



DER TSCHEBULL® GASTWIRTSCHAFT

Faaker See · Kärnten

Gansl manufactum est...

Der Tschebull ist eine der ältesten Gastwirtschaften Kärntens und ein Stück kulinarisches Selbstverständnis dieses Landes. Wir haben die Tradition der Väter im Herzen und trotzdem den Mut zu Veränderungen.

Altes und Bewährtes pflegen wir, erfrischen es aber dennoch behutsam mit dem Esprit unserer heutigen Epoche. Aus Überzeugung gehen wir dabei keine falschen Kompromisse ein, erhalten die Werte gelebter Traditionen und schaffen genussvolle Emotionen. Dafür übernimmt der Tschebull der Familie Tschemerjak – das kulinarische Gansl-Urmeter in Kärnten, heute wie auch morgen

die Verantwortung. Genau auch deshalb versteht sich der Tschebull als „kulinarisches Heimatwerk“ mit Wohlfühlgerichten, die Herzen wärmen und der Seele gut tun. Als Kärntner Gastwirtschaft wollen wir das Heimweh nach den Bilderbuchgenüssen kulinarischer Erinnerungen von früher wecken. Wir tragen daher auch gewachsene - und mit Leidenschaft gelebte, kulinarische Traditionen, wie die „handwerklich“ aufwendige Zubereitung der Tschebull-Ganslschmankerln fest in unseren Herzen...

*Für die Gastgeberfamilie
Hannes Tschemerjak | Wirt*

Tschebull **GANS** besonders!

ÖSTERREICHS GRÖSSTES GANSL-CULINARIUM



Von Freitag, den 12. Oktober bis Sonntag, den 11. November 2018
Aus dem Rezeptschatz dreier Generationen am Tschebull Herd



Unser ganz besonderes TSCHEBULL - GANSL - SPECIAL 2018

Anlässlich – 169 Jahre Gastwirtschaft Tschebull

**Tschebull's
kulinarisches
Gansl – Souvenir**
Ganslschmankerln für z' Haus –
zum mitnehmen, in unserem Shop:



Krainer Zaseka vom g'surtem & gebratenen Gansl
mit geschrotetem, schwarzen Pfeffer & pfannengerösteten Knuspergrammeln
Sasaka (carne e grasso d'oca tritato) con ciccioli
1 Glas (Einwaage ca. 190 Gramm) € 6,40
Allergene: L |

Für z' Haus.

Unser Gansl-Saftladen – zum Starten...

<p>Negrone originale-Aperitivo nach dem Original aus den Caffè Casoni in der Via de' Tornabuoni in Florenz, wie er zwischen 1919 und 1920 vom Barkeeper Fosco Scarselli, dem Grafen Camillo Negrone serviert wurde. (1/3 Hendricks's Gin, 1/3 Martini rosso, 1/3 Campari) € 6,90</p>	<p>That's Amaro – Aperitivo Giannola style Herrlich prickelnder Schlumberger Rosè Brut & Amaro Quintessentia, von der Distilleria Nonino in Perccoto (Friaul). Serviert auf Eis mit Orangenscheibe € 6,90</p>
---	--

<p>Rharbarber-Spritzer Unvergleichlicher Fruchtgenuss, ein vitaminreiches Trinkerlebnis. 0,50 lt € 4,90</p>	<p>Schlumberger Rosè Brut Klassik pur - ...oder mit Almgrant'nsaft & Campari Allergene: O 1 Glas 0,10 lt € 5,90 1 Glas 0,10 lt € 6,40</p>
<p>Champagne Perrier Jouët - Grand Brut Aus Überzeugung unser Haus-Champagner! Allergene: O 1 Glas 0,10 lt € 9,90 1 Flasche 0,75 lt € 69,00 1 Flasche Magnum 1,50 lt € 148,00</p>	<p>Tschebull's Privatbräu Hausbier Unser bernsteinfarbenes Mischbier von der Villacher Brauerei – Partner seit 1938 Pfiff 0,20 lt € 2,40 Seidl 0,30 lt € 3,30 Halbe 0,50 lt € 4,30</p>
<p>Franziskaner Weißbier Perlende Frische & harmonische Cremigkeit 0,30 lt € 3,50 0,50 lt € 4,60</p>	

Tschebull's kalte Gansl Overture – zum Anglust'n vorweg...

