



Gansl Degustationsmenü zur Ruster Herbst Zeitlos

24. Oktober 2025

5 Gänge inklusive kommentierter Weinbegleitung vom Winzer.

Aperitif

*Frizzante Weiß 2024 – Weingut Hannes Gabriel
Furmint Sekt – Weinbau Harald Tremmel
NV Sekt Blaufränkisch Rosé brut – Weingut Feiler-Artinger*

Gruß aus der Küche

Aromatisches Gänseschmalz | Grammel | Nussbrot

Gänseleberpastete

*Geschmorter Orangen-Radicchio | Kräuterbrioche
Chardonnay “Geierriegl” 2024 – Weingut Hannes Gabriel*

Gansleinmachsuppe

Gänseklein | Gemüse | kleine Knödel

Regenbogenforelle

*Kürbisrisotto | Petersilienschaum
Sauvignon blanc 2024 – Weinbau Harald Tremmel
Neuburger Leithaberg DAC 2024 – Weingut Feiler-Artinger*

Gebratene Gänselkeule

*Erdäpfelknödel | Rotkraut | Bratapfel | Preiselbeeren
Alter Umriss 2021 – Weingut Hannes Gabriel
Blaufränkisch Ried Ruster Oberer Wald Leithaberg DAC 2022 -Weingut Feiler-Artinger*

Maronisoufflé

*Rotweinbirne | Zimtmousse
Ruster Ausbruch 2021 – Weinbau Harald Tremmel*

Beginn 19:00 Uhr – Restaurant Seeblick

Preis pro Person € 78,00 inkl. Aperitif, Mineralwasser und Kaffee

Tischreservierung unter 02685/381-0 oder seehotelrust@vivat.at