



Reservierung per WhatsApp oder Telefon: 08272/642132

**Liebe Gäste! Wir freuen uns auf ihren Besuch!**

- Reservierung per Telefon oder WhatsApp 08272/642132
  - Registrierung mit der Luca oder Corona Warn App! Oder Zettel!
- 3 G Pflicht für den Innenbereich!**

*Bitte haben sie Verständnis, dass wir am Wochenende oft spontan keine Plätze mehr anbieten können. Probieren sie es einfach weiter, oder reservieren sie gerne schon weiter im Voraus! Wir freuen uns auf ihren Besuch!*

***Wir freuen uns sie bei uns auf ihren Besuch!***

***Sabine Simon und Markus Egger mit dem kleinen Team***

**Termine im Herbst:**

**9. Oktober 18 Uhr: „Unser Heuriger“**

Wein aus Österreich, Wasser und Brotzeit 50,00 € pro Person  
Weinverkostung mit neuen und alten Weinen!

**10. Oktober 11.30 Uhr: „heut gibt´s a Rehragout“ 32,00 €**

3 Gang Menü: klare Suppe\*\*\*zweierlei Reh\*\*\*Sauerrahmeis mit Zwetschgenröster

**23. Oktober ab 18.30 Uhr: Chef´s Menü 4 Gänge 45,00 €**

Unser Küchenteam will sie mal wieder überraschen! Gerne mit Weinbegleitung!

**24. Oktober ab 11.30 Uhr: ENTE Gut Alles Gut!**

Jeder freut sich auf den Herbst, mit Ente, Braten und heißer Suppe! Kleine Speisen Auswahl!

**24. Oktober 16-21 Uhr: „WEINPUNKT an der Zusam“**

wir hoffen auf ein paar Sonnenstrahlen, einen Weinspaziergang, eine kleine Brotzeit oder a Stückerl Apfelkuchen. Wir freuen uns auf einen schönen Nachmittag!

**Weinreise nach Südtirol: 26.10-3.11. geschlossen!**

**Vorschau auf November: Die Gänsweid wird 11 Jahre!**

**Mittagskarte Freitag 24.9.21 von 11.30-14 Uhr: *Bei Abholung bitte Zeit angeben***

Rinderhüftsteak mit Pilzrahm und Spätzle	15,00 €
Gschwollene mit Kartoffelpüree	10,50 €
Fisch mit buntem Gemüse und Kartoffeln	11,00 €
„Salat mit was drauf“ Pfifferlinge	11,50 €
Ravioli mit Blattspinat und Parmesan	11,00 €
Beilagensalat 4,00 €, Suppe 6,00 €, Mousse au chocolat 5,00 €	

**Abend- und Sonntagskarte: *tägliche Änderungen vorbehalten!***

Gebratene Wachtelbrüstchen mit Zupfsalat	15,50 €
Räucherlachssülze mit Meerrettichcreme	12,50 €
Feldsalat mit Himbeerdressing und Ziegenkäse	14,50 €
Vorspeisensalat	6,50 €
Kürbiscremesuppe	6,00 €
Spinatravioli auf Lauch mit Pfifferlingen	21,50 €
Heilbuttfilet mit Spinat und Kartoffeln	25,50 €
Perlhuhnbrust mit Pak Choi und Schupfnudeln	25,50 €
Kotelette v. duroc Peperonata und Kroketten	25,50 €
zweierlei vom Reh mit buntem Gemüse, Spätzle	24,50 €
Ananaseis mit Ananas	7,00 €
Apfelküchle mit Vanilleeis	7,00 €
Mousse au chocolat 5,00 €, Käseauswahl 12,00 €	

Testzentren in Wertingen:

**Marien Apotheke Wertingen zusammen mit der BRK Bereitschaft Wertingen**

- Anmeldung: Notwendig, eine Testung findet nur mit Terminvereinbarung statt
- Öffnungszeiten: Montag bis Freitag von 08:00 - 11:00 Uhr sowie Dienstag und Donnerstag von 15:00 - 16:00 Uhr

