

Gansl-Wochen

ab 07. bis 23. November 2025

Wir freuen uns schon sehr, Ihnen heuer wieder eine echte burgenländische Spezialität servieren zu dürfen: das knusprig-zarte Martinigansl.

Zubereitet wird diese Köstlichkeit von unserem Küchenchef Krisztian Kurucsai, der bereits im **Restaurant von Gerlinde Gibiser in Heiligenkreuz** viele Jahre für die beliebte Gansl-Tradition verantwortlich war.

Genießen Sie dazu weitere herbstliche Spezialitäten in gemütlicher Atmosphäre. Sichern Sie sich rechtzeitig Ihren Tisch und lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen!

Gebratene Gänseleber mit Selleriecreme,
gebratener Apfelscheibe, Moosbeeren und Portwein-Jus

Gansleinmachsuppe

Knuspriges Martinigansl im Natursaft
mit Rotkraut, hausgemachten Kartoffelknödeln,
glacierten Kastanien und Preiselbeer-Apfel

Kastanienreis mit Vanilleeis,
Schlagobers, Schokoladensauce und Preiselbeeren

Martinigansl:	€ 35,00
3-Gang (inkl. Suppe)	€ 45,00
4-Gang	€ 62,00

Unsere Restaurant & Küchenzeiten:

Montag - Donnerstag: 11.30 Uhr - 14 Uhr und von 17.30 Uhr - 21 Uhr

Freitag - Sonntag: 11.30 Uhr - 21 Uhr

Reservierungen gerne unter 03329 488 33 0 od hotel@daseisenberg.at