



# Weide-Gans`l aus Oberösterreich

Freitag, 4. November - Sonntag, 13. November 2022

(wir bitten um Vorbestellung)

## Holen Sie sich schon einen Gusto...

**Gebackene Gänseleber in Kräuterpanier**, mit Erdäpfel-Selleriepüree,  
glacierten Elstar-Apfelspalten und Röstzwiebel 19,40

\*

**Original Gans`l-Einmachsuppe** mit Bröselknödel,  
Wurzel-Gemüse und Gänseklein 6,20

\*

**Portion Freiland-Gans`l** mit Rotkraut, Speckkraut, Bratapfel gefüllt mit  
Preiselbeeren und Erdäpfelknödel (Beilagen so viel Sie wollen) 27,90

\*

### **Hausgemachte Gans`l Knödel**

gefüllt mit Gansl-Fleisch und Gänseklein, im Erdäpfelteigmantel  
auf sautiertem Babymangold, mit Mayoransaft`l, Bratapfel mit Preiselbeeren 18,90

\*

**Schokolade-Lasagne**, mit weißem Schokomousse,  
dunklen Schokoblättchen, dazu frische Himbeeren und Himbeermark 9,40

Zur Verdauung laden wir ein: – einen hausgemachten angesetzten Quitten-Apfel-Brand

### **Early Bird 2022 – JUNGWEIN**

**Michael Bauer - Mitterstockstall am Wagram 1/8 l € 3,50**

**Wir bitten um Reservierung und Vorbestellung,  
da wir unsere Gans`l, frisch nach Bedarf, braten.**

**02272 / 66670 [essen@s-pfandl.at](mailto:essen@s-pfandl.at) MO/DI/MI Ruhetag!**

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch!**