

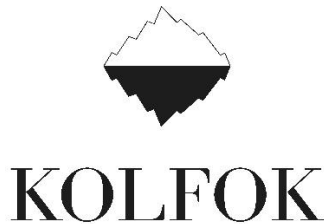
GANSLZEIT

28.10.2024 BIS 02.12.2024

Wir bieten unsere traditionellen Gansl-Gerichte
a la carte sowie als **Menü** an.

11.11.2024 St. Martin

Wir dürfen die Familie Wellanschitz bei uns
willkommen heißen. Sie bringen nicht nur ihr
Know-how, sondern auch die besten Weine vom
Weingut Kolfuk und Weingut Wellanschitz mit,
die perfekt zu Romans köstlicher Gans passen.
Freut euch auf ein echtes Highlight in unserem
kulinarischen Kalender. Sichert euch schnell
euren Platz und seid dabei. Wir freuen uns auf
einen tollen Abend mit euch!



Wichtige Information zu Allergenen
Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten
Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse
als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene
erfolgt entsprechend den gesetzlichen
Vorschriften (EU-Lebensmittelverordnung
1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch
andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können.
Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte
und Getränke können neben den
gekennzeichneten Zutaten auch Spuren
anderer Stoffe enthalten sein, die im
Produktionsprozess der Küche sowie der Bar
verwendet werden.

Alle unsere Weine enthalten Sulfite.
Alle Preise in Euro inkl. aller Abgaben.

Allergeninformation
gemäß
Codex-Empfehlung

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 Lupinen
R Weichtiere

Für das Gedeck erlauben wir uns 4,60 Euro zu
verrechnen.

PRICKELNDES 0,1L

- 7,80 Cremant AOC
Aguila Languedoc-Roussillon
- 7,80 Cremant rosé AOC
Aguila Languedoc-Roussillon
- 13,00 Negroni Sbagliato
Campari, Burschik's Red
Vermouth, Cremant

HERRLICHES

- 13,00 Bloody Mary
- 13,00 Negroni
- 14,00 Vermouth - Tonic, Burschik &
Tonic Water
- 14,90 Gin - Tonic

TRADITION

- 6,00 Cynar 5 cl
- 6,50 Burschik pur 5 cl
Vermouth mitten aus Wien
- 6,50 Sherry Manzanilla Lustau 5 cl
- 6,70 Campari Soda
- 9,90 Aquavit, Dill Anise,
Copenhagen Distillery

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,70 pro Person
**Bitte beachten Sie, dass die Rechnung
tischweise gelegt wird**

VERJUS

6,00 Verjus-Spritz, Barbara Öhlzelt
0,25l Alkoholfreies, vitalisierendes
Erfrischungsgetränk junger
Trauben

SÄFTE 0,125L

2,20 Bio Apfel

2,40 Bio Marille

3,90 Isabella Traubensaft, Krainz

3,90 Gelber Muskateller, Krainz

HAUSGEMACHTE LIMONADEN 0,5L

4,90 Soda Zitrone (Jugendgetränk)
0,5 l

6,00 Eistee
0,5 l

6,00 Salbei-Limetten-Limonade
0,5 l

LIMONADEN

4,80 Coca-Cola original
0,33l

4,80 Almdudler Alpenkräuterlimonade
0,35l

4,80 Schartner Bombe Orange
0,25l

7,00 Ginger Beer, Mister Ginger aus
Österreich 0,33l

MINERALWASSER 0,75

7,20 Römerquelle prickelnd

7,20 Römerquelle still

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,70 pro Person
**Bitte beachten Sie, dass die Rechnung
tischweise gelegt wird**

ROMAN ARTNER -MENÜ

GANSL

Gansleberparfait

Butter-Brioche, Holunderbeeren & Haselnuss
(A,C,G,L,H,M)

Gansleinmachsuppe

gezupfte Gans & Gänseklein-Knödel (A,C,G,L,M)

Miesmuscheln

Champagner, Koriander, Chili & Pommes
(D,G,L,M,O,R)

Martinigansl Bio, Österreich

Rotkraut, Erdäpfelknödel, Bratapfel & Maroni
(A,C,G,L,M)

Mandarinen Schokolade

Pistazien & gebrannte Mandel (A,C,G,H)

MENÜ 4 GANG 74,- PRO PERSON
MENÜ 5 GANG 84,00 PRO PERSON

VEGETARISCH

Faux gras

Baumkuchen, Kaktusfeige, Portwein (A,C,G,H)

Geröstete Topinambursuppe

Schwarzer Knoblauch, Piementos & Shiitake (G)

Gebratene Erdäpfel-Rotkraut-Tascherl

Majoran-Sud, Maroni & Bratapfelcreme (A,C,G)

Mandarinen Schokolade

Pistazien & gebrannte Mandel (A,C,G,H)

