

## Unsere Gastgeber:

- **Weingut Christian Rainprecht & Catering Doris Rainprecht**  
Hauptstraße 32, Tel. 0664 / 132 12 47
- **Schmidhof "Das kleine Weingut" & Antoniusheuriger**  
Antonigasse 35, Tel. 0676 / 460 28 87
- **Winzerstüberl Freismuth Roni Freismuth**  
Margarethengasse 12, Tel. 0664 / 541 05 03
- **Restaurant Südwindschenke Natalie Christine Loci**  
Campingplatz, Tel. 0676 / 48 52 669
- **Gasthaus Monika Gmasz-Rath,**  
Margarethengasse 2, Tel. 0660 / 53 58 106
- **Restaurant Marias Marina Marie-Luis Butterfly**  
Am Hafen, Tel. 02685 / 47 988

9.-10.  
OKTOBER  
2021

GANS  
OGGAU

in den **OGGAUER**  
**GASTRONOMIE-& WEINBAUBETRIEBEN**

 **Imoggau** ≈ [www.oggau.at](http://www.oggau.at)

Entdeck' den  
Wein in Oggau



Aufgrund der Corona-Situation haben wir uns entschlossen, die Großveranstaltung „Gans Oggau“, am Radweg Oggau-Rust nicht abzuhalten.

**Dennoch soll dieses Wochenende im Zeichen der "Gans" stehen. Unsere Oggauer Gastronomie-, Winzer- & Heurigenbetriebe laden Sie zu besonderen Schmankerl von der Gans ein.**

*Besuchen Sie "Gans Oggau" in den teilnehmenden Betrieben. Reservierungen werden direkt bei den Betrieben entgegengenommen. Voraussetzung für den Besuch in den Betrieben ist die 3G-Regel.*

### ❖ **Weingut Christian Rainprecht & Catering Doris Rainprecht, Hauptstraße 32, Tel. 0664 / 132 12 47 (SA u. So jeweils von 11-19 Uhr)**

**Ein reichhaltiges Weinangebot und ganz besondere Schmankerl erwarten Sie:**

Kalte Ganslspezialitäten, frisches Holzofenbrot, Holzofenbratli, Aufstriche  
BOCHANI MEIS (gebackene Mäuse) frisch aus der Pfanne, OGGAUER „GÜDES“ (süßes Kleingebäck)  
Kaffee, selbst gemachter Eierlikör

### ❖ **Schmidhof „Das kleine Weingut“ & Antoniusheuriger, Antonig. 35, Tel. 0676 / 460 28 87 (SA u. So jeweils von 11-19 Uhr)**

**Unsere Highlights:**

Schmidhofweine und Traubensaft  
WILD- UND GÄNSE SCHMANKERL

### ❖ **Winzerstüberl Freismuth, Roni Freismuth, Margarethengasse 12, Tel. 0664 / 541 05 03 (SA u. So jeweils von 11-20 Uhr)**

**Traditionelles von der Gans:**

Burgenländisches Landbrot mit Gänseleberaufstrich  
Gans Einmachsuppe mit Gemüse und Knödel  
Port. Bgl. Weidegans mit Rotkraut, Semmelknödel, Zimtapfel und Preiselbeeren.

### ❖ **Restaurant Südwindschenke Natalie Christine Loci, Campingplatz, Tel. 0676 / 48 52 669 (SA u. So jeweils von 11-20 Uhr)**

**Wir bieten zum Gans Oggau Wochenende Traditionelles von der Gans:**

Kalte Gänseleber im eigenen Fett gebraten mit Toastbrot  
Gänseregoutsuppe  
Gegrillte Gänseleber mit Honig-Apfel, rotes Zwiebel Chutney und Kartoffelrösti  
Knusprig gebratene Gänsekeule mit Rotkraut und Serviettenknödel  
Ganslbrust mit Krokettchen und Preiselbeeren  
Gänse Teller für zwei Personen (Gänsekeule, Ganslbrust, Gänseleber)  
Dessert: Kastanienreis mit Schokosauce, Schomlauer Nockerl mit Kastanien und Schlag, Apfelspalten im Backteig mit Vanillesauce

Grammelpogatscherl  
Marillenschnaps, Sturm, Jungwein...

### ❖ **Gasthaus Monika Gmasz-Rath, Margarethengasse 2, Tel. 0660 / 53 58 106 (SA u. So jeweils von 11-16 Uhr)**

**Alles von der Gans und mehr ...**

GANSLMENÜ:  
GANSLEINMACHSUPPE MIT KNÖDEL  
GANSLEKEULE MIT ROTKRAUT KARTOFFELKNÖDEL, SERVIETTENKNÖDEL UND PREISELBEERPFIRSICH  
KASTANIENSCHNITTE ODER SOMLAUER NOCKERL

Eine Auswahl an Vorspeisen von der Gans finden Sie in unserer Speisekarte.  
Wir servieren unser Ganslmenü von 9. Oktober bis 28. November jeden Samstag und Sonntag.

### ❖ **Restaurant Marias Marina Marie-Luis Butterfly, Am Hafen, Tel. 02685 / 47 988 (SA u. So jeweils von 11-20 Uhr)**

**Meer von der Gans im kleinem Restaurant am Hafen...**

GERÄUCHERTE GÄNSEBRUST auf Radicchio-Wintersalat mit Mangosauce und Granatapfelkerne  
GÄNSELEBERPASTETE im Glas mit karamellisierten Quittenspalten und Brioche  
DUETT VON DER GANSLSUPPE  
TOURNEDOS À LA ROSSINI mit Sauce Perigux - getrüffeltes Türmchen aus Weiderind & Gänseleber foie gras  
CONFIERTE GÄNSEKEULEN auf Hollerrotkraut mit Pilzroulade  
GANSLGULASCH in überbackenem Brotlaib  
ROTKOHL-BURGER mit zerzupfter Gans & Süsskartoffelpommes  
KLASSISCHES MARTINIGANSL (wir bitten um Vorbestellung)