

GANSL WOCHEN

12.10.26 bis 29.11.26



Frische Ganslsuppe

€6,90

Mit Ganslfleisch, Gemüse und hausgemachten Spätzle (A,C,G,L)

Hausgemachter „Gansl-Knödel“

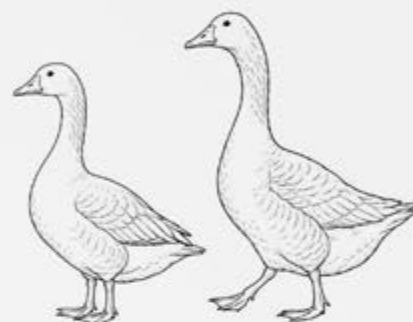
€19,90

Erdäpfelknödel gefüllt mit Ganslfleisch, Kräutern, Zwiebeln und Speck auf feinem Rotkraut und dazu frischer Gansl-Saft (A,C,G,L)

Gansl Gröstl

€25,90

Mit frisch gebratenem Ganslfleisch, Speck, Zwiebeln, Kräutern, Schupfnudeln, Knödel, Preiselbeeren-Birne dazu Rotkraut, im Pfandl serviert (A,C,G,L)



GEGEN VORBESTELLUNG
+ VORABBEZAHLUNG
(MIND. 48H VORLAUFZEIT)

1/4 Gansl (wie gewachsen)

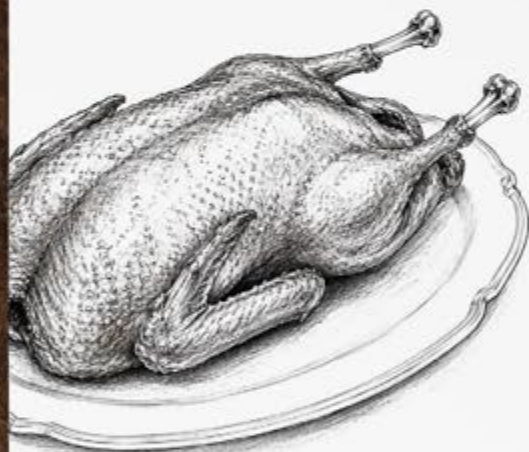
€36,90

Sous-vide schonend vorgegart, mit Rotkraut, Erdäpfelknödel und feinem Gansl Safterl (A,C,G,L,O)

Ganslplatte für 2-3 Personen (wie gewachsen)

€109,00

3x 1/4 Gansl Sous-vide schonend vorgegart mit Rotkraut, Erdäpfelknödel, und feinem Gansl-Safterl (A,C,G,L,O)



Maroni Reis

€10,90

mit Vanilleeis, Fruchtspiegel, Schoko-Sauce und Schlagobers (G,H,F)



Bitte QR Code scannen oder auf www.leopoldaueralm.at/gansl-wochen vorbestellen und vorab bezahlen.



Weihnachtsfeier 2026 - JETZT BUCHEN

Ab 20 Personen „Alles inklusive“ – €69,00 pro Mitarbeiter
5h – alle Getränke und das gesamte Essen

Wir beraten Euch gerne: office@leopoldaueralm.at

ÖFFNUNGSZEITEN 2026

Mi. 23.12. Geöffnet Küche 11:00h – 21:45h
Do. 24.12. Geöffnet Küche 11:00h – 21:45h
Fr. 25.12. Geöffnet Küche 11:00h – 21:45h
Sa. 26.12. Geöffnet Küche 11:00h – 21:45h

So. 27.12. Geöffnet Küche 11:00h – 21:45h
Do. 31.12. Geöffnet Küche 11:00h – 21:00h
(Sperrstunde 23:00h)
Fr. 01.01.27 Geöffnet Küche 11:00h – 21:45h

Silvester Festtagsplatte!
Infos unter www.leopoldaueralm.at