

Ganszeit im Weinhaus Arlt

15.10.2020 bis 22.11.2020

Schmankerl von der BIO-Weidegans

Gansschmalz mit Leberstückerl (A) dazu Nussbrot	3.9
Gansleinmachsuppe (A/C/G/L)	5.9
¼ knuspriges Weidegansl (A/C/G) dazu Erdäpfelknödel, Semmelknödel und Apfelrotkraut	32
Buchtel mit Maronifülle (A/C/G) mit hausgemachtem Quittenmus	3.5

Ganslmenü

Gansschmalz mit Leberstückerl und Nussbrot (A) ♦♦ ¼ knuspriges Weidegansl (A/C/G) dazu Erdäpfelknödel, Semmelknödel und Apfelrotkraut ♦♦ Buchtel mit Maronifülle (A/C/G) mit hausgemachtem Quittenmus	38
---	----

Weinempfehlung

Staubiger „vom Grünen Veltliner“ 2020 (O) Weingut Harm, Krustetten Niederösterreich	1/8	2.5
Weißburgunder „Ried Gottschelle“ 2019 (O) Weingut Harm, Krustetten Niederösterreich	1/8	4.5
Schilcher Sturm (O) Weingut Herrgott, St. Stefan Weststeiermark	1/8	2.5
Pinot noir „vom Sonnenberg“ 2018 (O) Weingut Birgit Braunstein, Purbach Burgenland	1/8	3.5

Unsere Gansllieferanten

Biohof Hausmühle, Fam. Steininger aus Grafenschlag im Waldviertel
Biohof Prüller aus Seitenstetten im Mostviertel