



GANSLWOCHE **SETTIMANA DELL'OCA**

DUETT von der GÄNSELEBER | DUETTO DI FEGATO D'OCA 20

Foie Gras & Tart, Apfelgel, Brombeereis
foie gras e crostata, gelatina di mele, gelato alle more

Empfehlung: dazu ein Glas Sauvignon Passito "ÜBER OLLS" von Thomas Pichler 9
Consiglio: da accompagnare con un bicchiere di Sauvignon Passito "ÜBER OLLS" di Thomas Pichler

GÄNSEKRAFTBRÜHE | BRODO D'OCA 12

Kräuterknödelchen, Wurzelgemüse
canederli alle erbe, verdure di radice



RAVIOLI mit GÄNSEKEULENFÜLLE | RAVIOLI CON RIPIENO DI COSCIA D'OCA

Pastinakencreme, Orangen-Balsamicojus 19
crema di pastinaca, salsa balsamica all'arancia

BIO GANS VOM ROHR | OCA BIOLOGICA AL FORNO 39

im eigenen Saft, Blaukraut, Selleriecreme, frittierte Kartoffelblattler
nel proprio succo, cavolo rosso, crema di sedano, foglie di patata fritte



BRATAPFEL | MELA COTTA a la „Spuntloch“ 14

SCHOKO BROWNIE AL CIOCCOLATO 14

Amaro Amarill, Kastanienmousse, Kaki
Amaro Amarill, mousse di castagne, cachi