



GANSLZEIT

Restaurant „Zur Traube“

GANSLMENÜ

Frisches Wagramer Gansl

Beste Qualität durch artgerechte Haltung: Geflügel von der Wiese

Herbstsalat „Traube“

mit gebackenem Ei, Pilzen, Nüssen & Trauben

Klassische Gansleinmachsuppe

mit Bröselknöderl

Knuspriger Braten von der Wagramer Wiesengans

mit Honig-Veltliner-Apferl, Erdäpfelknödel, Rotkraut

Schokoladenküchlein

Waldbeeren, Nüsse, Mirabelle

TERMIN 1. – 30. November 2020 & 2021

PREIS

4 Gänge, pro Gast 56.00

3 Gänge mit Vorspeise, pro Gast 49.00

3 Gänge mit Suppe, pro Gast 41.00

inkl. Gedeck und Menü

Weinbegleitung mit Staubigem / Jungwein 16.00

* „Gansl to go“

Ein Viertel Wagramer Wiesengans gebraten mit
Erdäpfelknödel, Rotkraut & Honig-Veltliner-Apferl 24.00

Im Einweggeschirr, abzuholen im Restaurant „Zur Traube“

* „Ente to go“

Ein Drittel Wagramer Wiesenente gebraten mit
Erdäpfelknödel, Rotkraut & Honig-Veltliner-Apferl 22.00

Im Einweggeschirr, abzuholen im Restaurant „Zur Traube“