BRK Bereitschaft Wertingen ebenfalls in der Marien Apotheke, Marktplatz 15, 86637 Wertingen

- Anmeldung: Eine Anmeldung ist nicht notwendig
- Öffnungszeiten: Montag, Mittwoch und Freitag von 17:00 - 19:00 Uhr sowie Samstag von 08:30 Uhr bis 11:30 Uhr

**Martinus-Apotheke Wertingen zusammen mit dem ASB Regionalverband Dillingen-Donau-Ries e.V.**

- Badgasse 7, 86637 Wertingen
- Anmeldung: Eine Anmeldung ist nicht notwendig.
- Öffnungszeiten: Montag und Mittwoch von 10:00 - 13:00 Uhr, Dienstag und Donnerstag von 13:00 - 16:00 Uhr, Freitag von 16:00 - 19:00 Uhr, Samstag von 13:00 - 16:00 Uhr und Sonntag von 10:00 - 13:00 Uhr

## Unsere Vinotheksliste „Wein für Daheim“:

(Weine die verkostet werden können, sind mit\* gekennzeichnet, Preis je 0,75 l)

### Weingut der Woche für Daheim und zum Probieren in der Gänsweid:

#### ROSE schmeckt auch im Herbst!

Rose aus Baden, Rheinhessen und Sapnien im Abverkauf für 9,50 € je Flasche!

2020 Cuvée Rose, Weingut Schmid am Bodensee 11,00 €

2019 Perrose, Peter Sölva, Kaltern 13,00 €

Gerne können sie in unserer Vinothek vorbeischaun und verkosten!

Wir sind gerne für sie da! Und freuen uns auf ihren Besuch!

#### **Vinothekspreis plus 15,00 € kostet die Flasche im Restaurant.**

Gerne können sie den Rest mit nach Hause nehmen.

	Preis je Flasche:	Bestellmenge:
<b>Weingut Neiss, Kindenheim, Pfalz</b>		
2019 That´s Neiss weiss	12,00 €	_____
2019 Muskateller trocken	10,50 €	_____
2018 That´s Neiss Rot	12,00 €	_____
*2016 Syrah Katzenstein	23,00 €	_____
*2018 Weißburgunder Schlossberg	23,00 €	_____
<b>Weingut Mend, Iphofen, Franken</b>		
*2020 Silvaner trocken	7,50 €	_____
*2020 Weißburgunder trocken	9,00 €	_____
<b>Schmidt am Bodensee, Hattgau, Bayern</b>		
*2020 Cuvée blanc Trinkfreude pur!	13,00 €	_____
*2020 Cuvée Rose Summerfeeling!	11,00 €	_____
*2018 Cuvee Noir (Zweigelt und Spätburgunder)	15,50 €	_____
*2020 Sauvignon Blanc Finesse und Duft!	15,50 €	_____
<b>Schloss Sommerhausen, Franken:</b>		
*Cuvée GÄNSWEID Sekt brut (statt 18,50 €)	15,50 €	_____
2019 „NUR WEIN“ grüner Silvaner	8,50 €	_____
*2019 Rose de PROVINZ	11,50 €	_____
<b>Weingut Allendorf, Oestrich-Winkel, Rheingau</b>		
*2019 Riesling Ihringer Winkelberg	10,50 €	_____
* 2019 Illusion Rot (halbtrocken)	11,50 €	_____
2019 SAVE WATER DRINK RIESLING trocken	10,50 €	_____
SAVE WATER DRINK ROSE (Schorle in 0,33 l, statt 5,00 €)	4,50 €	_____

