



WILLKOMMEN IM
GANSFein
RESTAURANT



Herzlich Willkommen im GansFein

Willkommen im GansFein, unserem erweiterten Wohn- & Esszimmer, wohin wir euch herzlichst einladen. Esst mit uns, trinkt mit uns und feiert mit uns – denn so werden die schönsten Erinnerungen geboren.

Bei uns geht es nicht nur um tolle Weine und mediterrane Küche mit japanischen Einflüssen, sondern um das Beisammensein – die Zeit miteinander ist uns sehr wichtig.

Teilt euch die Kreationen des Hauses oder genießt ein Mehr-Gang Menü – wie es euch beliebt, bei uns dürft ihr (fast) alles.



Öffnungszeiten

DIENSTAG - FREITAG

12:00 - 22:00 Uhr

SAMSTAG

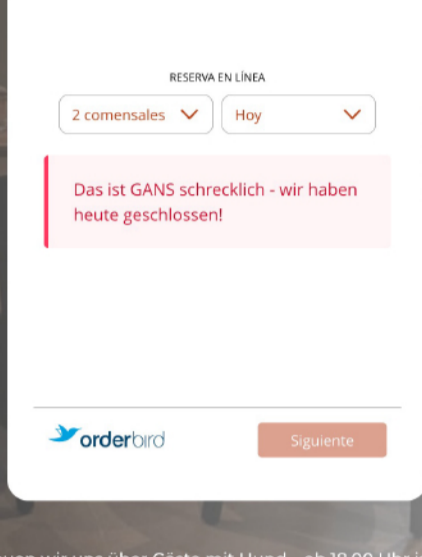
16:00 - 22:00 Uhr

Sonntag & Montag geschlossen

Wer länger sitzt, der feiert länger – Gute Atmosphäre hält sich nicht an Öffnungszeiten.

Sonntag & Montag geschlossen.

Solltet ihr eine Feierlichkeit geplant haben oder als Gruppe gemeinsam etwas unternehmen wollen, so entdeckt doch unsere Küchenpartys für euch – für diese Feste verkürzen wir auch gerne unser Wochenende...



Tagsüber freuen wir uns über Gäste mit Hund – ab 18:00 Uhr ist der Besuch mit Hund aufgrund unserer offenen Küche leider nicht möglich.

Bitte beachtet außerdem, dass wir bei Nichterscheinen einzelner Gäste ohne rechtzeitige Absage (24h vorher) eine Ausfallgebühr von € 50 pro nicht erschiener Person verrechnen müssen.

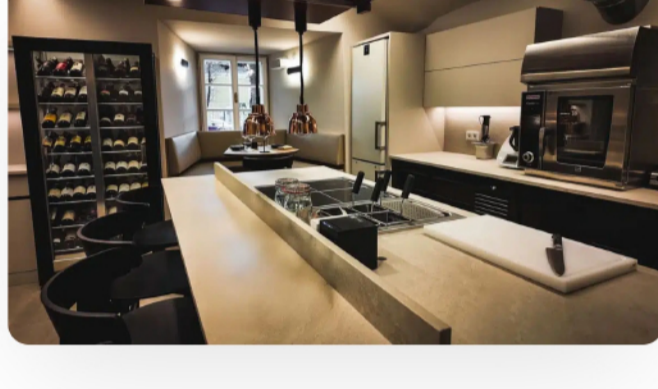
Wir danken für euer Verständnis.

GansFeine Küche – ehrlich, raffiniert, überraschend

Essen ist für uns mehr als nur satt werden – es ist ein Erlebnis. Mal überraschend, mal vertraut, aber immer mit dem gewissen Etwas. Wir kombinieren feine Zutaten, kreative Ideen und eine Prise „Warum nicht?“ zu etwas, das ihr so vielleicht noch nicht probiert habt.

Ob große Genussreise oder kleine Geschmacksexplosion – wir kochen mit Leidenschaft und servieren euch das Beste aus zwei Welten: entspannt, besonders und immer ein bisschen anders.

Unsere Küche ist ehrlich, mutig und voller Leidenschaft. Ohne Chichi, aber mit viel Finesse – GANSFein eben.



