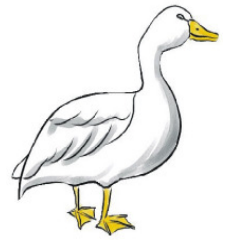


Ganslzeit



vom 7.11. – 15.11.

Gebundene Ganslsuppe mit Einlage

4,50

Crema a base d'oca



4 Stk. Ganslnudln auf Ganslschmalz, mit Rotkraut

12,50

Tortelli ripieni d'oca (4 pezzi) su ciccioli d'oca e cavolo rosso



Gefülltes, gebratenes Gansl

auf Rotwein-Orangensaftl, mit Apfel-Rotkraut und
glacierten Kastanien

18,50

Oca ripiena al forno con salsa al vino rosso e arance, cavolo rosso
alle mele e marrons glacés



Das Gansl - so wia ma's mir brat'n

17,50

auf Orangen-Zitronenthymiansaftl, mit glacierten Kastanien,
Apfel-Rotkraut und Serviettenknödel

L'oca – come la facciamo noi – su salsa di timo e arancia con
marrons glacés, cavolo rosso alle mele e canederli di pane a fette

