

Jetzt ist wieder Ganszeit in Wien's Gastronomie!



KommR Peter Dobcak, MSc
Obmann der Fachgruppe Gastronomie

Jetzt ist wieder Ganszeit!

In einer Zeit der sich weiter auflösenden gesellschaftlichen Normen, einer Zeit, in der es keine Rahmen mehr zu geben scheint, sucht der Mensch nach Halt und Orientierung. Gewohnheiten, Rituale, wiederkehrende Feste - mit einem Wort: Traditionen geben Halt und Sicherheit in der eben beschriebenen Entwicklung.

Die jetzt so aktuelle Ganszeit ist eine uns von Kind auf lieb gewordene Tradition. Die Festlichkeiten rund um Martini geleiten uns auch mit kulinarischem Genuss in die kommende Weihnachtszeit. So beginnt jetzt die Zeit, sich mit Freunden oder der Familie zu treffen und gemeinsam einige schöne Stunden bei einer knusprig gebratenen Gans, klassisch mit Kartoffelknödel und Rotkraut, zu verbringen. Ich persönlich bestelle mir immer eine extra Portion Preiselbeeren zu meinem Rotkraut. Ein guter Rotwein oder ein kühles, bestens gezapftes Bier dürfen als Begleiter dabei auch nicht fehlen.

Meinen Kolleginnen und Kollegen wünsche ich einen erfolgreichen Auftakt zu einer hoffentlich sehr guten Herbst- und Weihnachtssaison 2016 und unseren Gästen viele genussvolle Stunden in der Wiener Gastronomie.

Euer



Kleines, feines ungarisches
Spezialitätenrestaurant in Graben-Nähe,
lädt von 5.-16. November
mit Gansspezialitäten ein.
Um Tischreservation wird gebeten.

Öffnungszeiten:

Di-Sa vom 11:30-23:00

(Küche bis 22:00)

1010 Wien, Bräunerstrasse 2.

Tel.: (+43 1) 533 90 29



ESTERHAZYKELLER

Genuss seit 1683 – der historische Stadtheurige. Ein Stück Alt-Wien: Lebensfreude, Wiener Geselligkeit, köstliche Hausmannskost.

Ganswochen vom 31.10. – 13.11.2016

- Ganssuppe mit Bröselknödel
 - Geröstete Gansleber auf Blattsalat
 - Gansl mit Rotkraut und Erdäpfelknödel
- Mo-Fr 16-23, Sa, So, Feit 11-23 Uhr
Gruppen bis 250 Personen auf Anfrage.

1010 Wien, Haarhof 1, Tel. +43 1 533 34 82

keller@esterhazykeller.at www.esterhazykeller.at

Jetzt ist wieder Ganszeit in Wien's Gastronomie!

RESTAURANT LEUPOLD

Ein Geheimtipp, wenn es um bestens gepflegte Wiener Gastlichkeit geht!

Selbstverständlich stehen auf der

Speisekarte vom 4. bis 22. November

2016 auch knusprige Gansn, die mit den

klassischen Beilagen serviert werden.

Dazu ein frisch gezapftes Bier –
Herz, was willst Du mehr!

tägl 10-24 Uhr –

auch an Sonn- & Feiertagen!

Durchgehend warme Küche

1010 Wien

Schottengasse 7

Tel. 533 93 81

www.leupold.at

office@leupold.at



SILBERWIRT

Gans-Wochen ab 19. Oktober bis 12. November danach auf Vorbestellung.

In dieser Zeit servieren wir:

Ganscremesuppe mit Majoranknödel, Gansklein und Gemüse € 4,20

Jungmastgans mit Apfelrotkraut und Vollkorn-Serviettenknödel € 17,90

Gansgröstl mit Majoran-Rahm und grünen Salat € 9,20

AKTION Gans ma(hi) Vier

Eine ganze Gans für 4 Personen mit Rotkraut und Serviettenknödel um € 15,- p. Person
Wien 5, Schloßgasse 21, Täglich von 12 – 24 Uhr, Tel. 01 544 49 07

info@schlossquadrat.at

www.schlossquadrat.at



GANSZEIT IN DER „WIENER WIRTSCHAFT“ GENUSS TRIFFT GEMÜTLICHKEIT



Von 2. – 27. November 2016 genießen Sie ein köstliches Gans-Menü oder bestellen die Speisen des Menüs einzeln - gan(s)z nach Ihrem Geschmack!

3-gängiges Gans-Menü: € 29,00 pro Person

4-gängiges Gans-Menü: € 33,00 pro Person

Dazu empfehlen wir erlesene heimische Weine,

sowie österreichische Biere vom Fass. Details auf unserer homepage unter „Saisonale Schmankerl“.

Mo - Sa 11.30 - 23, So 11.30 – 15 Uhr.

