

Marinierte Entenbrust / Zitrusfrüchte



Vorspeisen

- Gänseleber Apfeltorte
- Süß-Saure Entenbrust auf mariniertem Gemüse
- Geräucherte Enten und Gänsebrust / Sojasprossen mariniert
- Kalbspastete mit Gänseleber
- Gesülzte Martini Gans
- Roastbeef / Sauce Tatar
- Fischvariation



Suppen

- Gansleinmachsuppe
- Klare Rundsuppe mit Enten Leber Reis
- Kürbiscremesuppe



Hauptspeisen

- Gansl Risotto
- Gebrautes Gansl und Ente



Hauptspeisen

- Roulade von der Gans
- Gebackenes Hirschschnitzel
- Geschnetzeltes von der Gans mit Pilzen und Nudeln
- Enten und Gansl Leber paniert
- Gansl Ragout mit Bohnen
- Kürbis Gemüse Lasagne



Beilagen

- Wacholderkraut, Rotkraut, Knödel Duett
- Nockerl, Kräuterdäpfel, Gemüse, Speck-Fisolen, Orangen Polenta, Ritschert, Salat vom Buffet



Dessert

- Maroni Tiramisu
- Gundel- und Topfen- Palatschinken

Schokobrunnen
Eisvariation
Käse vom Brett



Herbstzeit ~ Genusszeit

Preis pro Person € 31,50

Suppe vom Buffet € 4,50
Vorspeise vom Buffet € 7,50
Hauptspeise vom Buffet € 18,50
Dessert & Käse vom Buffet € 7,50



Erleben Sie mit uns herbstliche und
genussvolle Stunden –
wir heißen Sie sehr herzlich willkommen,

zu unserem *GANSLBRUNNEN*

im

Restaurant „Zum weissen Pfau“

Lassen Sie sich einfach vom Besonderen verwöhnen

Wir wünschen Guten Appetit

