



Die Gänsejagd hat begonnen **Traditionelle Gänsebraterei im Heurigen**

täglich von 11:30 Uhr bis 22:00 Uhr

**Gänseleber Natur gebraten in Knoblauchöl
auf Vogerlsalat mit Balsamico Dressing, dazu
Knoblauch-Kracherle und Walnüsse**

15,50 €

Serviert im Riesenpfännle

**Gänsepfanne mit frisch geschmorter 1/4 Gans
gefüllte Backäpfel, dazu karamellierte Maronen
hausgemachte Erdapfel-Knödel und Apfelblaukraut**

29,90 €

Weinempfehlung:

Blauer Zweigelt Opernballwein
**„Kremser Zweigelt Kellermeister privat“ jugendlich, kräftig, vollmundig,
fruchtig, trocken**
Flasche 0,75 22,00 €

Denken Sie jetzt schon an Ihre Weihnachtsfeier:

Mit leckeren Landhaus- Weihnachtsmenüs und
Tollen Kerzerl buffet-
Verlangen Sie unsere Vorschläge

