

GANSLZEIT

Gänseleber im Glas ^{CGAOH*}

mit Beerenauslesegelee,
schwarzen Nüssen
& Toastbrot **13.5**

Gansleinmachsuppe ^{CAGL*}

mit Bröselknödel **5.5**

Martinigansl ^{CGALO*}

mit Apfelrotkraut, Maroni
& Erdäpfelknödel **21.9**

Hirschragout ^{CGALO*}

mit Briocheknödel &
glacierter Williamsbirne **17.9**

Zum süßen Abschluss:

Mohnnudeln ^{CGAO*}

mit Zwetschenröster
& Apfelmus **7.5**



* Die Allergeninformation finden Sie auf der Rückseite.

INS GLAS ^{o*}

Grüner Veltliner Weinviertel DAC 2016

Figlmüller Edition, Mailberg
1/8l **3.9**

Rosé Viennois 2016

Fiona Figlmüller, Wien
1/8l **4.7**

Sauvignon Blanc vom Pössnitzberg 2016

Weingut Tscheppe, Leutschach
1/8l **4.8**

Chardonnay vom Kalk 2016

Weingut Altenburger, Jois
1/8l **4.1**

Gemischter Satz 2016

Weingut Mayer am Pfarrplatz, Wien
1/8l **4.6**

Zweigelt Hedwighof BIO 2015

Sepp Moser, Apetlon
1/8l **4.4**

Wir empfehlen

Quitte-Zimt Spritzer **5.9**

ALLERGENINFORMATION GEMÄSS CODEX-EMPFEHLUNG

EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011

A.....	Glutenhaltiges Getreide
B.....	Krebstiere
C.....	Eier
D.....	Fisch
E.....	Erdnuss
F.....	Soja
G.....	Milch und/oder Laktose
H.....	Schalenfrüchte
L.....	Sellerie
M.....	Senf
N.....	Sesam
O.....	Sulfite
P.....	Lupinen
R.....	Weichtiere

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

Die Kennzeichnung erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.