



# Ganslwochen

2. Oktober – 23. Dezember

## APERITIF

### Prosecco vom Fass

100% *Glera-Traube / Venezien / Italien*  
leicht moussierend / blumig / frisch / süffig  
0,1 3,5

### Honig Lavendel Weizen vom Fass

*Braukollektiv Zaungast aus Wien*  
1. Platz Österreichische Staatsmeisterschaft  
World Beer Awards: Gold (Country Winner Austria)  
0,2 4,2

## WEINEMPFEHLUNG

### „Why Taille?“ Weiß (CH/RR/GV)

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

o d e r

### Cuveè Hotta (CS/ME/SY/ZW) 2021

*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 / karamellierte Haselnüsse*

¼ Gansl Solo 34,5  
3 Gang Menü 49,5

# Stuwer