

Gaumengut Mittagsmenü

10. – 14. November 2025

Immer frisch gekocht, solange der Vorrat reicht...
... auch zum Mitnehmen!

Montag

Gekochtes weißes Scherzerl vom steirischen Jungrind
Rösterdäpfel . Apfelkren . Schnittlauchsauce

Dienstag

Hausgemachte Breinwurst
Sauerkraut

Mittwoch

Kürbis-Salbei-Risotto
Knuspriger Speck

Donnerstag

Pasta Carbonara

Freitag

Gefülltes Schweinsbrüstl
Rotkraut

Menü mit Suppe & Salat € 14

Süßer Abschluss + € 3

... und immer gibt es auch eine vegetarische Alternative!

Das Mittagsmenü gibt es auch zum Abholen!

Wir bitten um rechtzeitige Vorbestellung!

+43 6605533291

ÖFFNUNGSZEITEN RESTAURANT:

MONTAG – FREITAG 11:30 – 15:00 (Küchenannahme bis 14:00)

FREITAG 18:00 – 22:00

Abends und an Wochenenden kannst Du unser Lokal für Deine Feier
exklusiv buchen. Zusätzlich bieten wir individuelle Caterings an.
Auf Deine Anfrage freuen wir uns sehr: office@gaumengut.at

Vorspeisen

Knusprige Surf and Turf Rolle vom Gansl Kürbis-Ingwercreme . eingelegte Pilze . Kokos-Orangenschaum	16
Ganserlsulzerl Vogerlsalat . Rotkraut-Sonnenblumenöl-Dressing . Pastinake	13,5
Gänseleberparfait Nussbrioche . Pfefferquitten . Kresse	17

Suppe

Gansl-Einmachsuppe Bröselknödel . Ganslklein	8
---	---

Hauptspeisen

Fricassee vom Gansl (abgelöst) . Kastanien-Knödelschnitte Schmorrüben . Kohlsprossen . schwarze Trüffel	29
Rosa Ganslbrust „sous vide gegart“ Quittenrotkraut . Erdäpfel-Mohngnocchi . Kohlsprossen	36
Asiatischer Gansl-Eintopf Ramen . frischer Koriander	26

Süßes

Birnen-Kastanientarte Kalte Vanille-Kernölsauce	9
Schokoauflauf mit flüssigem Kern Quitten-Rumeis . kaltgerührte Schwarzbeeren	9,5
Tagetessorbet mit Perlmut	6