St. Martin und die Gänse

Martini-Gans-Essen. Ein Brauch, für den Martin, der sonst recht vorbildliche Heilige, herhalten muss. Vielleicht liegt es daran, dass er am 11. November Namenstag hat. An diesem Datum waren nämlich früher die Steuern fällig.
Und nicht wenige Gutsherren ließen sich ihren Zehent während der Mastzeit unter anderem in Gänsen auszahlen. Das eigentliche „Martinigansl"-Essen fand also nicht, wie wir vielleicht vermuten, auf den Bauernhöfen, sondern in den Klöstern und auf den Schlössern statt, denen die Bauern tributpflichtig waren. Offensichtlich entsprach der Martini-Schmaus aber auch dem dringenden Bedürfnis, vor Beginn der langen und entsagungsreichen Adventszeit, die ja früher als Fastenzeit galt, wenigstens noch ein großes „Fest" zu feiern, bei dem man so richtig „draufhauen" und „dreinhauen" konnte.

Lanersbach, zu Martini 2025

Aperitif

Brugger´s Aperitif		*6,10*
Jardin d´Orangers (Orangenspritz)		*7,90*
Haussekt Szigeti Prestige Brut	*0,10 l*	*6,10*
Zillertalbier „517" (Weizen- Dinkel-Spezialität)	*0,33 l*	*6,10*
2024 Gelber Muskateller, Frühwirth, Vulkanland	*1/8 l*	*6,00*

Alkoholfrei

Sparkling Tea, Kopenhagen, Dänemark	*0,10 l*	*5,50*
Verjus "lovely to drink", Steininger, Kamptal	*0,33 l*	*6,10*
Rocco Apfel-Aperitivo, Lana, Südtirol	*0,20 l*	*8,00*
Traubensaft „Juicy Red" Heinrich, Gols	*0,25 l*	*6,90*

Weinempfehlung

Weißwein:

2022 Rotgipfler Brindelbach
Weingut Biegler, Thermenregion
Trocken 0,75 l 36.-- 1/4 l 14,--

Rotwein:

2020 Zweigelt Reserve
Wilhelm Thell, Neusiedlersee
Trocken 0,75 l 39.-- 1/4 l 15,--

2022 St. Laurent Reserve
Erich Sattler, Neusiedlersee
Trocken 0,75 l 43.--

Vorspeisen

Herbstlicher Blattsalat mit gebackenem Bergkäse von der Junsalm 16,50

Carpaccio vom heimischen Black Angus mit Trüffelmarinade 20.--

Hausgemachte Kürbisravioli mit Zitronenbutter, Burrata und Nusscrunch 19.--

Gebratene Garnelen mit Avocado, Wassermelone und Wasabi 20.--

Suppen

Rindsuppe mit Frittaten 6,50

Kastaniencremesuppe 8,10

Hauptgerichte

Martini Gansl von der Traunviertler Bio Weidegans im eigenen Saftl
Topfenserviettenknödel, Blaukraut und Pfefferzwetschken 36.--

Bauernente mit Majoransoße
Kastanienknödel und Bratapfel 36.--

Filet vom Wolfsbarsch mit Weißweinbutter
Perlcouscous und Erbsencreme 31.--

Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb
Petersilienerdäpfel oder Pommes und Preiselbeeren 27.--

Zwiebelrostbraten
Rösterdäpfel und grüne Bohnen 29,50

Rosa Rückensteak vom heimischen Black Angus mit Rotweinsoße
Erdäpfelcannelloni und Gemüse 39.--

Südtiroler Schlutzkrapfen auf Cremespinat, Schüttelbrot 22.--

Nachspeisen

Käseauswahl mit verschiedenen hausgemachten Chutneys 16.--

Schokolademustorte mit Macadamiaeis 16.--

Geeister Apfelstrudel mit Panna cotta 15.--

Gerührter Eiskaffee 9.--

Marias Marillenpalatschinke 16.--

Liebe Gäste!
Für die Verwendung von Produkten aus umliegenden Regionen bzw. aus Österreich wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.

REGIONALE PRODUKTE · KONTROLLIERTE HERKUNFT · Kuratorium Kulinarisches ERBE

AMA-Lizenznummer 101 247

Erdäpfel und diverses Gemüse: Franz Kapeller, Mieming
Milchprodukte und Eier: Sennerei Mayrhofen
Traunviertler Weidegans: Familie Nowak/Steyr
Black Angus und Tuxer Steinschaf: Moni Fankauser, Auerbäurin