## Nach Verfügbarkeit
WEISSER TRÜFFEL

### Beef Tatar & Weißer Trüffel
mit Eierspeise & Weißem Trüffel (A,C,D,G,L,M)
2g 45,00 / 3g 55,00

### EiernockerIn & Weißer Trüffel
Vorspeise 2g 45,00 / Hauptspeise 3g 55,00
(A,C,G)

### Hirn mit Ei & Weißer Trüffel
Vorspeise 2g 38,00 / Hauptspeise 3g 48,00
(A,C,G)
Jedes weitere Gramm Trüffel 11,00

Liebe Gäste, der im Gericht enthaltene weiße Trüffel wird frisch in der Küche gehobelt.

## Mittwoch, den 11.11.26
Ab 18:00 Uhr geöffnet
Wir servieren **ausschließlich** Gansl-Gerichte

## Weihnachten 2026
25 & 26.12.2026 von 12:00 bis 20:00 Uhr

## Kinderzimmer
Unser Kinderzimmer befindet sich im ersten Stock. Malstifte sind im Kinderzimmer nicht gestattet. Benützung auf eigene Gefahr! Eltern haften für ihre Kinder!

**WLAN**: gulasch123

Wichtige Information zu Allergenen
Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte und Getränke können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche sowie der Bar verwendet werden.

Alle unsere Weine enthalten Sulfite.
Alle Preise in Euro inkl. aller Abgaben.

Für das Gedeck erlauben wir uns 4,70 Euro zu verrechnen.

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

| | |
|---|---|
| A | Glutenhaltiges Getreide |
| B | Krebstiere |
| C | Ei |
| D | Fisch |
| E | Erdnuss |
| F | Soja |
| G | Milch oder Laktose |
| H | Schalenfrüchte |
| L | Sellerie |
| M | Senf |
| N | Sesam |
| O | Sulfite |
| P | Lupinen |
| R | Weichtiere |

## PRICKELNDES 0,1L

14,90 ..... Champagne Chardonnay Brut
Étienne Oudart, Champagne
2016

10,90 ..... Bellini
Weißer Pfirsich, Prosecco

8,20 ..... Crémant brut AOC
Aguila Languedoc-Roussillon

8,20 ..... Crémant brut rose AOC
Aguila Languedoc-Roussillon

## HERRLICHES

9,00 ..... Gurktaler Sanddorn-Likör-Spritz
Tonic, Soda & Limette

13,40 ..... Negroni

13,80 ..... Negroni Sbagliato
Campari, Burschik's Red
Vermouth, Cremant

14,00 ..... WienGin Tonic
Tonic, Limette

## TRADITION

6,50 ..... Burschik pur 5 cl
Vermouth mitten aus Wien

6,50 ..... Sherry Manzanilla Lustau 5 cl

7,20 ..... Campari Soda

## BIER 0,33L

5,30 ..... Weitra Bräu das Helle

5,40 ..... Zwettler Zwickl

Für das Gedeck verrechnen wir € 5,00 pro Person

## BOOTCH KOMBUCHA BIO ÖSTERREICH

6,40 ..... Marille-Hollunder 0,125l
6,90 ..... Hibiskus Limette 0,33l

## KONANNA 0,25L

6,00 ..... Pétillant Naturel Anti Bergamot
Alkoholfreies Getränk aus fermentierten Kräutern und Blüten. Fein perlend.

## SPRITZ-ALKOHOLFREI

5,20 ..... Granatapfelsaft-Spritz, Minzsirup, Soda & Limette

6,50 ..... Sanbitter-Spritz, Sanbitter & Soda

6,90 ..... Verjus -Spritz, Tement 0,25l

8,20 ..... Bitter-Spritz Wermutnoten & roten Trauben, Soda & Zitrone

8,50 ..... Dolce-Spritz Bitter, Orangen & süßem Rhabarber & Tonic

## SÄFTE 0,125L

5,90 ..... Traubensaft, Gelber Muskateller F.X. Pichler Wachau

2,30 ..... Apfel Bio

2,40 ..... Marille Bio

2,80 ..... Traubensaft rot

## LIMONADEN

5,10 ..... Soda Zitrone (Jugendgetränk) 0,5l

6,20 ..... Hausgemachter Eistee 0,5l

6,20 ..... Hausgemachte Salbei-Limetten-Limonade 0,5l

2,00 ..... 1 Liter Leitungswasser **wird nur ohne** Zusatzgetränk pro Person verrechnet.

