



Gans´I-Zeit im Gösser Bräu

Vorspeisen:

Glacierte Gans´lleber <small>A,G,L,O</small> auf marinierten Blattsalaten mit gebratenen Apfelscheiben	8 ⁹⁰
Gans´leinmachsuppe <small>A,G,L,C</small> mit Bröselknödel	4 ⁹⁰

Hauptgerichte:

Martini Gans´I <small>A,C,G,L,O</small> mit deftigem Gans´lsaft´I, Erdäpfelknödel und Apfelrotkraut 17 ⁹⁰

Hausgemachte Gans´Iknödel <small>A,C,G,L,O</small> im Erdäpfelteigmantel auf Apfelrotkraut mit Gans´lsaft´I	12 ⁹⁰
Gans´Igröst´I <small>A,C,G,L,M,O</small> mit frischen Kräutern und rotem Krautsalat	12 ⁹⁰
Gans´Ibruckfleisch <small>A,C,G,L,O</small> mit Erdäpfelknödel und Preiselbeeren	11 ⁹⁰
Gans´Irisotto <small>L,O,G</small> mit gehobeltem Parmesan	12 ⁹⁰
Gebrautes Welsfilet <small>D,G,L,M,O</small> auf Kürbisgröst´I mit hausgemachter Kräuterbutter	15 ⁹⁰
Lasagne „Al Forno“ <small>A,C,G,O,L</small> mit Blattsalat	9 ⁸⁰

Dessert:

Somlauer Nockerl <small>A,C,G,H,N,O</small> mit Rumrosinen, Nüssen, Schokoladensauce und Schlagobers	4 ⁹⁰
Maroni-Zimtparfait mit Orangen-Passionsfruchtragout	5 ⁹⁰