MENÜ 4 GÄNGE 59,-PRO PERSON

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,70 pro Person

**Bitte beachten Sie, dass die Rechnung
tischweise gelegt wird**

VORSPEISEN

Faux gras (Pilzpastete)

Baumkuchen, Kaktusfeige, Portwein

(A,C,G,H)

19,00

Leicht gebeizter Lachs

Grüne Bohnen, fermentierter Pfeffer,

Tamarillo-Sud (D)

19,50

Gansleberparfait

Butter-Brioche, Holunderbeeren & Haselnuss

(A,C,G,L,H,M)

19,50

Beef Tartar Bio, Österreich

Dotter, Kapern-Mayonnaise & Bauernbrot

(A,C,D,G,L,M,R)

19,50 / 23,50

Prosciutto di Parma

Oliven & Kapern

16,00

SUPPEN

Rindsuppe Bio, Österreich

3erlei Wiener Einlagen (A,C,G,L)

9,00

Geröstete Topinambursuppe

Schwarzer Knoblauch, Piemontos & Shiitake (G)

9,80

Gansleinmachsuppe

gezupfte Gans & Gänselein-Knödel (A,C,G,L,M)

9,90

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,70 pro Person

**Bitte beachten Sie, dass die Rechnung
tischweise gelegt wird**

INNEREIEN

Kalbsbeuscherl Bio, Österreich

Semmelknödel (A,C,D,G,L,M,O)

19,50 / 23,50

Calamari & Kalbskopf

Artischocke & geräucherte Chipotle-Sauce

(A,C,G,L,M)

20,00 / 26,00

Jungstier-Leber Bio, Österreich

Schmorzwiebeln & Erdäpfelpüree (G,L,O)

23,00 / 27,00

HAUPTSPEISEN

Hausgemachte Krautfleckerln

Schnittlauch (A,C,G,L,O)

13,50 / 17,50

Eiernockerln vom Brett, weißer Alba Trüffel

Vorspeise 1g € 21,00 / Hauptspeise 2g € 30,00

Pro weiteres Gramm € 9,00

Miesmuscheln Bio

Champagner, Koriander, Chili & Pommes

(D,G,L,M,O,R)

19,90 / 24,90

Filet vom Wolfsbarsch Wildfang

Muschel-Fond, Stangensellerie, Orangen-

Fenchelsalat, Federkohl & Mark-Croutons

(A,C,D,G,L)

31,00 / 35,00

Filet und Backe vom Strohschwein

Bio, Österreich

Spitzkraut, Grammeln & Emmer Korn

(A,C,G,H,L,M)

31,00

Wiener Schnitzel Bio, Österreich

Erdäpfelsalat (A,C,G;L,M)

25,50 / 32,00

Martinigansl Bio, Österreich

Rotkraut, Erdäpfelknödel, Bratapfel & Maroni

(A,C,G,L,M)

38,50

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,70 pro Person

**Bitte beachten Sie, dass die Rechnung
tischweise gelegt wird**

DESSERTS

Affogato al Caffé

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis
6,70

Sorbets

(A,C,G,L)
9,00

Mandarinen Schokolade

Pistazien & gebrannte Mandel (A,C,G,H)
13,00

Powidltatschkerl

Nussbutter-Brösel & Langer Pfeffer (A,C,G)
13,50

6,30 5cl Beerenauslese Feiler
Artinger, Neusiedlersee

7,50 5cl Portwein unfiltriert LBV
Romaneira
2014

KÄSE KÄSEREI JUMI, SCHWEIZ

Dolly

Schaf-Rohmilch

Schneeflöckli

Kuh-Rohmilch

Abe Rot

Kuh-Rohmilch, Rotschmiere

Schlossberger alt

Kuh-Rohmilchz

Britsch

Kuh-Rohmilch, Blauschimmel

Käseauswahl 19,00 (G,H)

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,70 pro Person
**Bitte beachten Sie, dass die Rechnung
tischweise gelegt wird**

WEISSWEIN 0,125L

5,50	Gelber Muskateller Wenzl, Weinviertel 2023
6,60	Grüner Veltliner Hochterrassen Salomon, Kremstal 2023
6,90	Riesling Furth Terrassen DAC Petra Unger, Kremstal 2023
6,90	Roter Veltliner Manhartsberg Ortus, Wagram 2023
7,00	Sauvignon Blanc Primus, Südsteiermark 2023
8,40	Gemischter Satz Ried Reisenberg Peter Uhler, Wien 2023
12,50	Grüner Veltliner DER OTT Bernhard Ott, Wagram 2022

Schnäpse finden Sie auf der letzten Seite.
Wir beraten Sie gerne

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,70 pro Person
**Bitte beachten Sie, dass die Rechnung
tischweise gelegt wird**

