

GANSL WOCHEN

13.10.25 bis 30.11.25



Frische Ganslsuppe

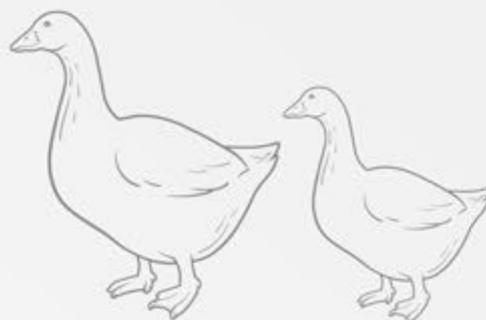
mit Fleisch, Gemüse und hausgemachten Spätzle (A,C,G,L) **€6,90**

Hausgemachtes „Gansl-Knödel“

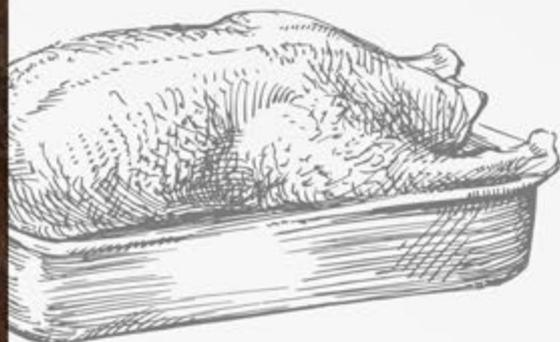
Erdäpfel Knödel gefüllt mit Gansfleisch, Kräutern, Zwiebel, Speck, auf feinem Rotkraut, dazu frisches Gansl-Saferl (A,L,O) **€18,90**

Gansl Gröstel

mit frisch gebratenem Gansfleisch, Speck, Zwiebel, Kräutern Schupfnudeln, Knödel, Preiselbeerbirne im Pfandl serviert, dazu Rotkraut (A,C,L) **€24,90**



GEGEN VORBESTELLUNG
+ VORABBEZAHLUNG
(MIND. 48H VORLAUFZEIT!)



¼ Gansl vom 4,20 kg Gansl (Wie gewachsen) **€34,00**

Mit Beilagen: Rotkraut, Erdäpfelknödel, Gansl-Saferl und Preiselbeerbirne (A,L,O)

Ganslplatte für 2 Personen (Wie gewachsen) **€76,00**

Ganslplatte für 4 Personen (Wie gewachsen) **€152,00**

Mit Beilagen: Rotkraut, Erdäpfelknödel, Specklinsen, Gansl-Saferl und Preiselbeerbirne (A,L,M,O)

Maroni Reis

mit Vanilleeis, Fruchtspiegel, Schoko-Sauce und Schlagobers (A,C,G) **€9,90**



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

Weihnachtsfeier 2025 JETZT BUCHEN

Ab 20 Personen „Alles Inklusiv“ – 59,00€ pro Mitarbeiter
5h – Alle Getränke und das gesamte Essen

Wir beraten Euch gerne: office@leopoldaueralm.at



ÖFFNUNGSZEITEN 2025

Di., 23.12. Geöffnet Küche 11:00h – 21:45h

Mi., 24.12. Geöffnet Küche 11:00h – 21:45h

Do., 25.12. Geöffnet Küche 11:00h – 21:45h

Fr., 26.12. Geöffnet Küche 11:00h – 21:45h

Mi., 31.12. GESCHLOSSEN!

Do., 01.01.26 Geöffnet Küche 11:00h – 21:45h