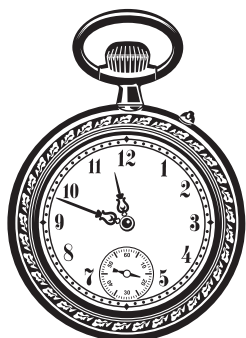




TAGESKARTE

BLAUE GANS



Montag bis Freitag
12⁰⁰ – 14³⁰ Uhr

TÄGLICH WECHSELNDES
MITTAGSGERICHT UM

€ 9⁹⁰ – € 12⁹⁰

Flank Steak
mit Pommes Frites 26

DAZU SERVIEREN WIR:

Kleiner Salat	5
Mangold	4
Topinambur	4
Linsen	5

ALKOHOLFREI

Hausgemachte
Ingwerlimonade 4⁵⁰

.....

Hausgemachte
Kardamon-Minz Limonade 4⁵⁰

.....

Apfel-Quitten Frucht Secco 4⁹⁰

.....



VORSPEISEN & SUPPEN

FRISEESALAT mit Granatapfel & Mozzarella	16
KANINCHEN-RILLETES mit Radicchio & Blutorange	18
SELLERIESCHAUMSUPPE mit Maronitortellini.....	6
TAFELSPITZSUPPE mit Grießnockerl oder Gänseleberknödel ...	6

HAUPTSPEISEN

WIENER SCHNITZEL mit Erdäpfel-Vogerl-Salat und handgerührten Preiselbeeren ...	24
AUSGELÖSTES BACKHENDL mit Erdäpfel-Vogerl-Salat und handgerührten Preiselbeeren ...	21
GEKOCHTES SCHULTERSCHERZEL mit Erdäpfelrösti, Crèmespinat, Apfeln und Schnittlauchsauce	25
KALBSLEBER „VENEZIANA“ ODER GEGRILLTES KALBSBRIES mit Zwiebeln & Erdäpfelpüree	24
HAUSGEMACHTE FONTINA-TASCHERL mit Salbei & Butter.....	22
GEBRATENE LACHSFORELLE mit Karotten-Parisienne & Ingwer	27
KÜRBISRISOTTO mit Schafskäse & Pilzen.....	24
COQ AU VIN VOM LANDHENDL mit Polenta, Mangold & Buchenpilzen.....	27



DESSERTS

GEEISTE KAFFEECREME mit Vanille & Haselnuss.....	14
SCHOKO SAVARIN mit Mango & Passionsfrucht.....	14
GRIESSNOCKERL mit Trauben & Griesseis.....	14
SALZBURGER NOCKERL für 2 Personen, Wartezeit!.....	26
HAUSGEMACHTES EIS & SORBET Vanilleeis, Grießeis, Kaffeeis, Schokoladensorbet, Traubensorbet, Mangosorbet pro Kugel	4



Aus unserer Speisenmanufaktur

ANTIPASTI TELLER „BLAUE GANS“
Weideschweinschinken,
hausgemachte Ganssalami,
Chutney und eingelegtes Gemüse
18

TATAR VOM NATURRIND
18

„TREVISANO SALAT
mit Verjus & Süßwasserfisch
17

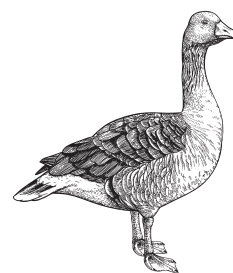
WINTERSALAT
mit Feigen, Nüssen & Bresaola
13

BRUSCHETTA
Tomate/Olivenöl
4

OLIVEN & KAPERN
3

HAUSGEMACHTE GANSSALAMI
12

GEDECK/ BROT
3



Unsere Servicemitarbeiter informieren sie gerne über mögliche Allergene in unseren Speisen.