GANSLZEIT IM SPERLING

GANSL-EINMACHSUPPE
mit Bröselknödel
Euro 12,00

Weinempfehlung
Grüner Veltliner “Kirchpoint”
Weingut Gritsch, Spitz
1/8l Euro 7,00

¼ KNUSPRIGES GANSL
mit Rotkraut und Erdäpfelknödel
Euro 39,00

Weinempfehlung
Zweigelt “Rubin Carnuntum”
Weingut Markowitsch, Göttlesbrunn
1/8l Euro 6,50

CRÈME BRÛLÉE
mit Feigen
Euro 11,00

Weinempfehlung
Beerenauslese Cuvée
Weingut Kracher, Illmitz
1/16l Euro 6,50

3-GANG GANSLMENÜ
Euro 58,00



Alle Preise inkl. Steuern und Abgaben

A LA CARTE

VORSPEISEN

WARMES BIO SAUERTEIG - WEIZENBROT “JOSEPHINE“

mit geschlagener Salzbutter
Euro 6,50

BEEF TARTARE

mit gebeiztem Dotter, Schnittlauch, Josephinebrot und Butter
Euro 25,00

KÜRBIS-GRAMMELKNÖDEL

mit Kürbischutney, Jus und Butterbrösel
Euro 18,50

ZWEIERLEI VON DER FORELLE

geräuchert und eingelegt, auf Limetten-Kohlrabi und Schwarzteefond
Euro 25,00

RISOTTO VENERE

mit roten Trauben, Ziegenfrischkäse und Kresse
Klein Euro 19,00
Groß Euro 24,00

ROTE RÜBE

mit Pfirsich, Brioche, Rübenreduktion und Kokos-Soja
Euro 18,50

VEGAN

SUPPE

KLARE RINDSUPPE

mit Frittaten
Euro 8,50

TAGESSUPPE

Euro 8,50

Alle Preise inkl. Steuern und Abgaben

HAUPTSPEISEN

MELONEN-VISCH

auf Mangolderdäpfel und Veurre Blanc
Euro 23,00

VEGAN

RIGATONI

mit BBQ-Kürbis, Muskatkürbiscreme
und Buttermilch
Euro 22,00

GEBRATENER ZANDER

mit Rollgerste, Wurzelgemüse, Chorizo und Miso
Beurre Blanc
Euro 32,00

SOT L´Y LAISSE

das beste Stück vom Huhn, glasiert auf Spitzkraut,
schwarzen Kichererbsen, Orange und Cranberries
Euro 32,00

WILDES BUTTERSCHNITZEL

mit gelber Rübensauce, Fisolen und
Süßkartoffelwürfel
Euro 27,00

GESCHMORTES OCHSENBACKERL

mit Manchego-Polenta, Sanddorn und Jus
Euro 30,00

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

mit Erdäpfelsalat
Euro 32,00

Alle Preise inkl. Steuern und Abgaben

STEAK & BURGER

RINDERFILET STEAK

mit Pommes Frites und Jus
Euro 41,00

Add-On

1Stück Gebratene Garnele
+ Euro 3,50

Hellfire Dip (Habanero, Rahm, Mayo, Tahina)
+ Euro 3,50

BEEF BURGER
(100% ÖSTERREICHISCHES RINDFLEISCH)

Saftiges Rindfleisch-Patty, medium gegrillt, im Brioche-Brötchen mit knusprigem Kaiser-Speck, geschmolzenem Cheddar, frischem Paradeiser und Salat. Verfeinert mit Sriracha-Mayo, hausgemachtem Ketchup und Schmorzwiebeln.
Dazu goldbraun knusprige Pommes
Euro 21,00

BEILAGEN

BLATTSALAT

Zitronen-Balsamico Dressing
Euro 5,50
VEGAN

KNUSPRIGE TRÜFFEL-POMMES

mit Parmesan und Trüffel-Mayonnaise
Euro 8,00

HAUSGEMACHTER ERDÄPFELSALAT

Euro 5,90

KNUSPRIGE POMMES FRITES

VEGAN

Euro 5,80

BUTTERGEMÜSE

Euro 7,50

Alle Preise inkl. Steuern und Abgaben

DESSERT

POCHIERTE QUITTE

in Gewürzwein, Nougatmousse, Fichtennadelöl
und Mandelcrumble
Euro 12,00

FRISCHE DUKATENBUCHTELN

mit Vanillesauce
Euro 12,00

TARTE DE POIRE

Birnentarte mit Pistazieneis
Euro 12,00

DIVERSE KUCHEN UND TORTEN AUS UNSERER VITRINE

Euro 7,80

Glutenfrei Vegetarisch

Alle Preise inkl. Steuern und Abgaben