



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
Zimtkartoffeln	4
Schmorgemüse	5

ALKOHOLFREI

Hausgemachte
Ingwerlimonade 4⁵⁰

Hausgemachte
Kardamon-Minz Limonade 4⁵⁰

Apfel-Quitten Frucht Secco 4⁹⁰



VORSPEISEN & SUPPEN

RADICCHIO SALAT mit Mozzarella, Basilikum & Passionsfrucht	16
„RINDFLEISCHSALAT“ VOM LUFTGETROCKNETEN X.O. BEEF mit Artischocke & Zitrone	18
ROTE RÜBEN SUPPE mit Gerste & Kren.....	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 SELLERIE TASCHERL mit Wintertrüffel & Stangensellerie.....	22
GEBRATENER SAIBLING mit Zimtkartoffeln & Blutorange	27
COQ AU VIN VOM LANDHENDL mit Polenta & Mangold	27
GESCHMORTES WINTERGEMÜSE mit Pilzen & Buchweizen Crunch.....	19



DESSERTS

GEEISTE KAFFEECREME mit Vanille & Haselnuss.....	14	SALZBURGER NOCKERL für 2 Personen, Wartezeit!.....	26
SCHOKOLADENKUCHEN „VALRHONA“ mit Birne & Rum.....	14	HAUSGEMACHTES EIS & SORBET Vanilleeis, Sauerrahmeis, Kaffeeis, Schokoladensorbet, Birnensorbet, Zwetschgensorbet pro Kugel	4
TOPFENPALATSCHINKEN mit Zwetschgenröster & Vanilleeis.....	14		



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

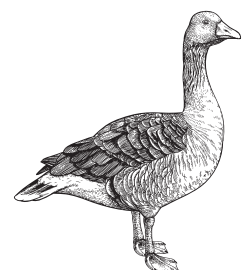
WINTERSALAT
mit Feigen, Nüssen & Bresaola
13

BRUSCHETTA
Tomate/Olivenöl
4

OLIVEN & KAPERN
3

HAUSGEMACHTE GANSSALAMI
12

GEDECK/ BROT
3



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