

Goose Menu

APERITIF

Pétillant Naturel Sauvignon Blanc *Organic*

Organic winery Zuschmann-Schöffmann · Martinsdorf · Weinviertel
Elderflower · blackcurrant · tart · fresh · well-integrated acidity

0,125 l € 5,90

WINE RECOMMENDATIONS

Grüner Veltliner Löss 2023

Zuschmann-Schöffmann winery · Martinsdorf · Weinviertel
Well-integrated acidity · bready · complex · full body · long finish

0,125 l € 7,90 · 0,7 l € 47,50

or

Cuvée Hotta (CS/ME/SY/ZW) 2023

Wellanschitz winery · Neckenmarkt · Mittelburgenland
Fine tannins · full body · long finish

0,125 l € 5,90 · 0,7 l € 35,00

3 - & 4 - COURSE MENU

Goose soup ACGLMOP

€ 10,50

Breadcrumb dumplings · goose pieces · vegetables

Goose croquette ACGLMOP

€ 14,50

Red cabbage kimchi · paprika mayonnaise

$\frac{1}{4}$ goose ACGLMOP

€ 39,50

Potato dumplings · quince red cabbage · gravy

Poached pear ACHOP

€ 13,50

Chestnut mousse · tuile · caramelised hazelnuts

3-course menu with soup € 59,00

3-course menu with croquette € 64,00

4-course menu € 75,00

ALLERGENS

A Gluten · B Crustaceans · C Poultry eggs · D Fish · E Peanuts
F Soybeans · G Mammalian milk · H Nuts · L Celery
M Mustard · N Sesame · O Sulphur dioxide and sulphites · P Lupins · R Molluscs

