



# GANS GANZ KÖSTLICH



UNSERE KARTE ZU MARTINI VOM 31. OKTOBER BIS 08. NOVEMBER 2020

## UNSERE GANSL KOMMEN ALLE VON



**Klassische Gansleinmachsuppe** € 5,20  
mit Innereien, Wurzelgemüse und Griesknödel

**Gansleber gebraten** € 11,80  
auf Pastinakencreme, Grünkohl,  
selbsteingelegten Aronien und Hafercrumble

**Ganslinnereienragout** € 11,60  
mit Pilzen vom Jonathan und Serviettenknödel

**Martinigans aus dem Rohr** € 23,50  
mit Rotkraut, glasierten Maroni und  
in Butterbrösel gewälzte Erdäpfelknödel

**Maronireis** € 6,90  
mit Vanilleeis, Schlag, eingelegten Kirschen,  
Baiser und etwas Eierlikör vom Kostenzer aus Maurach

## FLÜBIGE BEGLEITER

### ALKFREI

**Bämstein Dirndl 0,33l** € 3,90

### APERITIF

**Gemischter Satz 2020** € 3,10  
Weingut Bernd Baumgartner, Gobelsburg

**Die Apfelkönigin** € 3,20  
Apfel Pet Nat von Viki Preiß aus Theyern

## VINOPHILE SPEISENBEGLEITER

**Rotgipfler vom Berg 2019** € 3,80  
Weingut Alphart, Traiskirchen

**Merlot Reserve 2018** € 4,60  
Weingut Leo Aumann, Tribuswinkel

**Pinot Noir 2015** € 4,80  
Weinbau Seifried, Oberstinkenbrunn

### Langenlebarner Freilandgänse steht für:

Die Gänse leben stressfrei auf saftigen, grünen Kleewiesen. Die 200 Tiere haben rund 5000m<sup>2</sup> zur freien Verfügung und leben stets unter freiem Himmel.

Nur in den ersten 4 Wochen auf dem Hof teilen sie sich den Stall mit 100 Masttieren. Mitte Juni kommen sie auf die Weide und genießen ihren Freilauf mit nur minimalem Beifutter von Getreide aus eigenem Anbau.

Großer Wert wird auch darauf gelegt, dass die Gänse bis zuletzt entspannt ihre Freiheit genießen können und deswegen werden die Gänse stressfrei auf dem Hof geschlachtet.

Wenn Sie wissen möchten wie es unseren Gänsen gut gegangen ist, dann scannen Sie diesen QR Code:

