Mostviertler Weidegans_

von der Familie Radelsböck aus Haag

Gans im Vorakt

Gänseleber Parfait
natürlich von der ungestopften Weidegans-Leber
mit Haselnuss, Hagebutte, Verjus Trauben, Ganslschinken & Brioche | 24.0

Gansleinmachsuppe
aus den besten Teilen, langsam gekocht & eingemacht
mit Bröselknödel, Wurzelgemüse, Gänseklein & Majoranöl | 10.5

gedämpfte Gansltascherl
gefüllt mit faschiertem Filet, Lauch & Ingwer
mit Shii Take Pilzen, Kimchi, Chili Öl & Sauce Albufeira | 22.5

Gansl Bauernkrapfen
geschmortes, gezupftes & glasiertes Flügerl
mit mariniertem Spitzkraut, süß saurer Kürbis & Gewürz Mayo | 22.5

gebackene Gansllеber
ausschließlich von unseren Weidegänsen & nur solange der Vorrat reicht
mit rahmigem Karfiolsalat, Senfkaviar & marinierter Petersilie | 23.0

glasierte Gansllеber
ausschließlich von unseren Weidegänsen & nur solange der Vorrat reicht
mit Kürbisschnitte, Kohlsprossen & Quitte | 23.0

Gans im Hauptakt

gebratenes Mostviertler Weidegansl
unser Klassiker – ausgelöst und knusprig gebraten
mit Waldviertler Erdäpfelknödel, glasiertem Apfel, Preiselbeeren & Maroni
eingekochtem Rotkraut oder warmen Speck Kraut Salat | 46.0