

MARTINI-GANSLN HABEN JETZT HOCH



KommR Peter Dobcak, MSc
Obmann der Fachgruppe Gastronomie

Hochsaison der Gansl-Zeit!

Jetzt ist die richtige Zeit den Kalender zur Hand zu nehmen und einen bestimmten Abend im November zu reservieren. Den Abend wo Sie sich Zeit nehmen, mit Ihrer Familie oder lieben Freunden beim Wirt Ihres Vertrauens ein wunderbares Gansl zu essen. Mit den richtigen Beilagen zaubern Ihnen die Gastronomiebetriebe echte Gaumenfreuden auf den Teller. Verlassen Sie sich dabei auch gerne einmal auf einen Tipp Ihrer Gastgeber zur Weinbegleitung, Sie werden dabei viel Neues entdecken und Ihren geschmacklichen Horizont erweitern.

Ihnen wünsche ich viele schöne Abende bei knusprigen Gänsen, flaumigen Knödel und herrlichem Rotkraut - so wie es sich gehört. Genießen Sie die Vielfalt der Wiener Gastronomie, das Resultat von Gastfreundschaft und Kochkunst in einer Zeit, wo es rundherum kälter wird.

Bei meinen Kolleginnen und Kollegen bedanke ich mich für ihren täglichen Einsatz und die hohe Qualität der Wiener Gastronomie.

Liebe Grüße,
Euer



SAISON IN WIEN'S GASTRONOMIE!



HAAS BEISL

Die Gäste schätzen die familiäre Atmosphäre im Haas-Beisl ebenso wie die traditionelle Alt-Wiener Küche und liebgewordene Spezialitäten der Saison. So gibt es jetzt **bis zum 13. November** (und bei Bestellung ab 4 Personen sogar eine Woche länger!) herrlich **knusprige Gansln**, sensationell gut, mit einem fettfreien Natur-Safterl!

Als Beilagen wählen Sie zwischen warmem Krautsalat & Serviettenknödel oder Rotkraut & Erdäpfelknödel.

1050 Wien, Margaretenstraße 74
Mo-Fr 11-23 Uhr, Sa, So & Feit 11-21:30
Tel. 01/586 25 52



GANSLZEIT IN DER „WIENER WIRTSCHAFT“ GENUSS TRIFFT GEMÜTLICHKEIT



Von 2. – 26. November 2017 genießen Sie ein köstliches Gansl-Menü oder bestellen die Speisen des Menüs einzeln - gan(s)z nach Ihrem Geschmack!

3-gängiges Gansl-Menü: € 29,90 pro Person

4-gängiges Gansl-Menü: € 33,90 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.wienervirtschaft.com

MARTINI-GANSLN HABEN JETZT HOCH



ESTERHAZYKELLER

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

Ganswochen vom 31.10. – 13.11.2017

- 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



Martinigansl

im November

Reservieren Sie rechtzeitig Ihr frisch gebratenes Martinigansl!

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

SAISON 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 2017 auch knusprige Gansln, 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



HEURIGER RICHARD LENTNER

Im ganzen November Gansl-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

MARTINI-GANSLN HABEN JETZT HOCH



SIMMERINGER LANDBIER

Exzellente Wiener Küche und saisonale Schmankerln in gemütlichem Ambiente, hervorragendes Preis-/Leistungsverhältnis, viele Bierspezialitäten.

Gansl-Spezialitäten vom 1. – 15.11.:
Ganslsuppe, Ganslleber mit getoastetem Brot, knusprige Gansl mit Rotkraut und Erdäpfelknödel, etc

Mo-Sa 8-24 Uhr, So 9-22 Uhr

1110 Wien, Simmeringer Hauptstraße 50

Tel. 749 42 54

simmeringer.landbier@gmail.com
www.simmeringer-landbier.at



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.

6. – 17. 11. Gansl, klassisch zubereitet – bitte um Vorbestellung!

Mo-Fr: 10-23 Uhr

1170 Wien, Parhamerplatz 17, Tel. 480-95-03

www.rudolf-gastwirtschaft.at

SAISON IN WIEN'S GASTRONOMIE!