Küche: Mo - Sa 11.30 – 14 & 18 - 22, So 11.30 - 14.30 Uhr.

Wiedner Hauptstr. 27-29, 1040 Wien, Tel. (01) 22 111-364

www.wienerwirtschaft.com



WIEDEN BRÄU

Althiener Brauergasthaus mit abwechslungsreicher Wochenkarte mit saisonalen Speisen und Mittagsgemüsen.
Happy Hour mit selbstgebrauten Bierspezialitäten zwischen 14 und 16 Uhr zum 1/2 Preis!

Im November Ganslessen

Bitte um Vorbestellung!

Free Wave – Gratis WIFI Hotspot

Nichtraucherlokal – Für Raucher besteht weiterhin die Möglichkeit, im Freien im Gastgarten zu rauchen!

Mo-So 11:30-24 Uhr

Juli & August: Sa, So, Feit 16-24 Uhr

1040 Wien, Waaggasse 5

Tel. 586 03 00

www.wieden-brau.at office@wieden-brau.at

Jetzt ist wieder Ganszeit in Wien's Gastronomie!



s'ECKBEISL

Eines der letzten typischen Beisl in Döbling! Hier kocht man mit heimischen Produkten traditionelle Gerichte der Alt Wiener Küche mit modernem Touch. Ein besonderes kulinarisches Highlight sind die köstlich zubereiteten Innereien, wie z.B. Leber, Beuschel, Nierndln und Kalbsbries. **Ab 1. November Ganssuppe, -strudel, -leber und die klassische gebratene Gansl mit diversen Beilagen (Bitte um Vorbestellung).** All das genießen Sie in gemütlicher Atmosphäre und zu bürgerlichen Preisen.

Mo-Sa: 10-23, So + Feit: 11-21 Uhr, Keim Ruhetag!
19., Gatterburggasse 4
Tel. 368 43 44

eckbeisl@gmx.at eckbeisl.jimdo.com



Hummel

CAFÉ . RESTAURANT . BAR

5. – 20. NOV. 2016

Ganslwochen

mit Weinempfehlung:
die „junge Wienerin“
vom Weingut Zehel

Reservierungen
☎ 01 4055314

Josefstädter Str. 66
1080 Wien
www.cafehummel.at

IM LERZEN DER JOSEFSTADT SEIT 1905



WIENER WIA-Z'-HAUS

Fühlen Sie sich bei schmackhafter Hausmannskost in gemütlichem Ambiente ganz wie zu Hause! Neben den beliebten Mittagsmenüs umfasst das Speisenangebot jetzt natürlich auch knusprige Gansln mit traditionellen Beilagen.

Ganszeit bis Ende November. Bitte um Vorbestellung!

Mo-Fr 10-22 Uhr Sa, So+Fei RT
4., Gußhausstraße 24
Tel +Fax 505 45 07
www.wiener-wiazhaus.at/
natascha.orlik@chello.at



GASTHAUS ZU DEN DREI HACKEN

In den historischen Gasträumen tafelten schon Gäste wie Franz Schubert und Johann Nepomuk Nestroy. Damals wie heute ist es ein Ort gemütlicher Geselligkeit. Jetzt ist Ganszeit!

Portion Gansl mit Rotkraut und Erdäpfelknödel €18,50

Ganslsuppe mit Innereien und Bräselknödel €5,20

Mo-Sa 11-24 Uhr, Küche durchgehend bis 23 Uhr

Nov & Dez. auch Sonntags geöffnet! Küche bis 22 Uhr, Sperrstunde 23 Uhr

GASTHAUS ZU DEN 3 HACKEN

1010 Wien, Singerstraße 28, Tel. 512-58-95

gasthaus@zuden3hacken.at www.zuden3hacken.at

3 HACKEN – MAGAZIN

1010 Wien, Riemergasse 14, Tel.: 01/512 77 87

magazin@zuden3hacken.at

Jetzt ist wieder Ganszeit in Wien's Gastronomie!



DORFHEURIGER BREITENLEE



Ob im Garten oder in den gemütlichen Räumlichkeiten – Familie Kocian hat in ihrem Lokal mit viel Liebe zum Detail ein behagliches Ambiente gestaltet. Alle Speisen werden stets frisch zubereitet, zusätzlich zu traditionellen Schmankerln der Wiener Küche verwöhnt man den Gaumen der Feinschmecker auch mit kulinarischen Spezialitätenwochen. Jetzt besonders aktuell: **Ganslessen**

bis 27. November: Ganssuppe, Gans-Leber, Gans mit Rotkraut & Knödel – **bitte um Vorbestellung!**

Mo-Sa 11 – 23 Uhr, So u. Ftg. 11 – 21 Uhr
1220 Wien, Breitenleer Straße 257, Tel. 734 55 29

www.dorfheuriger-breitenlee.at



HEURIGER RICHARD LENTNER

Im ganzen November Gans-Essen
(bitte um Vorbestellung).

