



## **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**