Hans Tschernernjak's Ganslschmalz – Streichquartett in Variationen:
 ♦ Ganslschmalz mit Würz-Dörrzwetschken, Meersalz aus Piran, Szechuan Pfeffer & Salbei
 ♦ Gansl-Brat'lfett mit Majoran & Beifuß, aus der Rein'
 ♦ Krainer Zaseka von gebratenem & g'surtem Gansl mit geschrotetem, schwarzen Pfeffer und pfannengerösteten Knuspergrammeln
 ♦ Feines Schmalzfleisch vom Gansl & Zwiebel mit Thymian, Limonenabrieb rosa Pfeffer, im eigenen Sud leicht geliert
Quartetto di grasso d'oca in variazioni
 Allergene: L | pro Person € 7,80

Dazu servieren wir:
Tschebull's herbstliches Brotkörbchen
 Roggen-Vinschgerl vom Lagler Bäck, saftiges Erdäpfelweckerl mit Kümmel & ofenfrisches, weißes Friulaner Landbrot.
Cestino di pane misto
 Allergene: A | L | H | N | jeder weitere Brotkorb zusätzlich € 3,80

...dazu passt ein Glas vom 17er Grüner Veltliner – Lössterrassen, Weingut Stadt Krems | Krems | Kremstal
 Helles Strohgelb mit Grünschimmer in der Farbe. Die Nase ist besonders duftig und frisch mit feiner Obstfrucht. Am Gaumen mineralische Finesse, ausgeprägter pfeffriger Veltliner Charakter, gute Struktur und besonders elegant im Abgang. So macht Veltliner richtig Spaß!
 Allergene: O | 1 Glas 0,10lt € 3,80
 1 Flasche 0,75 Fl. € 26,50

Tschebull's Gansl Vorspeisen...

Feines Parfait von der Ganslleber
 ...mit leicht caramellisiertem Lavantaler Apfel, einem Sprayhauch Marillenschnaps von Valentin Latschen (Pfauf) & feinem Brioche
Parfait d'oca con mele della valle di Lavanttal caramellizzato
 Allergene: A | C | G | € 9,80

...dazu passt ein Glas vom 17er Sharis – Chardonnay & Co Livio Felluga | Brazzano di Cormons | Friuli-Venezia-Giulia
 Hellgelb strahlend, mit grünlichen Reflexen. Komponiert aus Chardonnay & Ribolla gialla. Eine mediterrane Kräuterwiese, weiße Blüten, Birne & Mango in der Nase. Am Gaumen sehr dynamisch und frisch. Saftige Noten nach weißem Pfirsich und Zitronenverbene.
 Allergene: O | 1 Glas 0,10 lt € 4,20
 1 Flasche 0,75 lt € 29,50
 1 Flasche | Magnum 1,50 lt € 64,00

Alles Eigenheimpost!

Kulinarische Heimatkunde am Herd tut einfach gut
 www.tschebull.cc

Das gibt's nur bei uns – typisch Tschebull!

3 Teller-Étagère von den kalten Tschebull Gansl Variationen – ab 2 Personen

- ♦ Luftgetrocknete Gansl-Salami mit Fenchelsamen aus Palmanova – 90 Tage gereift...
- ♦ Feines Parfait von der Ganslleber mit leicht caramellisiertem Lavantaler Apfel...
- ♦ Im Gewürzkräutersud gebeizte & geräucherte Ganslbrust aus dem Wacholderrauch...
- ♦ Friulaner Gansl-Mortadella mit Nelkenpfeffer-Aromen...
- ♦ Hans Tschernernjaks Ganslschmalz – Streichquartett in Variationen...

Zuspeisen: Candierter, eingelegter Ingwer & Kürbis mit frischer Nudel-Minze...
Dazu: Rahmige Senfcreme vom hausgemachten Orangensenf und unser Tschebull Brotkörbchen...
Étagère a 3 piani con variazione d'antipasti d'oca | per due persone
 Allergene: A | C | G | H | L | M |
 pro Person € 16,90
 A persona € 16,90

DAS GANSL AUS DEM OFEN – als Hauptdarsteller:

Tschebull's knusprig eingebratenes Festtags-Gansl – vom 4 kg Gansl ...mit den Aromen von Majoran, Beifußzweigerln & Lorbeerlaub.
Mit unserem Holler-Apfelrotkraut, „halbseidene“ Erdäpfelknöderl halb/halb, Palfy-Briocheknöderl, caramellisierte Maroni & Bratapfel mit eingekochten Alm-Grant'n.
Oca al forno alla Tschebull | capucci rossi alle mele | canederli di patate canederli di brioche à la Palfy | maroni caramellizzati mela al forno con mirtilli rossi di malga
 Allergene: A | C | G | H | L | M | € 27,80

Unsere Top-Weinbegleitung zum Gansl, glasweise...