**Weingut Weixelbaum Kamptal, AT**

*2019 Grüner Veltliner Stangl		9,50 €	_____
*2019 Weißburgunder Gaisberg	(statt 16,50 €)	14,50 €	_____
*2018 Sauvignon Blanc Himmel	(statt 16,50 €)	14,50 €	_____
2013 Riesling anno Dazumal Reserve		23,00 €	_____
2016 Sauvignon blanc Auslese	Süßwein 0,5 l	18,00 €	_____
Literschoppen: Grüner Veltliner und Zweige		8,00 €	_____

**Weingut Thomas Kopfensteiner, Burgenland, AT**

*2018 Zweigelt Qualitätswein		10,50 €	_____
2018 Blaufränkisch Eisenberg		10,50 €	_____
2017 Saybritz Weiß (kräftig rundes Cuvee)		20,00 €	_____

**Michael Malat, Kremstal, AT**

2019 Grüner Veltliner, Crazy Creatures		12,50 €	_____
2017 Pinot Noir Fruth		12,50 €	_____

**Weingut Peter Sölva, Kaltern, Südtirol**

*2018 Pinot Bianco da Silva		14,00 €	_____
*2019 Kalterer See Peterleiten		11,00 €	_____
*2019 Perrose		13,00 €	_____
*2018 Il Secondo Cuvée Rot		15,00 €	_____
2018 Lagrein trocken		15,00 €	_____

**Südtirol:**

2016 Pinot Grigio GIATL Reserve, Peter Zemmer		17,00 €	_____
*2018 Gewürztraminer JOSEPH, Hofstätter, Tramin		15,00 €	_____
2018 MECZAN Blauburgunder, Hofstätter, Tramin		15,00 €	_____

**Spanien:**

2016 Altos Rioja		12,50 €	_____
*2018 PRUNO, Ribero del Duero		15,00 €	_____
2019 La Planta, Arzuaga, Ribero del Duero		15,00 €	_____
2016 El Recio, Matzu, Torro		15,00 €	_____
2017 Monastrell, Jumilla		15,00 €	_____

## Jetzt in unserer Vinothek: Kaufmann Spirits aus Tirol



**KAUFMANN**  
SPIRITS

### Edelbrände: in 0,375 ml

Apfelbirne (frisch, fruchtig, mild)	41%	22,00 €
Marille (grün-quittig, eleganter Bittermandelton)	41 %	29,00 €
Weichsel (intensiv, Mandel, Vanille)	41 %	29,00 €
Williamsbirne (fein, floral, lang anhaltend)	41 %	29,00 €
Himbeer (beerig, marmeladig, Zitrus)	41 %	38,00 €
Alte Zwetschge (dezent Holz, Dörrobst, Schokolade)	41 %	30,00 €

### Liköre: in 0,375 ml

Bergkräuter (unser Liebling! 35 Kräuter, Hausapotheke)	35 %	22,00 €
Marille (fein, fruchtig, zum Mischen oder pur, elegant)	25 %	20,00 €
Zwetschge (dezente Säure, marmeladig, schokonote)	25 %	20,00 €
NEU! Limoncello	25 %	22,00 €

### Mountain Spirits: in 0,50 l

Mountain Gin (frisch, Zitrus, Wachholder, Ingwer)	41 %	38,00 €
Mountain Rum (feine Kombi aus Süsse und Würze)	41 %	42,00 €
Mountain Whisky (Single Malt, Würze, Cherryfass Noten)	41 %	45,00 €
GINO alkoholfreier Gin		25,00 €

*Wolfgang Kaufmann ist ein Irrer im Positivsten Sinn und hat in kurzer Zeit sich zu einer wahren Brand Marke entwickelt. Wir dürfen sagen, er ist von Anfang an ein Freund, den wir gerne wieder in Ellmau besuchen. In seiner Schaubrennerei heißt er seine Gäste willkommen. Und so lange das nicht möglich ist, unterstützen wir ihn mit dem Verkauf. Sie finden die Schnäpse bei uns zum Online Shop Preis!*