

Den Herbst kulinarisch genießen ...

Im Herbst findet in Österreich kulinarische Hochzeit statt: Es wird mit gutem Essen und frischen Getränken gefeiert!

Wenn die Traubenlese beginnt, dann beginnt auch die Sturmzeit des Getränkes dieser Zeit: Der Sturm! Als Sturm wird der junge Wein bezeichnet, der sich noch im Gärungsprozess befindet. Anders als der Süßmost ist der Sturm aber ein alkoholisches Getränk.

Da der Herbst uns auf die kalte Jahreszeit vorbereiten soll, stehen viele wärmende Gerichte am Speiseplan. Am abwechslungsreichsten einsetzbar ist der Kürbis. Ob süß oder sauer – in der Zubereitung ist er ein wahres Multitalent. Noch dazu stecken viele Vitamine und Nährstoffe in ihm. Daneben gibt es noch Nüsse, Maroni, Schwammerl, Äpfel, Birnen, Weintrauben, Wildfleisch und natürlich alles rund ums Martinigans'l. Hier ist ganz bestimmt für jeden Geschmack etwas dabei.

...es „herbst'lt“ im GösserSchlössl

Gans'lschmalz <small>A,O</small> mit rotem Zwiebel, Paprika und Laugenbrezlerl	6 ⁹⁰
Gans'leinmachsuppe <small>A,C,G,L,O</small> mit Gemüse und Bröselknöderl	4 ⁹⁰
Martinigans'l <small>A,C,G,H,L,O</small> mit Rotkraut und Erdäpfelknödel	19 ⁸⁰
Gans'igröst'l <small>A,C,G,L,O</small> mit rotem Zwiebel, Paprika, Erdäpfelknödel und rotem Krautsalat	13 ⁹⁰
Hausgemachte Gans'lroulade <small>A,C,G,L,O</small> auf Apfelrotkraut mit Preiselbeeren	14 ⁸⁰
Glacierte Gans'leber <small>A,G,L,O</small> in Apfeljus im Reiring	16 ⁸⁰
Wildragout <small>A,C,G,L,O</small> mit Serviettenknödel und Preiselbeerbirne	14 ⁹⁰
Kürbisgulasch <small>A,C,G,L,O</small> mit Serviettenknödel	11 ⁹⁰

