Abendkarte

Gebratene Gänseleber mit gegrilltem Apfel, Rotkrautpüree, Preiselbeeren *13,50* **Carpaccio vom Rindsfilet** mit Rucola und gehobeltem Grana *11,50*

Maronischaumsuppe mit Birnengnocchi 8,50
Ganslcremesuppe mit Ravioli 8,50
Kürbisoberscremesuppe mit Croutons und Kernöl 8,50
Klare Rindssuppe mit Nudeln oder Backerbsen 5,50

Herbstlicher Kürbissalat (bunte Blattsalate mit Himbeerdressing mit gebratenen Kürbisstücken und Kürbiskernen) 18,50
 Ziegenkäse mit Honig & Nüssen gebraten auf rote Rübenscheiben mit bunten Blattsalaten, Mangodressing 16,50

GANSL Saison 2025 läuft bereits mit ofenfrisch gebratenem Wiesn Gansl

Portion Gansl mit 2 Beilagen nach ihrer Wahl – bitte um Vorbestellung! 33,00 (Rotkraut, Speckkrautsalat, Erdäpfelknödel, Semmelknödel, Kroketten)

Veganes Kürbisgulasch, dazu Salzkartoffel 18,00 gegrillte Polentascheiben, mit Gemüse und Käse überbacken 18,50

Reispfanne "Paella Style" mit Garnelen und Thunfisch 26,50 Frisches Zanderfilet vom Rost, mit Petersileräpfeln, Blattsalat, Sauce Tartar 26,50

> Gansl Beuscherl mit Erdäpfelknödel 18,50 Gebratene Hühnerroulade mit Kürbisfülle,

dazu Erdäpfel- Kürbispüree, Broccoli, Kernöl 22,50 **Rindsfilet Steak medium gebraten,**

dazu Esterhazy Gemüse und gebratene Erdäpfelknödelspalten 38,50

Wildschwein Cordon bleu gebacken, dazu Rahmgurkensalat 22,50 Rehschnitzel in Nußpanade gebacken, dazu Rahmgurkensalat, Preiselbeeren 26,50 Butterschnitzel vom heimischen Rehschlögel

mit Erdäpfelpüree, Beerenjus und Kohlsprossen 22,50 **Ragout vom heimischen Reh,** dazu Wurzelsauce, Serviettenknödel, Rotkraut 22,50 **Heimischer Hirschrücken gebraten** mit Maroniknödel, Rotweinbirne, Beerenjus 27,90

Hirschburger im Briochebrot, Rotkrautsalat, Rucola und Ribiselmarmelade 22,50 Pulled Pork Burger mit selbstgegarten Fleisch, Sauerteigbrot, Cole Slaw Salat, karamellisiertem Zwiebel, Dippers,, Whiskey Mayo 22,50

Für weiteres Süßes danach, bringen wir gerne unsere Nachspeisenkarte!

Tiroler Zirben Schnaps 2 c l 3,-