

Die liebe Ganszeit!

Waldviertler Spezialitäten
Gasthaus Möslinger
Fam. Taudes

(GanslWochen mit Weidegansl: 25. Oktober bis 25. November)



Von vielen geliebt und in der Gastronomie schon fast eine zusätzliche Jahreszeit. Oft diskutierter Tierschutz, überfüllte Reservierungsbücher und gehetzte Kellner. Das hektische Treiben in den Küchen um den 11. November.

Bei uns gibt's Waldviertler Weidegansl

Seit Jahren beziehen wir unsere Weidegänse von der Familie Neunteufl aus Oberstrahlbach bei Zwettl. Die eigene und kontrollierte Aufzucht garantiert ein wahres Geschmackserlebnis. Die Gänse werden ausschließlich mit Gras, frischem Getreideschrot und Wasser gefüttert.

¼ WALDVIERTLER WEIDEGANSL

Wir servieren, wahlweise, mit **Apfel-Rotkraut** oder **warmem Krautsalat mit Speck** und **Erdäpfel-** oder **Serviettenknödel** für € 27,90 pro Portion.

¼ UNGARISCHES MARTINIGANSL

Alternativ gibt es auch Gänse aus Ungarn, das klassische Martinigansl wahlweise, mit **Apfel-Rotkraut** oder **warmem Krautsalat mit Speck** und **Erdäpfel-** oder **Serviettenknödel** für € 17,90 pro Portion.

Selbstverständlich achten wir auch beim Einkauf der Gänse auch Ungarn auf artgerechte Haltung und Verarbeitung. So beziehen wir unsere Gänse ausschließlich von kontrollierten Betrieben. Die Betriebe verpflichten sich die Stopfleberproduktion und den Lebendrupf und Finanzierung derselben nachweisbar in allen Betriebsteilen sowie integrierten Betrieben beendet zu haben und eine Wiederaufnahme ausgeschlossen ist.

Wir bitten um Verständnis, dass wir Gänse ausschließlich nach Vorbestellung servieren können. Vor allem die Waldviertler Weidegänse sind nur in begrenzter Stückzahl verfügbar.

freewave



Gasthaus Möslinger
Inhaber: Roman Taudes
UID: ATU72770405
Stuwerstraße 14
1020 Wien - Österreich

Telefon: +43 1 728 01 95
Geöffnet (ausg. Feiertage):
Di - Sa: 11 - 23 Uhr
office@gasthausmoeslinger.at
www.gasthausmoeslinger.at