ROTWEIN 0,125L

6,00	Zweigelt Kerschbaum Mittelburgenland 2021
6,50	Blaufränkisch klassik Gager, Mittelburgenland 2021
6,90	Cuveé Hotta (ZW, ME, CS, SY) Wellanschitz, Neusiedlersee 2021
9,80	Chateau La Grande Clotte AC Lussac Saint-Emilion, Bourdeaux 2022
10,90	Ripassa della Valpolicella DOC Superiore Zenato, Venetien 2020
11,20.....	Barbera d'Alba Superiore Hilberg-Pasquero 2018

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,70 pro Person
**Bitte beachten Sie, dass die Rechnung
tischweise gelegt wird**

BRÄNDE 2CL

Gmoser, Weiz Steiermark

6,00	Wallnussansatz
6,70	Hirschbirne
6,90	Kriecherl
6,90	Hauszwetschke
6,90	Quitte

Reisetbauer, Kirchberg-Thening Oberösterreich

9,50	Rote Williams
9,50	Marillenbrand
10,00	Karotte
11,00	Quittenbrand
12,00	Ingwer
40,00	Elsbeere Brand

Gölles, Riegersburg Steiermark

7,50	Alter Apfel Gölles
8,50	Alte Zwetschke Gölles
10,00	Himbeere Gölles
11,00	Voglbeere Gölles

Hämmerle, Lustenau Vorarlberg

10,00	Gravensteiner Apfel
13,00	Holunder
22,00	Traubenkirsche Herzstück
40,00	Elsbeere Brand

Guglhof, Hallein Salzburg

8,00	Williams
8,00	Haselnuss-Geist

Parzmair, Schwanenstadt Oberösterreich

9,00	Haselnuss Parzmair
9,00	Blutornage Parzmair

Steiner, Pamhagen Burgenland

7,50	Williams Christ
8,00	Muskateller Tresterbrand

Herzog, Saalfelden Salzburg

10,00	Holunder
-------	-------	----------

BITTER 2CL

4,50	Vogelbeere Bitter, Gölles
------	-------	---------------------------

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,70 pro Person

**Bitte beachten Sie, dass die Rechnung
tischweise gelegt wird**

WEINBRAND 2CL

9,80 Weinbrand XO 20 Jahre Graf
Hardegg

GRAPPA, WHISKEY, TEQUILA & RUM

GRAPPA 2CL

7,50 Moscato
Grappa Morbida Po di Poli

7,50 Elisi,
Grappa Berta

8,00 Grappa die Luce
Distillata Da Jacopo Poli

17,50 Tres soli Tre
2015 Grappa Berta

TEQUILA 4CL

20,00 Padre Azul Tequila Reposado,
Mexiko

WHISKEY 4CL

8,00 Famous Grouse Single Malt
Whisky, Schottland

9,50 Maker's Mark Kentucky Straight
Bourbon

11,00..... Naked Malt Whisky Single Malt,
Schottland

15,00 Glenmorangie 10 Jahre The
Original Single Malt Whiskys

18,00 Ardbeg 10y YO Islay Single Malt
Whisky

RUM 4cl

18,00 Diplomatico

20,00 Ron Zacapa Centenario 23 Rum
Für das Gedeck verrechnen wir € 4,70 pro Person

**Bitte beachten Sie, dass die Rechnung
tischweise gelegt wird**

UNSERE LIEFERANT:INNEN

Eine kulinarische Reise beginnt für uns dort, wo wertvolle Lebensmittel heranwachsen und gepflegt werden: bei unseren Lieferanten und Lieferantinnen. Sie sind es, die die Basis für unsere Gerichte schaffen – mit Lebensmitteln, deren Qualität man schmeckt. Und das lässt sich nachlesen: Wir beziehen unsere Lebensmittel in den angeführten Produktkategorien vornehmlich von folgenden Partner:innen:

RINDFLEISCH	<i>Fleischerei Höllerschmid: Bio, Fleischerei Zotter Bio Fleischerei Hürner Bio</i>
SCHWEINEFLEISCH	<i>Fleischer Hürner: Bio</i>
FEDERVIEH	<i>Fleischerei Höllerschmid: Bio, Fleischerei Zotter Bio</i>
WILDFLEISCH	<i>Fleischerei Hürner: Bio</i>
FISCH	<i>Eishken, Rungis Express, Gut Dornau, Transgourmet</i>
GEMÜSE & OBST	<i>K. Müllner</i>
EIER	<i>Biohof Holzbauer</i>
MILCH	<i>Original Waldviertler Bio Vollmilch Nöm</i>
KÄSE	<i>Jumi, Schweiz</i>



Für das Gedeck verrechnen wir € 4,70 pro Person
**Bitte beachten Sie, dass die Rechnung
tischweise gelegt wird**