

# Mein Menü

## "Gans - und gar."

Landauf, landab werden jetzt gebratene Gänse aufgetischt. Dass sich aber aus den wohlschmeckenden und in unserer Region artgerecht herangewachsenen BIO-Weidegänsen außer der bekannten klassischen Zubereitung viel mehr machen lässt, stellen Bernhards delikate zeitgemäße Interpretationen in diesem exklusiven Menü unter Beweis. Ein Ganslessen, das ganz und gar im Zeichen gehobener Esskultur steht.

Ganz und gar erfolgreich haben sich "**Die Schwertführerinnen**" Kerstin und Sigrid Schwertführer vom Top-Weingut Schwertführer 35 in Sooß der Vinifizierung hervorragender gebietstypischer Spitzenweine verschrieben. Sie wählten persönlich für uns die zum Menü passenden Weine aus.

### GÄNSELEBER-/BITTERSCHOKOLADEN-TORTE

Pfeffernüsse, Sanddorneis

(EUR 16,90)

**X-Treme 2018 (Cuvée RI/RG) - Die Schwertführerinnen - EUR 5,90**

### GANLS-/HERBSTPILZRAGOUT

Erdäpfel-/Maroniköderl

(Vorspeise EUR 14,90, Hauptspeise EUR 21,90)

**Rotgipfler Herzstück 2018 - Schwertführer 35 - EUR 4,90**

### FILET VOM FLUSSBARSCH

(kross gebraten)

Chinakohl-/Orangengemüse, Trüffelerdäpfel

(Zwischengang EUR 17,90, Hauptgang EUR 26,90)

**Chardonnay Classic 2018 - Die Schwertführerinnen - EUR 5,50**

### BIRNEN-/QUITTEN SORBET

(EUR 5,90)

### BRUST VON DER BIO-WEIDEGANS

(12 Stunden Niedrigtemperatur gegart)

Kletzenrotkraut, Topfenschupfnudeln

(EUR 26,90)

**Pinot Noir Reserve 2015 - Schwertführer 35 - EUR 9,90**

### SCHNEEWOLKE

Schneenockerl, Hollerkoch, Vanillecreme, Sauerrahmeis

(EUR 9,90)

**Rotgipfler Spätlese 2017, Schwertführer 35 - EUR 5,40**

3-Gänge - EUR 44,00 (V2/H/N)

3-Gänge - EUR 45,70 (V1/H/N)

4-Gänge - EUR 58,30 (V1/V2/H/N)

5-Gänge - ohne Sorbet EUR 73,50 / mit Sorbet EUR 78,50

**Gerne servieren wir auch einzelne Gerichte aus meinem Menüvorschlag!**

**Unsere Mitarbeiter/innen informieren Sie jederzeit gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten.**