



GELBMANN'S MARTINIGANSL-WOCHEN
Vergessen Sie nicht auf Ihre Reservierung!

G|M



VORSPEISEN

Vogerlsalat mit Speck & Ei	7,20
Spanferkelsulz mit Zwiebeln & Kernöl	8,20
Matjesfilet nach Hausfrauenart	10,80
Beef Tatar mit Toast	13,80
Wiener Schnecken vom Gugumuck mit Kräuterbutter & Toast	12,80
🦆 Gebackene Gansleber auf Erdäpfel-Vogerlsalat mit Kernöl	12,80

SUPPEN

🦆 Ganslsuppe mit Bröselknödel	6,80
Kürbiscremesuppe mit Kernöl & Kernen	6,20
Wildpüreesuppe mit Obershaube	6,20
Rindssuppe mit Hirnpofesen	4,80
Leberknödelsuppe	4,80
Frittatensuppe	4,80
Glas Grauburgunder von Weingut Steindorfer, Apetlon	4,80



GELBMANN'S MARTINIGANSL-WOCHEN
Vergessen Sie nicht auf Ihre Reservierung!

G|M



W O C H E N - K A R T E

Erdäpfelstrudel mit Schafkäsefülle auf Cremespinat	12,80
Nockerln vom Butternusskürbis mit Sugo & Schafkäse	14,80
Portion Gelbmanns <u>Martinigansl</u> mit Apfelrotkraut oder warmem Speckkrautsalat und Erdäpfelknödel	21,-
Geröstete Gansleber mit Calvados-Apfel & Butterreis	15,80
Ganslbeuschl mit Serviettenknödeln	14,80
Wildschweinsbraten mit Apfelrotkraut & Erdäpfelknödel	16,60
Hirschragout mit Serviettenknödeln & Preiselbeerbirne	18,80
Rehrückenfilet im Ganzen auf Wacholderrahmsauce mit Grießtaler & Röschengemüse	24,-
Schweinsmedaillons mit Speck & Trauben gebraten mit Kohlsprossen und Kürbisnockerln	18,80



GELBMANN'S MARTINIGANSL-WOCHEN
Vergessen Sie nicht auf Ihre Reservierung!

G|M




DESSERTS

Frischer Früchtestrudel vom Blech mit Schlag	5,80
Maronireis mit Schlag & Beerenmark	6,80
Gedünstete Gewürzbirne mit Marzipanmousse	6,80
Beereneisbecker mit Vanilleeis & Salted Caramel	6,80
Schokoladepalatschinken mit Nüssen und Schlag	5,80
Topfenpalatschinke aus der Pfanne	6,80
Preiselbeerpalatschinken	5,80
Marillenmarmelade-Palatschinken	5,80
Tichys Eismarillenködel mit Schlag	4,80
Käseteller mit Butter und Oliven	9,80
Cuvee Trilogie aus der Magnum 2016 von Weingut Wieningr, Wien	6,20