



MITTAGSKARTE ABHOLUNG 11.00 — 13.30 Uhr

Samstag 07. November und Sonntag 08. November 2020

			DIRNDL	BUA
RINDSUPPE	MIT FRITATTEN ODER NUDELN	0,25 l	3,00	
GANSERLEINMACHSUPPE	MIT OMAS BRÖSELKNÖDEL	0,25 l	4,00	
<hr/>				
OFTERINGER KRUSTENSCHOPF	IM NATURSAFTL	18 dkg 25 dkg Ab 0,5 kg je 10 dkg a	5,80	7,90 3,00
BACKHAUS-KNÖDELTELLER		2 Stk 3 Stk	9,40	11,90
GRAMMEL-, HASCHEE-, SPECKKNÖDEL ODER BLUNZKNÖDEL HAUSGEMACHT, MIT PUCHHAMER SPECKSAUERKRAUT				
SCHLIERBACHER BIO-WILDHENDL	aus Wartberg/Kr.	2 Teile 3 Teile	12,90	16,90
SAFTIG IN DER KÜRBISPANADE <i>auf steirisch</i> GEBACKEN MIT ERDÄPFELSALAT UND KÜRBISKERNÖL				
RÄUCHERFORELLENFILET	AUS HOFKIRCHEN WARM	10 dkg 20 dkg	12,00	18,90
ERDÄPFEL FELDGEMÜSE KNOBLAUCHSOSSE				
SPINATKNÖDEL		3 Stk 4 Stk	9,00	11,00
MIT WARMER BUTTER, OFTERINGER KÜRBISKERNPESTO, ASMONTÉ UND BLATTSALAT				
BUCHWEIZENKNÖDEL		3 Stk 4 Stk	9,00	11,00
MIT TOMATENSOSSE, ASMONTÉ UND BLATTSALAT				
BEILAGEN	JE SCHÜSSERL / JE PORTION		2,50	
WARM:	BLAUKRAUT, SERVIETTENKNÖDEL, ERDÄPFEL, SAUERKRAUT			
KALT:	ERDÄPFELSALAT, GEMISCHTER ODER GRÜNER SALAT			

Wir verpacken Ihnen die Speisen in speziellen Gastrokartons. Nehmen Sie bitte einen Korb oder eine Kiste und was zum Abdecken mit.
Bitte nehmen Sie kein eigenes Geschirr mit (Hygienevorschrift).

WEIDEGANSERL ODER WEIDEENTE

€



PORTION GANSERL 30-32 dkg	PLUS SERVIETTENKNÖDEL LANDLERDÄPFEL BLAUKRAUT	19,90
PORTION ENTE 30-32 dkg	PLUS SERVIETTENKNÖDEL LANDLERDÄPFEL BLAUKRAUT	16,90
WEITERE 10 DKG GANSERL	PLUS SERVIETTENKNÖDEL LANDLERDÄPFEL BLAUKRAUT	6,20
WEITERE 10 DKG ENTE	PLUS SERVIETTENKNÖDEL LANDLERDÄPFEL BLAUKRAUT	5,20

Z.B.: Ganserlhälfte 90-95 dkg: 19,00 + 6x10dkg a 6,20 = € 55,00 (für 3 Personen)

Oder halbe Ente mit 60 dkg: 16,90 + 3x10dkg a 5,20 = € 32,50 (für 2 Personen)

Ein Praxishinweis bezüglich Unterschied „Heimischem Ganserl“ zu einem „Billigen Importganserl“:

Die ganze frische Ansfeldner Weidegans www.freilandgaense.at wiegt beim Einkauf inkl. 0,9 kg Kragen und Innereien durchschn. 4,6 kg.

Es verbleiben bei 3,7 kg Frischgans mit einem Gewichtsverlust beim Braten von 35% 2,4 kg als gebratene Gans.

Beim Trennen in 2 Hälften fallen noch 45 dkg Karkassenknochen weg.

Also verbleiben zum Anrichten auf die Teller 1,95 kg köstliches Österreichisches Ganserl, das reicht gut für 6 Portionen a +/- 30 dkg

Im Gegensatz verbleiben z.B. bei ungarischen Gänsen von Transgourmet von 3,66 kg Einkaufsgewicht (Schnellmast) abz. Innereien, Schwabbelfett und Karkassenknochen nach dem Braten nur mehr 1,32 kg zum Portionieren – das reicht nur für 4 Portionen – also bei ¼-portioniert dargereichten Ganserl ist wahrscheinlich von einem ungarischen Grundprodukt auszugehen.

DER SÜSSE ABSCHLUSS

€

BAUERNHOF-EISGUGELHUPF FÜR 4-6 PERSONEN Erdbeer-Vanille-Schoko oder Heidelbeer-Stracciatella 12,-

MEHLSPEISEN AUS DER VITRINE

KARDINALSCHNITTE VOM HAUS 3,60

SACHERTORTE VOM HAUS 3,40

**Wir bitten um Bestellung bis zum Vorabend 20.00 Uhr
Beim Ganserl bitte spätestens 2 Tage vorher anrufen.**

Es geht zwar immer später auch noch was – manches wird dann vielleicht schon aus sein.

Tel. 07221 63892

*Das Backhausteam wünscht allen Gästen einen guten Appetit
und ein schönes Wochenende, und bitte g'sund bleib'm!*

www.backhaus.at

Wir packen Ihnen die Speisen in speziellen Gastrokartons. Nehmen Sie bitte einen Korb oder eine Kiste und was zum Abdecken mit.
Bitte nehmen Sie kein eigenes Geschirr mit (Hygienevorschrift).