IM HERZEN DER JOSEFSTADT seit 1935

Hummel

CAFÉ . RESTAURANT . BAR

06. - 19. NOV. 2017

Traditionelles Gans'essen

... mit **jungen Wiener-Wein** und **Maroni Bier**

Reservierungen

☎ **01 4055314**

Josefstädter Str. 66

1080 Wien

www.cafehummel.at



BEIM HANNES

Uriges Heurigenlokal mit
sehenswertem Interieur.

Hervorragende Küche mit saisonellen Spezialitäten und Schmankerln aus Österreich, exzellente Weine. **Noch bis**

Mitte November „ofenfrische Gansl mit klassischen Beilagen – bitte um Vorbestellung“

Buffets für div. Feste, schöner Garten.

Mo-Sa ab 16, So+Fei ab 11.30 Uhr

21., Langenzersdorferstraße 56

Tel. 290 79 95

beimhannes@aon.at www.beimhannes.at

DAS GANSL ALS KULINARISCHES

Gansl-Hochsaison in Niederösterreich!

Bis heute ist es nicht ganz klar, was der asketische, seinen Mantel mit den Bettlern teilende, heilige Martin mit diesem üppigen Festschmaus zu tun hat, außer, dass am 11.11. sein Namenstag gefeiert wird. Eine Legende sagt, dass Gänse den Hl. Martin in seinem Versteck mit ihrem Geschnatter verraten haben und er so wohl oder übel das schwere Amt des Bischofs auf sich nehmen musste. Eine andere Version führt auf den Brauch zurück, dass zu Martin einstens die Steuern fällig waren und viele Bauern ihren Verpflichtungen in Form von Mastgänsen nachkamen. Den Guts-herren, die sich der weißen Gänsescharen kaum erwehren konnten, blieb nichts anderes übrig, als diese gebra- tene Weise zu vertilgen. Wie dem auch sei, ein „Martinigansl“ sollten Sie sich nicht entgehen lassen.



MARCHFELDERHOF

Im November wird der Marchfelderhof zum
Schlaraffenland für Gansl-Feinschmecker!

Viele Köstlichkeiten rund ums Gansl werden auch Sie begeistern!

365 Tage für Sie geöffnet!

Mo-Fr ab 17:30 Uhr, Sa, So, Feit schon ab 11 Uhr

2232 Deutsch-Wagram, Bockfließersstrasse 31

Tel. 02247/2243

www.marchfelderhof.at

office@marchfelderhof.at

HIGHLIGHT IN NIEDERÖSTERREICH



CAFÉ – RESTAURANT ANKER

Das Hotel-Restaurant-Anker, direkt beim Stift Klosterneuburg, bietet Ihnen neben persönlichen Service und komfortablen Gästezimmer eine abwechslungsreiche Auswahl an nationalen und internationalen Spezialitäten im Restaurant, im Café oder im Gastgarten. Genießen Sie in entspannter Atmosphäre hausgemachten Speisen für jeden Anlass – von à la carte bis zusammengestellten Menüs, hier bleiben keine Wünsche offen. Das Hotel Anker Team freut sich Sie begrüßen zu dürfen.

Noch bis zum 20.11.2017 klassisches Gansl mit Erdäpfelknödel und Rotkraut.

Tägl 06 -02 Uhr; Frühstück 06 – 10 Uhr;
Warme Küche 10 – 23 Uhr

3400 Klosterneuburg, Niedermarkt 5,
Tel. +43 (0) 2243 32134

www.hotel-anker.at; info@hotel-anker.at

GASTHAUS RAMMEL ZUM GOLDENEN ENGEL

Genießen Sie im Zentrum von Hollabrunn erlesene Gaumenfreuden,

bodenständige Hausmannskost und saisonal abgestimmte Schmankerl!

Urige Atmosphäre im Jagdstüberl (bis 25 Pers.), großer Saal für Hochzeiten, Geburtstagsfeiern, Seminare, Tagungen und vieles mehr.

Noch bis zum 19.11.2017

klassisches Gansl-Menü: knusprige Gans, frisch aus dem Ofen, mit Erdäpfelknödel und Rotkraut. Bitte um Vorbestellung!

Mo, Mi – Fr: 7:30–22Uhr

Di: 7:30–15 Uhr

Sa, So & Feit.: 10–15 Uhr

Sa abends auf Anfrage

Lothringerplatz 11,

2020 Hollabrunn

Tel. 02952/2161

gasthausrammel@gmx.at
www.gasthausrammel.at

