



# Ganslmenü

## APERITIF

### Prosecco vom Fass

100% *Glera-Traube / Venezien / Italien*  
*leicht moussierend / blumig / frisch / süffig*  
0,1 4,5

## 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) 2022

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

0,125 5,9  
0,7 35

# 3-Gang-Menü

## Ganslsuppe

*Bröselknödel / Gänseklein / Gemüse*

*o d e r*

**Bouillon vom österreichischen Bio-Rind**  
*Grießnockerl / Wurzelgemüse / Schnittlauch*

\*\*\*

## ¼ Gansl - *sous vide*

*Erdäpfelknödel / Quitten-Rotkraut / Saftl*

\*\*\*

## Pochierte Birne

*Maronimousse / Vanillehippe / karamellierte Haselnüsse*

¼ Gansl Solo 36  
3 Gang Menü 55

# Stuwer