




Stand: 16. November

Junger Steirer , Weingut Strablegg-Leitner (O) Fl. 0,75l	13,-
Grüner Veltliner Steinfeder Weingut Holzapfel, Wachau (O) Fl. 0,75l	13,-
Blaufränkisch Classic , Weingut Tesch (O) Fl. 0,75l	13,-
Roter gemischter Satz, handverlesen , Weingut Foggensteiner (O) Fl. 0,75l	15,-



Rindsuppe mit Fleischstrudel (A, C, G, L, M)	4,40
Rindsuppe mit Leberknödel (A, C, L, M)	4,40
 Gansleinmachsuppe mit Bröselknödel (A, C, G, L)	6,20



 Eiernockerl mit grünem Salat (vegetarisch) (A, C, G, M)	9,80
 Gansfleischknödel mit warmem Speckkrautsalat (A, C, G)	11,80
Rindsgulyas mit Serviettenknödel (A, C, G, L, M, O)	10,20
Specklinsen mit Serviettenknödel (A, C, G, O)	11,80
Kalbsrahmgulasch mit Butternockerl (A, C, G, L)	16,80
Kalbs-Wiener Schnitzel mit Erdäpfelsalat (A, C, G, M, O)	18,80



 Martini Gansl mit Maroni-Rotkraut, zerlei Knödel und Bratapfel mit Preiselbeeren (A, C, G, O)	21,60
--	-------



zerlei Schokomousse im Glas (hell, dunkel) mit Weichseln (A, C, G)	9,-
Gezogener Apfelstrudel (A, C, E, G, H, O)	4,60



Bestellen:
10-14 Uhr

Tel: 01 712 53 10, falls wir nicht erreichbar sind,
per Mail an reservierung@gmoakeller.at

Ganslbestellungen: 1 Tag vorher oder auf Anfrage.

gmoakeller.at/karte



Abholen:
11-15 Uhr



Bargeld bitte in Kuvert bereithalten.

T A G E S T E L L E R _{9,80}

16. – 22. November

MONTAG:

Hirschbutterschnitzel

mit getrüffeltem Erdäpfelpüree

DIENSTAG:

Ganslgröstl mit Rotkraut

MITTWOCH:

Erdäpfelgulasch

DONNERSTAG:

Geschmetzelte Hühnerbrust

mit Butterreis

FREITAG:

Gebackenes Zanderfilet

mit Mayonnaisesalat

SAMSTAG:

Erdäpfelgnocchi mit Prosciutto,
Grana und Rucola

SONNTAG:

Ofenfrischer Schweinsbraten

mit warmen Speckkrautsalat und Serviettenknödel



Bestellen:
10-14 Uhr

Tel: 01 712 53 10, falls wir nicht erreichbar sind,
per Mail an reservierung@gmoakeller.at

Ganslbestellungen: 1 Tag vorher oder auf Anfrage.

gmoakeller.at/karte



Abholen:
11-15 Uhr



Bargeld bitte in Kuvert
bereithalten.