




EMPFEHLUNGEN OKTOBER

	<i>Getrübete Gänselebercrostini mit Rucola</i>	15, ⁸⁰
	<i>Hausgemachte Gansleberterriner mit Zwiebel-Moosbeerconfit</i>	12, ⁸⁰
	<i>Gansleinmachsuppe mit Leberpofesen</i>	6, ²⁰
	<i>Schaumsuppe vom Muskatkürbis mit Roggenbrotchips</i>	6, ²⁰
	<i>Kürbistascherln in brauner Salbeibutter mit Pecorino</i>	14, ²⁰
	<i>Erdäpfel-Gnocchi mit Steinpilzen & Bresaola</i>	15, ²⁰
	<i>Sautierte Gansleber mit Apfel & Speck auf Stampferdäpfeln</i>	15, ⁸⁰
	<i>Klassisches „Martini Gansl“ mit Rotkraut, Waldviertlerknödeln, Maroni & Bratapfel</i>	22, ⁸⁰
	<i>Altwiener Backfleisch mit Erdäpfel-Vogerlsalat</i>	22, ⁸⁰
	<i>Lachsforellenfilet auf gebundenen Schwarzwurzeln mit Estragon & Petersilerdäpfeln</i> 	22, ⁸⁰
	<i>Birnen-Nussstrudel mit Nougatcreme</i>	7, ⁸⁰
	<i>Kastanienreis mit eingelegten Weichseln</i>	7, ⁸⁰

Alle Preise in EURO inkl. aller Abgaben. Allergene liegen auf.

Trumer Herbstbier / Trumer / Obertrum am See	0,3l 3, ⁸⁰	0,5l 4, ⁸⁰
Grüner Veltliner „Freiheit“ / Weingut Proidl / Senftenberg	1/8l	4, ⁸⁰
Rotgipfler / Weingut Leo Aumann/ Ried Flammig	1/8l	4, ⁸⁰
Junger Steirer / Weingut Strablegg-Leitner / Leutschach	1/8l	4, ⁸⁰
Zweigelt „Bienenfresser“ / Weingut Pitnauer/ Göttlesbrunn	1/8l	5, ⁴⁰
Cuvee „Quattro“ / Weingut Gager/ Deutschkreutz	1/8l	6, ⁴⁰