

Ganslkarte

Das große „Schnattern“ in der Pfeffermühle

Kräftige Ganslschaumsuppe € 4,90
*mit Gansklein, Gemüsewürfel und Bröselknockerln.
Crema d'occa con canederli*

Zanderfilet in knuspriger Panade € 15,50
mit Sauce Tartare, Salzkartoffeln und einen Salat aus der Salatbar *lucio perca impanata, salsa
tartare, patate lesse e insalata dal buffet*

Szegediner Gulasch Salzkartoffeln € 10,20

Gansl-Orangen-Risotto mit **Parmesanchips** € 11,20
*dazu einem knackigen Salat aus der Salatbar
Risotto d'occa con cialda di parmigiano e insalata*

Martinigansl € 17,00
*„A Viertel“ mit Erdäpfelknödel, Bratapfel, Preiselbeer-Rotkraut und Orangen-Maroni
Occa alla Pfeffermühle con crauti rossi e marone, canederli, mela al forno*

Ganslbrust ausgelöst € 15,90
*mit Erdäpfelknödel, Bratapfel, Preiselbeer-Rotkraut und Orangen-Maroni
Petto d'occa con crauti rossi, canederli, mela al forno e marone*

gekochtes **Schulterscherzl** vom Lesachtaler **Rind** serviert im Topf € 13,90
*mit kräftiger Rindssuppe, dazu Semmelkren und Röstkartoffel
manzo bollito con rafano al pane e patate arrostiti*

gebackenes **Kürbisschnitzel** € 12,20
*serviert mit Knoblauch-Kernöl-Dip, Kartoffeln und einem Salat aus der Salatbar
fette di zucca impanato, salsa al aglio e olio di zucca, patate e insalata dal buffet*

Maroni - Tiramisu mit Zimt-Zwetschken € 4,70

3 Stück Topfenknödel mit Butterbrösel auf Zwetschkenröster € 5,70
canederli di ricotta

*Fleisch und Wild, welches ausschließlich aus dem Gail- und Lesachtal stammt,
liefert der Metzger aus St. Lorenzen/Lesachtal - Markus Salcher
Unsere Gänse kommen aus Zuchtbetrieben, die vom Verein 4 Pfoten kontrolliert werden*

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit!