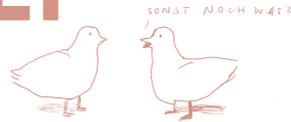


# GREISLEREI

beim taubenkobel



## die weidegans

von „meine weidegans“ // slow food  
mit

erdäpfelknödel, rotkraut, glasierten maroni und majoransaft

39,90

selbstgemachte gemüse antipasti  
von gut oggaus gemüsegarten 13,90

austern fin de claire °2 6 stk 27,00

prosciutto mit zitrone und ipsa olivenöl 15,90

die weltbesten jahrgangssardinen 2019, 2020 oder 2021 13,80

hühnerleber im glas mit waldivertler graumohn 13,80

wiener weinbergschnecken vom gugumuck  
in kräuterbutter und baguette  
6 stk 16,00  
12 stk 30,00

chällerhocker käse von klaus räss aus vorarlberg 14,80  
16 monate gereifter vollfetter alpkäse

kalbstatar mit salzkapern, wiesenpilze und gartenschnittlauch 21,90

gänseleber „en torchon“  
mit hausbrioche, graumohn und hollerkoch 23,90

beste elsässer gansleinmachsuppe  
mit bröselknödel und gänseklein 13,80

pannonische krautsuppe mit sauerrahm, majoran  
und hauswürstel 12,80

hausgemachte erdäpfelgnocchi  
mit istrischem herbsttrüffel 28,60

klassischer zwiebelrostbraten mit gerösteten rosmarinerdäpfel  
und spitzkraut, hausspeck 36,90

gebackene gansleber mit erdäpfel–endiviensaalat 22,90

calamari fritti  
mit aioli und jalapeno 26,90

gebratener steinbutt mit piment de padron, senfkaviar  
und petersilienerdäpfel 39,90

kalbswiener schnitzel mit confierten erdäpfel  
und herbstlichen salat 30,90

entrecôte vom grill, kräuterbutter, knoblauch, french fries  
und frühlingssalat 39,90

**neu: samstag & sonntag kochen wir den ganzen tag für sie!**

couvert 3,80 pro person saurteigbrot mit bauernbutter.  
in der greisslerei wird ausschließlich barzahlung akzeptiert!  
danke für ihr verständnis.