15 Merlot DOC – Collio Russiz Superiore, Capriva del Friuli / Friuli-Venezia-Giulia
 Ein Ausnahme-Merlot aus dem Collio. Und wohl auch die beste Merlotversion auf Russiz, unserer Freunde Marco & Roberto Felluga, der letzten Jahren. Tiefe Marascanoten in der Nase, Oliven und Efeu schwingen mit. Stoffig und sehr harmonisch, tolle Jahrgangs-Tiefe.



1 Glas 0,10 lt € 5,90
 1 Flasche 0,75 lt € 41,50 | 1 Flasche (Magnum) 1,5 lt € 89,50

Gansl & Kärntens bestes Craft Beer

Die Schleppe Handcrafted-Kollektion:
 Schleppe Brauerei | Klagenfurt am Wörthersee



Schleppe N° 1 / Pale Ale

Europas bestes Pale Ale! Orange schimmernde Farbe, feinporiger, dicht cremefarbener Schaum und ein paradiesisch exotischer Duft nach reifen Früchten, wie Maracuja.
 Hopfen: Citra, Cascade, Aurora | Malz: Wiener Malz, Karamellmalz
 Flasche 0,33 lit € 4,80



Schleppe Belle Saison

Das naturtrübe Schleppe Belle Saison zeichnet sich durch eine sehr feinporige Schaumkrone und eine leichte Bananennote aus. Fruchtig – erfrischend.
 Hopfen: Single hopped | Malz: Helles Pilsner Malz
 Flasche 0,33 lit € 4,80

Tschebull's Gansl Supp'n...

Klare, kräftige Supp'n vom gesottenen Gansl & Wurzelgmias'
 mit Strudel von Ganslklein & Thymian
Consommé d'oca con legumi e strudel di carne d'oca
 Allergene: A | C | G | H | L | M | € 5,40

Saure Festtagssupp'n vom Gansl mit viel Rahm, Safran & hausg'machter Rosentaler Pohaca
Crema d'oca con brioche carinziana alla canella
 Allergene: A | C | G | H | L | M | € 7,40

Tschebull's Ganslsupp'n - Duett
 Eine Kombination beider Gansl-Suppen
Bis di zuppe d'oca
 Allergene: A | C | G | H | L | M | € 7,40

Tschebull's warme Gansl Overturen – auch als Hauptspeis'...

Das Gansl-Ritschert vom g'surten Ganslhaxerl, unserem Hausschinken mit Rollgerst'l & Luststock
 Dazu: Schnittlaucherdäpfel
Orzotto carinziano d'oca con fagioli e sedano | patate all'erba cipollina
 Allergene: A | G | H | L | M | Als warme Vorspeis' € 12,60 Als Hauptspeis' € 17,90

Triestiner Ganslkutteln mit Pomodorini, Salbei, fruchtigem Friulaner Pinot & Limone.
 Dazu: Palfy-Brioche-Knöderl
Trippa d'oca alla triestina | canederli di brioche à la Palfy
 Allergene: A | C | G | H | L | M | Als warme Vorspeis' € 12,60 Als Hauptspeis' € 17,90

Friulaner Pasta & Kärntner Nudl Gekrendeltes...

