

ARLT MONATS-SCHMANKERL



Ganslzeit im Weinhaus Arlt

15.10.2020 bis 22.11.2020

Schmankerln von der BIO-Weidegans

Gansschmalz mit Leberstückerl (A) dazu Nussbrot	3.9
Gansleinmachsuppe (A/C/G/L)	5.9
¼ knuspriges Weidegansl (A/C/G) dazu Erdäpfelknödel, Semmelknödel und Apfelrotkraut	32
Buchtel mit Maronifülle (A/C/G) dazu hausgemachtes Quittenmus	3.5

Unser Ganslmenü

Gansschmalz mit Leberstückerl (A) dazu Nussbrot	
¼ knuspriges Weidegansl (A/C/G) dazu Erdäpfelknödel, Semmelknödel und Apfelrotkraut	38
Buchtel mit Maronifülle (A/C/G) dazu hausgemachtes Quittenmus	

Wir empfehlen

Staubiger "vom Grünen Veltliner" 2020 (O) Weingut Harm, Krustetten Niederösterreich	1/8	2.5
Weißburgunder "Ried Gottschelle" 2019 (O) Weingut Harm, Krustetten Niederösterreich	1/8	4.5
Schilcher Sturm (O) Weingut Herrgott, St.Stefan Weststeiermark	1/8	2.5
Pinot noir "vom Sonnenberg" 2018 (O) Weingut Birgit Braunstein, Purbach Burgenland	1/8	3.5

Unsere Lieferanten

Biohof Hausmühle Fam. Steiniger aus Grafenschlag im Waldviertel
Biohof Prüller aus Seitenstetten im Mostviertel

Preise inkl. aller gesetzlichen Abgaben und Steuern
Allergene gemäß Codexempfehlung: A Glutenhaltiges Getreide/ B Krebstiere/ C Ei/
D Fisch/ E Erdnuss/ F Soja/ G Laktose/ H Schalenfrüchte/ L Sellerie/ M Senf/
N Sesam/ O Sulfite/ P Lupinen/ R Weichtiere