GANSLESSEN AM KNAPPENHOF

17. Oktober – 30. November

(oder solange der Vorrat reicht)

Goldene Herbsttage, der Duft von Gans, Gewürzen und feinem Safterl liegt in der Luft – es ist wieder Zeit für unser beliebtes Ganslessen am Knappenhof!

Mit größter Sorgfalt zubereitet: Bio-Weidegänse vom Hof Karnthaler Bernhard / Lanzenkirchen, serviert mit herbstlichen Begleitern aus der Region.

GANSLEINMACHSUPPE

mit Petersilie, Gänsekleinkrapfen & Wurzelgemüse

€ 10

BIO-GANSL

mit Rotkrautstrudel, Kastaniencreme, Kartoffelknödel, glasierter Quitte & Safterl

€41

WALDVIERTLER MOHN

mit weißer Schokolade, Powidl & Malz

€ 12

3-Gang-Menü um € 59

(auch à la carte bestellbar)