12 Dotter Tagliatelle aus der Friaul – mit feinem Ragout vom geschmorten Gansl
 ...mit Stangensellerie, Salbei, Rosmarin & bestem Merlot verfeinert.
Tagliatelle al ragu d'oca | salvia | rosmarino
 Allergene: A | C | G | H | L | M | Als warme Vorspeis' € 13,90 Als Hauptspeis' € 19,80

Carnische Ganslnudl mit „Krochgrammeln“, Salbei & geräuchertem, edelsüßem Paprika
 ...handgekrendelt, mit feiner Ganslbratfülle, auf Paradeiser-Paprikakraut serviert.
Pasta carnica ripiena alla carne di oca | ciccioli | crauti ai pomodori e peperoni
 Allergene: A | C | G | H | L | M | Als warme Vorspeis' € 13,90 Als Hauptspeis' € 19,80

Schmalzgebackene Gansltreinkertln (gehacktes Butterschnitzerl)
 ...auf kräftigem Gansl-Bratlsaft'l, Tschebull Siaßkraut & Annabelle Erdäpfel mit Schnittlauch
Polpetta d'oca con crauti dolci | patate all'erba cipollina
 Allergene: A | G | H | L | M | Als warme Vorspeis' € 13,90 Als Hauptspeis' € 19,80

Gefüllte Gansl Paprika in „österreichischer Paradeissofi“ geschmort
 ...mit gekräutertem Stampf von unseren Annabelle Erdäpfel
Peperone ripieno di carne d'oca al forno | salsetta di pomodori all'austriaca | patate schiacciate alle erbe
 Allergene: A | G | H | L | M | Als warme Vorspeis' € 13,90 Als Hauptspeis' € 19,80

Gans besonders fein...

Ganslleber – rosa, im Butterpfandl sanft gebraten
 ...sautiert, im buttrigen Natursaft'l, mit Apfelstücken, Salbei & Pfau's Apfelbrand verfeinert
 Dazu: Erdäpfel-Ricotta-Gnocchi mit rotem Mangold & Salbei geschwenkt
Fegatini d'oca | dadolata di mele | salvia | gnocchi di patate e ricotta
 Allergene: A | C | G | H | L | M | Als warme Vorspeis' € 13,90 Als Hauptspeis' € 19,80

Der Gansl – Krautwickler aus dem Ofen, mit leichtem Aroma nach Zitronen-Thymian,
 ...auf kräftigem Gansl-Bratlsaft'l mit gekräutertem Stampf von unseren Annabelle Erdäpfel
Ivottino d'oca e crauti in umido | patate schiacciate alle erbe
 Allergene: A | C | G | H | L | M | Als warme Vorspeis' € 13,90 Als Hauptspeis' € 19,80

...dazu passt ein Glas vom 16er Cabernet Sauvignon Günter & Regina Triebaumer | Rust | Neusiedlersee-Hügelland
 Herrliche Johannisbeernoten matchen sich mit intensiver Herzkirschenaromatik, kühle Grundausrichtung. Viel Frucht und Extrakt, passender Tanninauftritt, etwas Lakritzbonbon und angedörrte Zwetschken und eingelegte Dirndl (Kornelkirschen), stets auf der saftigen Seite verbleibend, konzilianter Abgang.
 Allergene: O | 1 Glas 0,10lt € 4,20
 1 Flasche 0,75 lt € 29,50

Kulinarische Heimatkunde am Herd tut einfach gut
 www.tschebull.cc

Cremiges, Gezuckertes & Erfrischendes zum Schluss...

Limonen-Sgroppino (frisch gerührtes Sorbetto) mit Hendricks' s Gin & Schlumberger Rosè Brut

Sgroppino al limone | Hendricks' s Gin | Spumante Schlumberger Rosè

Allergene: G |

€ 6,90

Topfen-Sauerrahm-Eiscreme | frisch gerührt | abgezogene Weichselkirschen

...auf feinem Ragout von heimischen Sauerkirschen, mit Limonenblätter, Sternanis, Nelken & feinen Vanille Aromen verfeinert.

Gelato di ricotta e panna acida | fatto in casa | ragout di amarene

Allergene: C | G |

€ 7,80

Affogato – Doppelter Java Espresso | Eiscreme von der weißen Chocolate & Rosenwasser € 6,90

Affogato – Espresso doppio & Gelato alla cioccolata bianca e acqua di rose

Allergene: C | G |

...heiß am Tisch eingegossen!

