

Thema: Prater Wien

Autor: k.A.



Das klassische Gansl mit Rotkraut und Serviettenknödel.

TZ Österreich FALLY Gerhard

## Gansl-Zeit in der Zielgerade

### Hochsaison für das beliebte Gericht

**Der heilige Martin und die Gans prägen den November kulinarisch.**

**Wien.** Jährlich landen in Wien rund 250.000 Gänse auf den heimischen Festtagstischen. Ein köstlicher Genuss ist die knusprig gebratene Martinigans mit Rotkraut und Knödel jedes Jahr. Zahlreiche Restaurants in der ganzen Stadt bieten seit dem 11. No-

vember, dem Martinstag, einen saisonalen Gansl-Schwerpunkt an. Reservieren wird empfohlen, denn manche Lokale, wie beispielsweise die Hermesvilla, servieren nur bis 20. November Gansl. Und jeder will sie haben! In der Infobox rechts finden Sie ein paar Tipps, wo das traditionelle Festessen ganz besonders fein zelebriert wird.

### Die besten Tipps zum Gansl in Wien:

- Kolariks Luftburg, 2.** Gans mit Apfelrotkraut und Erdäpfelknödel bis 20. 11.
- Hermes Villa, 13.** Ganslmenüs oder Gans auf Vorbestellung bis 20. 11.
- Café-Restaurant Hummel, 8.** Zur Gans gibt es ein Glas Junge Wienerin oder Herbst-Bier „Maroni-Style“ bis 20. 11.
- Zum Reznicek, 9.** Special: Beilagen gratis nachbestellen. Bis Mitte Dezember.
- Amon's Gastwirtschaft, 3.** Gansl und Wildkochen bis 23. 11.
- Gmoakeller, 3.** Wie bei der Oma schmeckt hier das traditionelle Gansl.