# ROMAN ARTNER
# GANSL-MENÜ

**Gänseleberparfait**
Quittenkäse, Schwarze-Chili-Nuss &
Butterbrioche (A,C,G,L,H,M,O)
*0,125l Traminer Hanna Glatzer, Carnuntum*
*7,50*
***

**Gansleinmachsuppe**
gezupfte Gans, Gänseklein-Knödel & Majoran
(A,C,G,L,M)
*0,125l Synthèse Blanc Domaine Riberach Côtes Catalenes IGP*
*11,00*
***

**Miesmuscheln** Bio, Dänemark
Champagner, Koriander, Chili & Pommes
(D,G,L,M,O,R)
*0,125l 2021 Weisser Burgunder Zuschmann-Schöfmann, Weinviertel*
*11,50*
***

**Martinigansl,** Österreich
Orangenrotkraut, Erdäpfelknödel, Bratapfel &
Maroni (A,C,G,L,M)
*0,125l Chiroubles (Gamay)*
*Domaine Lafarge Vial, Beaujolais*
*14,20*
***

**Powidltascherl**
Nussbutter-Brösel & langer Pfeffer (A,C,G)
*5cl Portwein unfiltriert Vista Alegre LBV 2013*
*7,50*

MENÜ 4 GANG
85,- pro Person ohne Weinbegleitung

MENÜ 5 GANG
93,- pro Person ohne Weinbegleitung

Für das Gedeck verrechnen wir € 5,00 pro Person

# ROMAN ARTNER
# GANZ OHNE GANS

Das vegetarische Menü zur Ganslzeit

## Pilzpastete im Spinatmantel

Baumkuchen, Kaktusfeige & Portwein-Schalotte

(A,C,G,H,L,M)

*0,125l 2025 Sauvignon Blanc Kalk & Kreide, Tement, Südsteiermark*

*8,80*

***

## Geröstete Topinambursuppe

Schwarzer Knoblauch, Piementos & Shiitake

*0,125l Synthèse Blanc Domaine Riberach Côtes Catalenes IGP*

*11,00*

***

## Erdäpfel-Seitan-Tascherl

gepickeltes Rotes Spitzkraut & Bratapfel-Creme

(A,C,G,L,N,F)

*0,125l 2024 Roter Veltliner Wahre Werte Weixelbaum, Kamptal*

*11,00*

***

## Powidltascherl

Nussbutter-Brösel & langer Pfeffer (A,C,G)

*5cl Portwein unfiltriert Vista Alegre LBV 2013*

*7,50*

MENÜ 4 GANG

65,- pro Person ohne Weinbegleitung

GAUMEN HOCH

Geprüfte Qualität. Mindestens 30 % der Lebensmittel (gemessen am Einkaufswert) werden im Pichlmaiers zum Herkner in Bio-Qualität eingesetzt.

Für das Gedeck verrechnen wir € 5,00 pro Person