

TAKE AWAY GANSL

GENIESSEN SIE IHR
GANSL ZUHAUSE!
25.10. - 25.11.2020



Unser Gansl-Menü für zuhause ...

2 Portionen ...

Gänselebermousse mit Marillen-
Kürbischutney, Butter & Toastbrot

2 Portionen ...

Gansleinmachsuppe mit Bröselknödel

4 Portionen ...

1/4 knusprig gebratenes, gefülltes Gansl
mit hausgemachtem Apfelrotkraut &
Erdäpfelknödel oder/und Specklinsen &
Serviettenknödel ***

4 Portionen

Nougat Maroniterinne im Glas
mit Vanillecreme

**Gansl Menü für 4 Personen
inklusive 1 Flasche Wein
€ 129,90**



Wählen Sie Ihre Weinbegeitung ...

Weingut Dachauer - Tattendorf
Rotgipfler 2018

Weingut JR Reinisch - Tattendorf
St. Laurent Sommelier Edition Bio 2017



*** Das Gansl wird in kleinen Teilen auf einer Aluplatte angerichtet. Bitte die Aluplatte zuhause bei 220 Grad Oberhitze im Backrohr für 5 Minuten (unter Beobachtung!) schön knusprig fertig braten ... GUTEN APPETIT !!!