

gans! zeit



is bei uns

jahn
am kellerplatz

... unsere Starters

Streifen von der Gänsebrust *Sensaisonell* 18,50
in Sesamöl-Balsamico-Marinade mit gebratenem Muskatkürbis
und Zwirbel-Pizzastangerl

Gebackene Gänseleber *Sensaisonell* 18,00
auf Apfel-Selleriesalat

Backhendelsalat 18,50
gebackene Filetstreifen vom heimischen Landhendl auf
bunt gemischten Blattsalaten mit Paprika-Gurken-Tomaten-Karotten
an Thousand-Island-Dressing dazu drei Knoblauch-Pizzastangerl
...auf *Wunsch* gerne auch
mit gegrillter Hühnerbrust an Honig-Senf Dressing

Gemischter Beilagensalat klein | groß 5,50 | 8,00
Dressing nach Wahl - Joghurt | Honig-Senf | Thousand-Island | Balsamico-Olivenöl

Kräftige Rindsuppe 6,50
mit Leberknödeln oder Kräuterfrittaten nach Wahl

Knoblauchcremesuppe 7,50
mit gerösteten Weißbrotwürfeln *Vegetarisch*

Gansleinmachsuppe 8,50
mit Wurzelgemüse - Gänseklein - hausgemachte Bröselknödel

... unsere Pasta & Gratins

Tagliatelle & Kürbis

18,00

mit gerösteter Melange vom heimischen Kürbis
dazu Nüsse und Rucola an Kürbiskernpesto

Vegetarisch

Süßkartoffelgnocchi

17,50

hausgemachte Süßkartoffel-Kürbisnocken dazu Würferln vom
Butternuß & Hokkaido unter der Mozzarella-Paradeiser Haube

Vegetarisch

Spinatnockerl

17,00

in Oberscreme mit gebratenen Schinkenwürfeln an jungem
Blattspinat und Mozzarella gratiniert - gerne auch

Vegetarisch

Pasta Carbonara

17,50

nach originaler italienischer Zubereitungsart (natürlich ohne Obers)
frisch gekochte Spaghetti mit luftgetrocknetem Guanciale
an Ei und Pecorino Käse

... optional mit frisch gehobeltem Grana Padano | Aufpreis € 3,00

Spaghetti alla Bolognese

17,00

mit unserem hausgemachten Fleischragout

... optional mit frisch gehobeltem Grana Padano | Aufpreis € 3,00

... gerne können wir Ihr Nudelgericht auch *Glutenfrei*
mit unseren glutenfreien Spaghetti zubereiten | Aufpreis € 2,00

... unsere Empfehlungen

Klassisches Martinigansl

31,50

mit Apfel-Rotkraut und Preiselbeeren

dazu Erdäpfelknödel & Serviettenknödel an Natursafterl

Ganslwok

31,50

mit Streifen von der knusprigen Gänsebrust und frischem Gemüse
aus dem Wok dazu feine Reismudeln und Cashews in Soja-Teriyaki

auf Wunsch auch als scharfer Ganslwok

Gebratene Gänsebrust

30,50

mit Cranberryrisotto und Portweinbirne

Lachsschnitte vom Grill

24,00

auf Erbsenpürree und gebratenem Kürbis

Risotto vom Hokkaido

19,50

mit gebratener Blutwurst und gerösteten Kernen

... gerne auch *Vegan* mit Veggies Käse und geräuchertem Tofu

Garnelenpfanne

23,50

nach katalanischer Art - mit reichlich Knoblauch-Olivenöl
ausgelöste und gebratene King Prawn Riesengarnelen
dazu Cocktailltomaten und frischer Rucola sowie drei
Knoblauch-Zwirbelstangerl aus dem Pizzaofen

... unsere Klassiker & Barbecue

Cordon Bleu Röllchen 18,50

ausgebackene Filetrollen vom Schweinsrücken
mit Bergkäse gefüllt dazu Pommes frites

Wiener Schnitzerl vom Schweinsrücken 17,00

dazu Erdäpfel-Vogerlsalat

... auf Wunsch auch von der Landhendlbrust 18,00

Spareribs 21,50

nach Barbecue Art gebraten dazu knusprige Bratkartoffeln
und unsere hausgemachte Sauce Aliola

Papa Joe's Burger 17,00

hausgemachtes Rinderpatty & Burgerbrötchen | Cheddar Käse
Cocktailsauce | knackiger Blattsalat | gebratener Speck | Spiegelei
und unsere Skin on Pommes # Dipsauce bitte extra bestellen

Crispy Chicken Burger 17,00

mit knusprigem Filet von der Landhendlbrust in Panko
Spicy Mayo | Tomatenscheiben | frischer Salat
und unsere Skin on Pommes # Dipsauce bitte extra bestellen

Dip Saucen

Aliola | Cocktail | Spicy Mayo | BBQ-Sauce | Sweet Chili | Hot Chili 3,00

... unsere Süßspeisen & Eis

Kürbis-Mascarpone Törtchen 9,50

mit Apfelkompott und salzigem Karamell

Schokolade-Lavakuchen 9,50

mit flüssigem Schokoladekern an Bourbon-Vanilleeis
und Beerenmelange

Frisch gebackene Palatschinken 9,00

mit hausgemachter Marillenmarmelade (3 Stk.)
oder
mit Bourbon-Vanilleeis und Schokoladesoße (2 Stk.)

Tichy's Eismarillenknödel 6,00

mit Schlagobers

Vanille trifft Kürbis 8,50

Bourbon-Vanilleeis mit Kürbiskernen
dazu ein Kernöltopping und Schlagobers

Amore Giuseppe 8,50

Bourbon-Vanilleeis mit warmen Himbeeren
und Schlagobers