Das Gansl wird mit Kartoffelknödel
und Rotkraut zum Tisch serviert.

Der Gastgeber empfiehlt dazu u.a.
seinen Staubigen oder den Jungwein.

21., Jedlersdorfer Platz 10, Tel. 292 42 51
Mo - Fr ab 14 Uhr, Sa ab 12 Uhr, So und Ftg ab 9 Uhr

heuriger@lentner.info www.lentner.info



HEURIGER K.FUCHS FAM.PIECZARA

Wir freuen uns Sie von 28.10 bis 19.11 mit knusprigen **Gansl'n** verwöhnen zu dürfen!
Bitte um Vorbestellung! Auch dieses Jahr findet unsere Silvesterparty mit Galabuffet und
live Musik statt. Bitte rechtzeitig reservieren!

Auf Ihren Besuch freut sich Fam Pieczara

1210 Wien
Jedlersdorferplatz 29
Tel. 292 35 67

www.zum-friedensrichter.at

November ist GANSLZEIT

Gegen Vorbestellung zaubern wir Ihnen
unser ofenfrisches Gansl auf den Tisch!

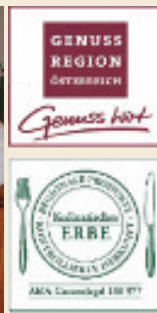
Sonntag den **13. und 20. November** haben
wir schon **ab 12 Uhr** für Sie geöffnet!

Reservierung unter
01 292 51 52 oder info@weingut-christ.at

WEINGUT CHRIST
Christ
Kriegerstr. 10-14, A-1210

Weingut & Heuriger Christ, Amtsstraße 10-14, A-1210

Jetzt ist wieder Ganszeit in Wien's Gastronomie!



GASTHAUS PRILISAUER

Montag - Ruhetag,
Dienstag ab 16 Uhr geöffnet
Mittwoch bis Sonntag -
10 bis 24 Uhr geöffnet
1140 Wien.
Linzer Straße 423
Tel. 01 979 32 28
office@prilisauer.at
www.prilisauer.at

Martinigansl
bis 20. November 2016
Reservieren Sie rechtzeitig Ihr frisch
gebratenes Martinigansl!



GASTWIRTSCHAFT RUDOLF

Hervorragende Produkte österreichischer Produzenten wie Qualitäts-Rindfleisch sowie Tullnerfelder Schwein garantieren, dass hier gediegene Hausmannskost vom Feinsten auf den Tisch kommt. Gezapft wird edles Hubertus Bräu, bei den Weinen empfiehlt man den Wiener Gemischter Satz vom WEINGUT CHRIST! Gerne findet man sich im RUDOLF's auch zu gemütlichen Kartenrunden zusammen.
8.-18.11. Ganssessen (bitte um Vorbestellung)
Mo-Fr: 10-23 Uhr
1170 Wien, Parhamerplatz 17, Tel. 480-95-03
www.rudolf-gastwirtschaft.at



ZUM GOCKELHAHN

Seit über 30 Jahren Ihr Spezialist für Geflügel & Wild, Bio-Freilandprodukte, sowie internationale und französische Spezialitäten.

Jetzt sind die frischen Weidegänse wieder da!

Neu; ab sofort sind auch Waldland Freilandenten, -Hühner und -Gänse erhältlich.

1040 Wien, Naschmarkt Stand 176,
Tel. 587 51 64



GOCKELHAHN-IMBISS

Sehr beliebt und bekannt für seine frischen Grill- & Backhühner.

Mo-Sa 8-18 Uhr

1040 Wien, Naschmarkt

Stand 180-183, Tel. 587 54 60

www.zum-gockelhahn.at

Ganszeit is 

AD €2,11,18 je Person inkl. Kellner
Gans Trill, Ferkel und Edelgansbraten um € 17,90

Gerne servieren wir auch ein Gans Trill mit:

- Gans Trill, Ferkel und Edelgansbraten
- Gans Trill mit Ferkel und Edelgansbraten
- Mandarinsauce mit Waldkräutergut

€ 28,70
Preis pro Person



CAMPUS
Bräu
SAP RILL ERBÄUT

Gemütliche und stylische Wohlfühlase am neuen Erste-Campus beim Hauptbahnhof. Reichhaltiges Bier-Sortiment, große Wein- und Getränkeauswahl, Österreichische Küche, delikate Burger und Steaks in Spitzenqualität, auf Vorbestellung auch knusprige Stelzen. Großer Gastgarten, 3-Gänge-Mittagsmenü. Mit Öffis sehr gut erreichbar, Parkgarage.

Mo-Fr 10 – 02 Uhr
1100 Wien, Wiedner Gürtel 1,
Tel. 01/796 15 89 – 12
office@campusbraeu.at, www.campusbraeu.at