

Gedeck 5,50
am Abend, zum Menü

Vorspeisen

Beef Tatar 20,50
Senf, Dotter, Schnittlauch

Rote Rübe 17,00
Frischkäse, Kren

Suppen

Klare Rindsuppe 6,50
Gemüse,
Frittaten oder Leberknödel

Kürbiscremesuppe 8,50
Topfen

Zwischengerichte

Gnocchi 18,80
Sellerie

Risotto 15,80
Kürbis

Klassiker

Wiener Schnitzel 18,90
vom Schneebergschwein
Petersilienkartoffeln

Gekochtes vom Rind 26,50
Kürbisgemüse, Röstkartoffeln,
Wurzelwerk, Apfelkren,
Schnittlauchsauce

Preise verstehen sich in EURO inkl. Alle Steuern

Gansl Menü

Gänseleber 22,50
Quitte, Brioche, Schokolade

Gansleinmachsuppe 9,90
Bröselknödel

Weidegans von Ganz Gans 39,50
Rotkraut, Serviettenknödel,
Maroni

Brownie 12,60
Kastanie, Birne

3 Gang Menü 61,00
Amuse, Suppe, Sorbet,
Gansl, Dessert, Petit Four

4 Gang Menü 82,00
Amuse, Vorspeise, Suppe,
Sorbet, Gansl, Dessert, Petit Four

Weinbegleitung 27/36
Alkoholfreie Begleitung 26/35

Hauptspeisen

Filet vom Saibling 31,00
Dillkartoffeln, Grünkohl

Geschmorte Rehkeule 30,00
Semmelschnitte, Rotkraut

Kurz gebratener 32,50
Esterházy-Rostbraten
Brettnockerl

Rosa gebratener Hirschrücken 38,50
Grießstrudel, Kürbis





Cover charge 5,50
in the evening, in the menu

Starters

Beef Tatare 20,50
Mustard, egg yolk, chives

Beetroot 17,00
Cream cheese, horseradish

Soups

Clear Beef broth 6,50
Vegetables,
pancake strips or liver dumplings

Pumpkin Soup 8,50
Pumpkinseed pastry

Warm Starters

Gnocchi 18,80
Celeriac

Risotto 15,80
Pumpkin

Classics

Wiener Schnitzel from
Schneeberg pork 18,90
Parsley potatoes

Boiled Beef 26,50
Pumpkin vegetables, roast
potatoes, root vegetables,
apple horseradish, chive sauce

Prices are in euros and include all taxes.

Goose menu

Goose liver 22,50
Quince, brioche, chocolate

Goose giblet soup 9,90
Breadcrumb dumplings

Goose from Ganz Gans 39,50
Red cabbage, sliced bread
dumplings, chestnut

Brownie 12,60
Chestnut, pear

3-course menu 61,00
Amuse, Soup, Sorbet,
Goose, Dessert, Petit Four

4-course menu 82,00
Amuse, Starter, Soup,
Sorbet, Goose, Dessert, Petit Four

Wine pairing 27/36
Non-alcoholic pairing 26/35

Main Courses

Fillet of arctic char 31,00
Dill potatoes, kale

Braised haunch of
red deer venison 30,00
Bread dumpling slice, red cabbage

„Esterházy“ Rib-Eye Steak 32,50
Spaetzle

Roe buck venison Steak 38,50
Semolina strudel, pumpkin