Tschebulla's Walnuß-Kürbistörtchen mit Amaretto & geeistem Schokolademousse

...mit warmer, zart bitterer Chocolate-Couverture übergossen & eingekochten Rotwein-Dörrzwetschken mit herbstlichen G'würzaromen verfeinert

Tortino di zucca e noci | mousse al cioccolato | prugne al vino rosso e canella

Allergene: A | G | H |

€ 7,90

...dazu passt ein Glas Edel – Süßwein zur Mehlspeis'

16 Traminer Spätlese – süß

Günter & Regina Triebaumer | Rust | Neusiedlersee-Hügelland

Helles Strohgelb, stark expandierender Duft nach ausgereiften, saftigen Früchten, Rosengartl, Gewürzkaestl. Baumfrische gelbe Birnen, Kriecherl, jung, reich und schön. Angenehme, fruchtgetragene Süße.

Gute Traminerpikanz. Schmelzende Fruchtprobe, dabei „easy going“ und modern.

„Spätlese“ ist hier gleichzusetzen mit ziemlichem „Understatement“...

Allergene: O |

Passiert auch perfekt zum Ganslparfait.

1 Kostglas

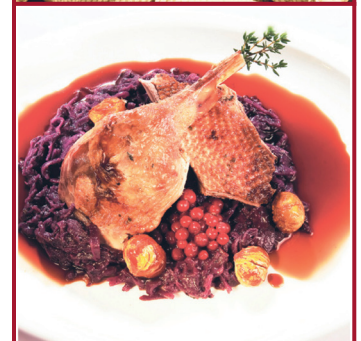
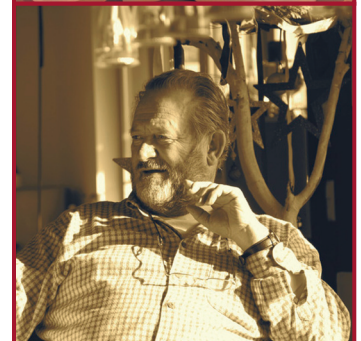
5cl

€ 2,80

1 Glas

0,101t

€ 4,90



Tschebulla's kulinarische Souvenirs – für z'haus...

Überraschen Sie Ihre Lieben zuhause, mit originellen Gastgeschenken und „Mitbringeln“ als Erinnerung an eine schöne Ganszeit 2018, beim Tschebulla.



Tschebulla's Zwetschkenmarmelade & Bourbon Vanille

(Einwaage ca. 360 Gramm) | € 6,80

Tschebulla's Erdbeer Marmelade

(Einwaage ca. 360 Gramm) | € 6,80



Tschebulla Erinnerungsteller

Buon Ricordo | € 5,50



Tschebulla Kochbuch

Kärntner Küche | € 30,00

Pleamle Wolldecke

140 x 170 cm | € 89,00



Best of bees...

Thomas Ruppert's

Bienenhonig aus Treffen

(Einwaage ca. 500 Gramm) | € 9,80



Tschebulla Obstschnaps

0,20lt € 6,80

Tschebulla Marillenschnaps

0,20lt € 7,40

Tschebulla Schnapsl'n – 100 % Stoff – unsere besondere Auswahl zum Ganslschmaus 2018...

Unsere Hausschnapsl'n

Hausbrand –

Apfel & Weinbirne

2 cl

€ 3,20

Marillenbrand

2 cl

€ 3,40

Lusche - Liebstöcklschnaps

2 cl

€ 3,20

Valentin Latschen | Pfau | Klagenfurt

Apfelschnaps im Holzfaß

2 cl

€ 4,50

Williamsschnaps

2 cl

€ 4,80

Distilleria Marzadro | Nogaredo | Trentino

Grappa stravecchia – Dic'otto lune

aus der 1,5 lt Magnum

2 cl

€ 4,50

Fattoria Uccelliera | Faula bei Pisa | Toscana

Amordamaro

4 cl!!

€ 4,90

Distilleria Nonino | Percoto | Friuli-Venezia-Giulia

Amaro Quintessentia

Aus der 6,3lt Flasche

4 cl!!

€ 5,40

MARZADRO

PF AU BRAND

NONINO
Destillateure im Friaul seit 1897



**Der Tschebulla
Gastwirtschaft**

HTS Traditions Gastwirtschaft GmbH

Familie Tschernernjak | Egger-Seeuferstrasse 26 | A – 9580 Egg am Faaker See

T. +43 (0) 4254 2191 - 0 | F. +43 (0) 4254 2191- 37 | M. office@tschebulla.cc | www.tschebulla.cc

Firmenbuchnummer: FN 243159 m | Geschäftsführer: Hannes Tschernernjak



QR-Code – Scan me!

**GRATIS
WLAN**

