

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 2026

Aperitif

Brugger´s Aperitif		*6,10*
Azzurino Spritz		*8,10*
Haussekt Szigeti Prestige Brut	*0,10 l*	*6,20*
Zillertalbier „517" (Weizen- Dinkel-Spezialität)	*0,33 l*	*6,10*
2024 Gelber Muskateller, Nothnagl, Wachau	*1/8 l*	*6,00*

Alkoholfrei

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

Weinempfehlung

Weißwein:

2024 Roter Veltliner Alte Reben
Hofbauer-Schmidt, Weinviertel
Trocken 0,75 l 37.-- 1/4 l 15,--

Rotwein:

2023 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 17.--

Carpaccio vom heimischen Black Angus mit Trüffelölmarinade 20.--

Lauwarmes Forellenfilet mit Gurke 19,50

Frischkäsetascherl mit Kren, Rüben, Apfel und Walnuss 19.--

Suppen

Rindsuppe mit Frittaten 7,10

Kastaniencremesuppe 8,30

Hauptgerichte

Martini Gansl von der Traunviertler Bio Weidegans im eigenen Saftl
Topfenserviettenknödel, Blaukraut und Pfefferzwetschken 37.--

Bauernente mit Majoransoße
Kastanienknödel und Bratapfel 37.--

Filet vom Wolfsbarsch
mit Tomatenbutter und Gemüserisotto 31.--

Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb
Petersilienerdäpfel oder Pommes und Preiselbeeren 28.--

Zwiebelrostbraten
Rösterdäpfel und grüne Bohnen 29,50

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

Bandnudeln mit Kürbis, Burrata und Pinienkernen 23.--

Nachspeisen

Käseauswahl mit verschiedenen hausgemachten Chutneys 19.--

Schokolademustorte mit Himbeersorbet 16.--

Kastanientiramisu mit gesalzenem Karamelleis 16.--

Gerührter Eiskaffee 9.--

Marias Marillenpalatschinken 16.--

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



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