*  
leicht moussierend / blumig / frisch / süffig  
0,1 2,9

### Honig Lavendel Weizen vom Fass

*Braukollektiv Zaungast aus Wien / Exklusiv nur bei uns im Stuver.*  
1. Platz Österreichische Staatsmeisterschaft  
World Beer Awards: Gold (Country Winner Austria)  
0,2 3,9

## WEINEMPFEHLUNG

### „Why Taille?“ Weiß (CH/RR/GV) 2021

*Weingut Zuschmann Schöfmann / Martinsdorf / Weinviertel*  
Für Natural Wine Neulinge & Neugierige ein echtes Geschmackserlebnis.

o d e r

### Cuveè Hotter (CS/ME/SY/ZW) 2020

*Weingut Wellanschitz / Neckenmarkt / Mittelburgenland*  
feine Tannine / kräftiger Körper / langer Abgang

0,125 5,4  
0,7 32

# Ganslmenü

## Ganslsuppe

*Bröselknödel, Gänseklein, Gemüse*

\*\*\*

## ¼ Gansl (Sous Vide)

*Erdäpfelknödel, Rotkraut, Quitte, Saftl*

\*\*\*

## Pochierte Birne

*Maronimousse, Vanillehippe, karamellisierte Haselnüsse*

¼ Gansl Solo 29,5  
3 Gang Menü 44,5

# Stuver