

Liebe Gäste!

Es ist wieder soweit - die **Gans'izeit** im Restaurant „Kalt Warm Süß“ beginnt.

Die Temperaturen draußen sinken, aber unsere Ofentemperaturen steigen. Bevor das Gans'l diesen besuchen darf, wird es mit Äpfeln, Orangen und Zwiebeln liebevoll gefüllt und mit einer Mischung aus Majoran, Salz und etwas Pfeffer gewürzt. Stets unter Beobachtung wird es gebraten, um danach für Sie professionell ausgelöst zu werden - denn lästige kleine Knochen mag keiner 😊
Um Ihr sehnsüchtiges Erwarten auf das knusprige Gans'l zu lindern, servieren wir Ihnen vorab ein kleines **Gans'lsüppchen** mit **Bröselknödeln**, welche im Preis **€ 32.-** inkludiert ist.

Angerichtet wird das $\frac{1}{4}$ Gans'l mit unseren hausgemachten waldviertler Erdäpfelknödeln oder Serviettenknödeln, Apfel-Rotkraut, glacierten Maroni, sowie einem mit Nüssen gefüllten **Bratapfel**. Das hervorragende **Safter'l** gibt es natürlich auch dazu.

Wir starten den Ofen am **9.10.2025**

Da die Zubereitung etwas Zeit in Anspruch nimmt, bitten wir Sie um eine **rechtzeitige Reservierung**.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!

Thomas und Walter
Krötzl und Team

