

JUNGWEIN OH! REMUS, 1/8l, Remushof Jagschitz, Oslip	4 ²⁰ 22 ⁰
SAISONKÜCHE ZUM HERBSTBEGINN	
Knackiger HERBSTSALAT, Kürbisstücke- & Kerne, Honignüsse, Ziegenkäse, Kernöl	14 ⁹⁰
Süß-sauer EINGELEGTER KÜRBIS auf Ruccola, Kürbiskerne, Balsamicocreme vegan	13 ⁵⁰
CREMESUPPE vom frischen KÜRBIS, Schwarzbrotcrôutons, Kürbiskernöl, Kürbiskerne vegetarisch	6 ²⁰
Hausgemachtes RAGOUT vom WILDSCHWEIN, Serviettenknödel, Preiselbeere	20 ⁵⁰
Köstliche GRILLWÜRSTE vom Trausdorfer Wildschwein, Sauerkraut, Senf, Kren	16 ⁵⁰
Gebratener ZANDER Kürbis-Pasta Fregola, geschmorte Paradeis	22 ⁹⁰
MARTINI GANSL	
DUETT von der GANS	
Keule & Brust, Serviettenknödel, Apfelrotkraut, Maroni, Bratensaft, Preiselbeeren	34 ⁹⁰
GANSL GRÖSTL, herzhaft, Serviettenknödel, Erdäpfel, Zwiebel, Paprika mit Krautsalat	17 ⁹⁰
Weinempfehlung, St. Laurent, Erwin Tinhof oder Churchbutton RED, Kirchknopf, Kleinhöflein; 1/8l	490



INDISCH

Authentisches, feuriges INDISCHES CURRY
mit einer Vielzahl orientalischer Gewürze;
serviert mit Jeehra Royal extra Langkornreis vegan
frischer Grüner Veltliner harmoniert hervorragend mit der feinen Würze

DESSERT | NACHTISCH | HAUSGEMACHT

MARONIREIS mit Amarenakirschen, Schlagobers und frischer Minze

8⁵⁰

17⁹⁰

ANKÜNDIGUNG | SAISONSCHLUSS - WEIHANCHSTFEIER - SAISONSTART

am Sonntag, den **21. Dezember 2025**, schließen wir unseren Heurigen für dieses Jahr. Wir laden zum "**AUFESSEN**", die ganze letzte Woche ein! Unglaublich, wie schnell die Zeit vergangen ist – wir möchten uns schon jetzt ganz herzlich für die vielen Besuche und die schönen gemeinsamen Stunden bedanken! Ab **9. Jänner 2026** sind wir wieder voller Freude für euch da.

Und falls ihr noch ein gemütliches, romantisches Extraraum- Plätzchen für eure **WEIHNACHTSFEIER** sucht, gleich wie groß oder klein eure Gruppe ist: wir haben den einen oder anderen Termin vielleicht noch frei – meldet euch gerne bei uns.