

MARTINI GAN(z)S traditionell...

Unsere Gänse verbrachten ihre Sommerfrische
auf den Weiden des Schintbauernhofs der Familie Langmayr
in Ansfeld, Oberösterreich



Gansl Rillette im Glas serviert
in cremigem Ganslschmalz eingelegtes Ganslklein
mit Hausbrot, Schnittlauch und roten Zwiebeln 8,90



Kräftiges Gansl-Geflügelsüpple
mit Grießnockerl und Wurzelgemüse 8,90



Traditioneller Ganslbraten mit seinem Natursaftl
Quitten- Honig-Rotkraut
Böhmische-Semmelschnitten, Kastanien
und selbst eingemachte Preiselbeeren 36,90

Bistro Portion 32,90



Nudeltaschen gefüllte mit Ganslklein
und Bergkäse-Tomatenpesto 22,90

Bistro Portion 18,90

TRADITION UM DIE MARTINIGANS

Der Gedenktag des Heiligen Martin war seit jeher ein besonderer Tag im Bauernjahr. Am Martinstag endete das bäuerliche Wirtschaftsjahr, Löhne, Zinsen und Steuern wurden gezahlt, Tiere wurden geschlachtet.

Die Zinsen wurden früher oftmals in Naturalien bezahlt, so auch mit Gänsen. Damit sie nicht durch den Winter gefüttert werden mussten, gab es am Martinstag Gänsebraten.

Zudem begann nach dem 11. November eine strenge Fastenzeit vor Weihnachten. So hatten die Menschen nochmal die Gelegenheit, sich bei diesem Festmahl satt zu essen.



Unsere Empfehlung zum Gansl Schmaus

Gelber Muskateller „Steirische Klassik“
Weingut Strauss, Gamlitz

Südsteiermark
€ 31

Zweigelt Reserve
Weingut Josef Röglspurger, Zöbing

Kamptal
€ 36

GAMBRINUS

ein feinwürziges, dunkles Bier der Mohren Brauerei 0,33 | 4,20



WILLKOMMEN
in unserem traditionellen
Arlberger Wirtshaus ♥

APPETITANREGENDE APERITIFS

HUGO in BLACK Schwarzer Holunder * Weißwein * Soda 6,90

ANDALÖ SPRIZZ Sanddorn * Sekt * Soda 7,50

KIR ROYAL hausgemachter Cassis * Sekt * Soda 6,90

CHEFS BIER APÉRO Stiegl Goldbräu mit Martini Bitter 6,50

GAMBRINUS ein feinwürziges, dunkles Bier der Mohren Brauerei 0,33 l 4,50

Hausgemachte Limonaden aus Engels Kräutergarten

WEISSE HOLUNDER BLÜTEN
SCHWARZE HOLUNDER BEERE
PFEFFERMINZE
ALMKRÄUTER

mit Quellwasser ¼ 3,50 | ½ 4,80

KLOSCHTNER HEIMAT WASSER still oder prickelnd 0,7 l 3,50 | 4,80

Die JUBILÄUMSWEINE ENGEL 33

2023 Grüner Veltliner „Rosenberg“

Weingut Anton Bauer, Wagram Flasche 39,00 | Glas € 6,50

2018 Cuvée „ENGEL“ Ried Wagram BLFR/ZW/ M /CS

Weingut Anton Bauer, Wagram Flasche 41,40 | Glas € 6,90

WIR AKZEPTIEREN KREDITKARTEN

Wir akzeptieren Kreditkarten und stellen lediglich
eine gesamte Tischrechnung aus!

Einzelrechnung nicht möglich, vielen Dank!

ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

AUS DEM SUPPENTOPF

Kräftiges klares Gansl-Geflügelsuppe
mit Grießnockerl und Wurzelgemüse 8,90



VORSPEISEN & SALATE

Gansl Rillette im Glas serviert
in cremigem Ganslschmalz eingelegtes Ganslklein
mit Hausbrot, Schnittlauch und roten Zwiebeln
Vorspeise für 2 Personen 8,90



Herbstliche Blattsalate
mit Äpfeln, Trauben und Nüssen
und Trüffel Schafskäse
an Holunder Essig-Marinade 19,90
Bistro Portion 16,90



~ ohne Käse 16,90 | Bistro 13,90



 Salat Mix nach Marktangebot
mit leichtem Hausdressing kleine Bowl 8,90
große Bowl 15,90



 Blattsalate der Saison mit leichtem Hausdressing
oder Kürbiskernöl-Äpfellessig-Marinade 8,90



ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

Edelwildrahmragout vom Reh und Hirsch
mit Butterspätzle
Quitten-Honig-Rotkraut
Selbst eingemachte Preiselbeeren 33,90



Mit Gansklein gefüllte Nudeltaschen
und Bergkäse-Tomatenpesto 22,90
Bistro Portion 18,90

Lachsforellenfilet leicht gebraten
an Weißweinbutter mit Kräuter Erdäpfel
und Herbstgemüse 32,90



Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Pommes frites oder Kräuter Erdäpfel, Preiselbeeren 30,90
Bistro Portion 23,90



Cordon bleu vom Kalb mit Pommes frites
gefüllt mit geräuchertem Schinken und schmelzigem Edamer 32,90
* vom Schweinerücken 24,90



Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken
mit Pommes frites oder Kräuterendäpfel 21,50
Bistro Portion 16,50



 Arlberger Käsknöpfe
mit Röstzwiebel, Butterschmalz und Schnittlauch 19,90
Bistro Portion 16,90



ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

DESSERT & KÄSE

Warme Brombeeren
mit einer Kugel Vanille Eis und Eierlikör Sahne 7,50

Dunkles Schoko-Güpfle
mit Walnuss Feigen Eis und Fichtenwipfel Sahne 12,90
Ω ∞

Eine Kugel Bourbon-Vanilleeis mit Kürbiskernöl Likör übergossen 5,90
oder „Affogato“ mit Espresso übergossen 6,50
Ω ∞

Warmer Apfelstrudel vom Boskopapfel 6,90
mit Vanillesauce 8,50
Ω ∞

Erfrischendes Sorbet in den Sorten
Birne * Himbeere * Johannisbeere eine Kugel 3,20
Ω ∞

Zu den Desserts und Käse empfehlen wir

Auslese Cuvee süß
Weingut Tschida, Gols

Neusiedlersee
1/8 5,90

Beerenauslese süß
Weingut Nittnaus, Gols

Neusiedlersee
5 cl 5,50