



Genuss mit allen Sinnen

Wir freuen uns, Sie auf unseren nächsten Genuss-Abend  
**„Gansl-Dinner mal anders“ mit Weinbegleitung**  
**am Samstag, 10.11.2018 um 19.00 Uhr zum**  
**im Wein.Raum aufmerksam machen zu dürfen:**

**Aperitif**

*Il Rocchettino*

**Gruß aus der Küche**

Mousse von der Gänseleber auf getoastetem Brot-Chip,  
begleitet von Chutney aus getrockneten Früchten

dazu

*2017 Gemischter Satz „Klara´s Weingarten“ | Weingut Gisberg | Thermenregion*

**Vorspeise**

Gefülltes Flügelr vom Gansl mit Dim-Sum

dazu

*2016 Manzoni Bianco | Anna Spinato | Veneto | Italien*

**Zwischengericht**

Pulled-Goose-Sandwich mit knackigem Rotkraut-Salat, Honig-Dressing,  
Zwiebel-Marmelade und Avocado-Creme

dazu

*2017 Vermador Organic | Pinoso | Alicante | Spanien*

**Hauptgericht**

Im eigenen Saft geschmorte Keule von der Weideland-Gans  
mit Pastinaken-, Curcuma- und rotem Rüben-Püree

dazu

*2015 Open Now | Hagerty-Chaman | Minervois | Frankreich*

*und*

*2016 Barbera d'Asti Superiore DOCG | Bologna & Figli | Piemont | Italien*

**Dessert**

Kakao-Cannoli mit Kürbis-Mousse  
und weichem Schoko-Herz gefüllt

dazu

*Prosecco Rosé Organic | Anna Spinato | Veneto | Italien*

**€ 74,-- pro Person inkl. Weinbegleitung**

**Wir verwenden für dieses Menü ausschließlich österreichische Weidegänse.**  
**Reservierungen bitte per E-Mail an [info@weinraum.at](mailto:info@weinraum.at) oder Tel. 0664/73695172 bis 04.11.2018.**

**Wir freuen uns auf Sie!**

Piaristengasse 41 1080 Wien

Tel: +43 (0) 664 / 73695172 [weinraum@aon.at](mailto:weinraum@aon.at) [www.weinraum.at](http://www.weinraum.at)