

GANSLMENÜ

5. - 13. NOVEMBER 2021
IM VERANDA WIEN

BIO GÄNSELEBERMOUSSE (A, C, G, H, L, M, O)

geröstete Haselnüsse | Preiselbeeren | Brioche Crumble



BIO GANSLEINMACHSUPPE (A, C, G, L, O)

Bröselknödel | Wurzelgemüse



GEBRATENES BIO WEIDEGANSL (A, C, G, L, M, O)

Lebkuchen-Rotkraut | Feige |
Erdäpfelknödel gefüllt mit Pilzen und Speck



SÜSSE KÜRBISVARIATION (A, F, G)

VON SLOWFOOD GEMÜSEBAUER MICHAEL BAUER

marinierter Hokkaidokürbis | saftiger Kürbiskuchen |
Kürbiskerneis | Bio Bitterschokolade von Zotter

4-GÄNGE INKL. GEDECK | EUR 69

WEINBEGLEITUNG

UNSER SOMMELIER EMPFIEHLT

VORSPEISE

RIESLING

HESS | HOHENRUPPERSDORF | NIEDERÖSTERREICH
2019

SUPPE

WIENER GEMISCHTER SATZ DAC „NUSSBERG“
WIENINGER | WIEN (BIO WEIN)
2018

HAUPTSPEISE

CUVEÉ „MAVIE“

MÜNZENRIEDER | APETLON | BURGENLAND
2018

DESSERT

EISWEIN

NIGL | SENFTENBERG | KREMSTAL
2017

4 WEINE | EUR 28

3 WEINE | EUR 21