



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
Puntarelle	4
Schmorzwiebel	4
Schmorgemüse	5

ALKOHOLFREI

Hausgemachte
Ingwerlimonade 4⁵⁰

Hausgemachte
Kardamon-Minz Limonade 4⁵⁰

Apfel-Quitten Frucht Secco 4⁹⁰

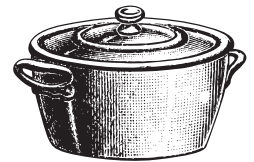


VORSPEISEN & SUPPEN

SALAT VOM ERSTEN FRÜHLINGSGEMÜSE mit Burrata & Bärlauch	16
CARPACCIO VOM X.O. BEEF mit Artischocke & Zitrone	18
AUFGESCHLAGENE MINISTRONE mit jungen Erbsen.....	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, Cremespinat, Apfelkren und Schnittlauchsauce	25
KALBSLEBER „VENEZIANA“ ODER GEGRILLTES KALBSBRIES mit Zwiebeln & Erdäpfelpüree	24
HAUSGEMACHTE SELLERIE TASCHERL mit Saiblingskaviar & Stangensellerie.....	22
KALBSRAHMBEUSCHEL mit Semmel-Topfen-Knödel.....	19
WILDFANGZANDER mit Schmorzwiebel auf Zwiebelcreme, Mönchsbart & Polenta.....	28



Aus unserer Speisenmanufaktur

ANTIPASTI TELLER „BLAUE GANS“
Weideschweinschinken,
hausgemachte Ganssalamì,
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

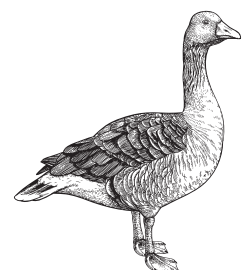
HAUSGEMACHTE GANSSALAMI
12

GEDECK/ BROT
3



DESSERTS

KAROTTENKUCHEN „RÜBLI RADIKAL“ mit Karotteneis.....	14	SALZBURGER NOCKERL für 2 Personen, Wartezeit!.....	26
SCHOKOLADENKUCHEN „VALRHONA“ mit Birne & Rum.....	14	HAUSGEMACHTES EIS & SORBET Vanilleeis, Sauerrahmeis, Karotteneis, Schokoladensorbet, Birnenorbet, Zwetschgensorbet pro Kugel	4
TOPFENPALATSCHINKEN mit Zwetschgenröster & Vanilleeis.....	14		



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