## BIER ALKOHOLFREI 0,5L

6,10 ..... Weißbier Unertl

6,10 ..... Luftikus Zwettler

Für das Gedeck verrechnen wir € 5,00 pro Person

# 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

# VORSPEISEN

**Pilzpastete im Spinatmantel**
Baumkuchen, Kaktusfeige & Portwein-Schalotte
(A,C,G,H,L,M)
21,00

**Geschmorter Sellerie**
Gewürzapfel, Stangensellerie,
Schalotten-Creme & schwarzer Herbsttrüffel (L,M)
23,90

**Ceviche vom Zander**
Böhmerwald Fisch, Österreich
Passionsfrucht, Rettich, Rote Zwiebel, Koriander
(D,G,L,M)
25,50

**Gänseleberparfait**
Quittenkäse, Schwarze-Chili-Nuss &
Butterbrioche (A,C,G,L,H,M,O)
22,50

**Beef Tatar** Bio, Österreich
Dotter, Kapern-Mayonnaise & Bauernbrot
(A,C,D,G,L,M)
120g 23,20 / 190g 28,90

**Prosciutto** di Parma
Oliven & Kapern
19,50

# SUPPEN

**Rindsuppe** Bio, Österreich
3erlei Wiener Einlagen (A,C,G,L)
9,90

**Gansleinmachsuppe**
gezupfte Gans, Gänseklein-Knödel & Majoran
(A,C,G,L,M)
11,00

**Geröstete Topinambursuppe**
Schwarzer Knoblauch, Piementos & Shiitake
(A,G,L)
10,90

# SALATE

**Gurkenrahmsalat,** Dille (G,M)
6,90

**Krautsalat** (M)
6,90

Für das Gedeck verrechnen wir € 5,00 pro Person

## INNEREIEN

**Kalbshirn,** Niederlande
mit Ei, gebacken & Grüner Salat (A,C,G)
19,50

**Kalbsbeuscherl** Bio, Österreich
Semmelknödel (A,C,D,G,L,M,O)
22,50 / 26,60

**Jungstier-Leber** Bio, Österreich
Schmorzwiebeln & Erdäpfelpüree (G,L,O)
25,20 / 29,40

**Kalbskutteln**, Niederlande
Paradeiser, Kapern, Miesmuscheln
hausgemachte Focaccia (A,C,G,L,M,R)
23,50 / 27,50

## HAUPTSPEISEN

**Hausgemachte Krautfleckerln**
Schnittlauch (A,C,G,L)
14,50 / 18,50

20,70 / 24,70

**Miesmuscheln** Bio, Dänemark
Champagner, Koriander, Chili & Pommes
(D,G,L,M,O,R)
21,90 / 26,90

**Filet vom Rotbarsch** Wildfang
Haselnuss, Kohlrabi, Stangensellerie,
Fenchel, Kapern & Safran (D,G,L,M,H)
34,00 / 39,00

**Gegrilltes Kotelett vom Iberico**
Wirsing, Kohlsprossen, Spiralerdäpfeln, Chorizo,
Chimichurri (A,C,G,L,M)
38,00

**Martinigansl**, Österreich
Orangenrotkraut, Erdäpfelknödel, Bratapfel &
Maroni (A,C,G,L,M)
42,50

**Wiener Schnitzel** Bio, Österreich
Erdäpfelsalat (A,C,G;L,M)
27,50 / 34,90

## DESSERTS

Für das Gedeck verrechnen wir € 5,00 pro Person

**Affogato al Caffé**
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis (C,G)
7,20

**3erlei Sorbets**
9,90

**Sgroppino Veneziano**
Zitronensorbet, Wodka & Prosecco
15,90

**Marillenpalatschinken**
2 Stück (A,C,G)
9,20

**Powidltascherl**
Nussbutter-Brösel & langer Pfeffer (A,C,G)
14,90

**Dunkle & weiße Schokolade**
Maroni, Mandarinen & Brownie-Eis (A,C,G)
14,90

KÄSE KÄSEREI JUMI, SCHWEIZ

**Bianca**
Kuh-Rohmilch, Weichkäse, Weisschimmel

**Créme chévre**
Ziege-Rohmilch, Weichkäse, Weisschimmel

**Bä**
Schaf-Rohmilch, Weichkäse, Rotschmiere

**Schlossberg Alt**
Kuh-Rohmilch, Hartkäse

**Pixel**
Kuh-Rohmilch, Blauschimmel

Käseauswahl 19,00 (G,H)

Für das Gedeck verrechnen wir € 5,00 pro Person

## WEISSWEIN 0,125L

5,50 ..... Gelber Muskateller Wenzl, Weinviertel
2025

6,90 ..... Grüner Veltliner Hochterrassen Salomon, Kremstal
2025

7,10 ..... Gemischter Satz Nussberg Peter Uhler, Wien
2025

8,80 ..... Riesling Donauschotter Clemens Strobl, Wagram
2025

8,80 ..... Sauvignon Blanc Kalk & Kreide, Tement, Südsteiermark
2025

10,90 ..... Roter Veltliner Wahre Werte Weixelbaum, Kamptal
2024

11,00 ..... Synthèse Blanc Côtes Catalenes IGP
2021

11,50 ..... Weisser Burgunder Selektion Zuschmann-Schöfmann, Weinviertel
2021

## ROSE 0,125L

7,00 ..... Rosé Château Routas Provence AOP
2025

Für das Gedeck verrechnen wir € 5,00 pro Person

## ROTWEIN 0,125L

6,00 ..... Zweigelt Terroir & Vollendung
Kerschbaum, Mittelburgenland
2023

6,00 ..... Blaufränkisch classic,
Wellanschitz, Mittelburgenland
2024

9,90 ..... Nebbiolo 29,5 Hilberg Pasquero,
Piemont Domaine Guiberteau, Loire
2023

