

# GANSLZEIT IN DER TRAUBE

VON 1. BIS 30. NOVEMBER 2018

## Frisches Wagramer Gansl

*Beste Qualität durch artgerechte Haltung: Geflügel von der Wiese*

### PROGRAMM

GÄNSELEBER gebraten  
auf süß-saurem Kürbis

Klassische GANSLEINMACHSUPPE  
*mit Bröselknödel*

Knuspriger Braten von der WAGRAMER WIESENGANS  
*mit Honig-Veltliner-Apfel | Erdäpfelknödel | Rotkraut*

Tonis TOPFENKNÖDEL  
*mit Vanilleeis | Zuckerbrösel | Zwetschkenröster*

### PREISE

4-Gang Preis pro Gast | 49.00

3-Gang mit Vorspeise Preis pro Gast | 42.00

3-Gang mit Suppe Preis pro Gast | 35.00  
inkl. Gedeck & Menü

Weinbegleitung mit Staubigem oder Jungwein | 16.00

### RESERVIERUNG

Reservierung unter [office@moerwald.at](mailto:office@moerwald.at) oder +43.2738.2298.0

### TIPP

„GANS TO GO“ | Preis 19.00

Ein Viertel Wagramer Wiesengans gebraten mit Erdäpfelknödel, Rotkraut & Honig-Veltliner-Äpfel  
*Im Einweggeschirr, abzuholen in der Traube*

„ENTE TO GO“ | Preis 19.00

Ein Drittel Wagramer Wiesenente gebraten mit Erdäpfelknödel, Rotkraut & Honig-Veltliner-Äpfel  
*Im Einweggeschirr, abzuholen in der Traube*