Meixners
GASTWIRTSCHAFT

Meixners Ganslmenü

Ab 15.10.2026 · Wir bitten um Vorreservierung
From 15 October 2026 · Advance reservation requested

Kräftige Gansleinmachsuppe 10,80
mit Osttiroler Ganslschlipfkrapfen
Hearty goose soup with East Tyrolean goose-filled dumplings
ACGLO

Feine Gansllеberpâté 20,70
auf geröstetem Brioche mit Dörrfrüchten
Goose liver pâté on toasted brioche with dried fruit
ACEFGHLO

Ofenfrisches Martinigansl 39,00
mit hausgemachten Erdäpfelknödeln, Maroni-Rotkraut und Gansljus
Oven-roasted St Martin's goose with house-made potato dumplings, chestnut red cabbage and goose jus
ACGLO

Süßer Kastanienreis 10,00
mit Amarenakirschen, Vanilleeis und Schlagobers
Sweet chestnut vermicelli with Amarena cherries, vanilla ice cream and whipped cream
AGHO

4 Gänge 73,00 €
4 courses

3 Gänge 56,00 €
(ohne Zwischengang)
3 courses (without the intermediate course)



Unsere Weinempfehlung

Our wine recommendation

Weingut Salzl

„Grand Cuvée Josanna" 2022

Merlot, Cabernet Franc, Zweigelt, Cabernet Sauvignon

aus der 6-Liter-Flasche (Methusalem)
From the 6-litre Methuselah bottle

Das Glas / Per glass 18,00 €

Preise in Euro / Prices in euros · Allergene / Allergens
A Gluten · C Ei / Egg · E Erdnüsse / Peanuts · F Soja / Soy · G Milch / Milk
H Schalenfrüchte / Nuts · L Sellerie / Celery · O Sulfite / Sulphites