9,90 ..... Redmont (ZW/BF/ME) Gerhard
Markowitsch, Carnuntum
2020

11,50..... Anthologie (PN/ Gamay) Domaine
Lafarge Vial, Burgund
2022

14,20 ..... Chiroubles (Gamay) Domaine
Lafarge Vial, Beaujolais
2022

## SÜSS & PORT

8,20 ..... 5cl Beerenauslese Cuvee
Kracher, Neusiedlersee

7,50 ..... 5cl Weißer Portwein 10 Jahre im
Eichenfass gereift, Messias

7,50 ..... 5cl Portwein unfiltriert Vista
Alegre LBV
2013

Für das Gedeck verrechnen wir € 5,00 pro Person

# BRÄNDE 2CL

Gmoser, Weiz Steiermark
6,50 ..... Walnussansatz
7,00 ..... Hirschbirne
7,00 ..... Kriecherl
7,00 ..... Hauszwetschke
7,00 ..... Quitte

Reisetbauer, Kirchberg-Thening Oberösterreich
9,50 ..... Marillenbrand
9,50 ..... Williamsbrand
10,00 ..... Karotte
12,00 ..... Quittenbrand
14,00 ..... Voglbeere
15,00 ..... Ingwer
40,00 ..... Elsbeere Brand

Gölles, Riegersburg Steiermark
7,50 ..... Alter Apfel
8,50 ..... Alte Zwetschke
14,00 ..... Himbeere
14,00 ..... Voglbeere

Hämmerle, Lustenau Vorarlberg
10,00 ..... Gravensteiner Apel
13,00 ..... Holunder
13,00 ..... Enzian
22,00 ..... Traubenkirsche Herzstück
40,00 ..... Elsbeere Brand

Guglhof, Hallein Salzburg
8,00 ..... Williams
8,00 ..... Haselnuss-Geist
14,00 ..... Voglbeere

Parzmair, Schwanenstadt Oberösterreich
9,00 ..... Haselnuss Parzmair

Herzog, Saalfelden Salzburg
10,00 ..... Holunder

Für das Gedeck verrechnen wir € 5,00 pro Person

## GRAPPA 2CL

7,50 ..... Sarpa di Poli
Grappa Morbida Po di Poli

7,50 ..... Chardonay
Grappa Nonino Monovitigni

7,50 ..... Elisi,
Grappa Berta

8,00 ..... Po di Poli Morbida Moscato
Distillata Da Jacopo Poli

8,00 ..... Grappa die Luce
Distillata Da Jacopo Poli

18,00 ..... Tres soli Tre
2015 Grappa Berta

## TEQUILA 4CL

20,00 ..... Padre Azul Tequila Reposado, Mexiko

## WHISKEY 4CL

8,00 ..... Famous Grouse Single Malt Whisky, Schottland

9,80 ..... Monkey Shoulder Malt, Schottland

18,00 ..... Ardbeg 10y YO Islay Single Malt Whisky

20,00 ..... Hibiki Japanes Harmony Whisky

## RUM 4cl

15,00 ..... Diplomatico

18,00 ..... Ron Zacapa Centenario 23 Rum

Für das Gedeck verrechnen wir € 5,00 pro Person

# UNSERE LIEFERANT:INNEN

*Eine kulinarische Reise beginnt für uns dort, wo wertvolle Lebensmittel heranwachsen und gepflegt werden: bei unseren Lieferanten und Lieferantinnen. Sie sind es, die die Basis für unsere Gerichte schaffen – mit Lebensmitteln, deren Qualität man schmeckt. Und das lässt sich nachlesen: Wir beziehen unsere Lebensmittel in den angeführten Produktkategorien vornehmlich von folgenden Partner:innen:*

| | |
|---|---|
| RINDFLEISCH | *Sonnberg Biofleisch, Transgourmet Bio, Fleischerei Hürner, Rungis Express* |
| SCHWEINEFLEISCH | *Fleischer Hürner Bio, Transgourmet Bio, Rungis Express* |
| FEDERVIEH | *Fleischerei Hürner, Transgourmet Bio, Rungis Express* |
| KALB | *Sonnberg Biofleisch, Transgourmet Bio* |
| FISCH | *Böhmerwaldfisch, Österreich, Eishken, Rungis Express* |
| GEMÜSE & OBST | *K. Müllner, Bio Spargelhof Malafa* |
| EIER | *Biohof Holzbauer* |
| MILCH | *Original Waldviertler Bio Vollmilch Nöm* |
| KÄSE | *Jumi, Schweiz* |

GAUMEN HOCH

Für das Gedeck verrechnen wir € 5,00 pro Person