Business Lunch

Dienstag bis Freitag: 12:00 – 14:00 Uhr

Unser wöchentlich wechselndes Mittagmenü findet ihr auf unserem [Instagram-Account gansfein.at](#)

Nachmittag-Aperitif

Dienstag bis Samstag: 16:00 – 18:00 Uhr

Dinner

Dienstag bis Samstag: ab 18:00 Uhr

Vorweg

Röstzwiebel

Kartoffelbaumkuchen | Perizwiebel | eingelegte Zwiebel

Bluefin

Tuna | Haselnuss | Roskoff | Paprika | Mikan Ponzu

Hauptsächlich

Duroc

Schweinebauch | Nusskaramell | Wildkräuter | Teriyaki | Karotte

Pulpo

Kimchi | Yuzu-Rauchmayo | Rauchpüree | Nori

Venere

Schwarzer Knoblauch | dunkle Schoko | Tomate | Valencay | Buddhas Hand

Dazwischen

Brioche Hawaii

Wildschwein | Brioche | Grablers Chutney | Crispy Ananas

Spitzkraut

Flusskrabe | Miso | Nussbutter | Kümmel

Trofie Liguri

Shiitake | Tonburi | Kartoffel | Koriander | Panko

Danach

Schoko Himbeere

Luftschokolade | getrocknete Himbeere & Rose -Veilchen Eis

Macaron & Rosmarin

Schoko Fudge Eis | dunkles Macaron | Haselnuss | Rosmarin

Birne

Parmesan | Steinpilz | Praline | Crumble

WEINKARTE



Eine GansFeine Familie

GansFein ist nicht nur unser Restaurant – es ist unser kleines Universum aus gutem Essen, noch besseren Weinen und ganz viel Gastfreundschaft. Hinter dem Tresen und am Herd stehen wir: Carmen, Kevin und (weil Familie einfach immer mitmisch) Kevins Bruder Marvin.

Kevin, der 17 Jahre in Japan verbrachte, hat dort die Kunst der Gastfreundschaft auf höchstem Niveau verinnerlicht. Mit Erfahrung aus renommierten Häusern wie dem Ritz Carlton, Waldorf Astoria und Hotel de Rome bringt er nicht nur Fachwissen als Sommelier, sondern auch ein tiefes Gespür für Genuss und Atmosphäre mit. Carmen, mit einem Hotelmanagement-Studium und internationaler Erfahrung, sorgt für den perfekten Service und das gewisse Extra an Charme.

Und Marvin? Der ist unser Allrounder – mal im Service, mal hinter den Kulissen, aber immer mit einem lockeren Spruch auf den Lippen.

Unsere Mission: gehobene Kulinarik ohne steife Etikette, Wein, der begeistert, und ein Ambiente, in dem sich jeder wohlfühlt. Also: Hereinspaziert, mit uns gelacht, geschlemmt und angestoßen!



GANS was WÜDS – mit einem ganz besonderen Prickeln!

Unsere Aperitif des Hauses ist der exklusive **GansFein Rosé Cuvée** von TRAUNSECCO – eine Sonderedition, die es nur bei uns gibt. Hergestellt in Thalheim bei Wels, vom mehrfachen Weltmeister, aus einem Komplex von über 40 rutschigen Streuobst-Apfelsorten aus Oberösterreich. Mit nur 6 % Alkohol leicht, frisch und fruchtig – perfekt für den Auftakt eines unvergesslichen Abends.

Ausgeklügelte Cuvée
Inspiriert von Traunseccos Wüdsau-Philosophie, aber mit eigenem Profil: Mehr rote Beerennoten, zarte Kirscharomen, dezente Himbeer-Frische – kombiniert mit den feinen Apfelnuancen, für eine elegante Fruchtigkeit.

Nur bei uns & limitiert
Diese Variante wird exklusiv für GansFein hergestellt – nicht im Handel erhältlich. Ein echtes Unikat, das man nur hier erleben kann.

Für das Erlebnis
Ob als Auftakt vor dem Menü, als frischer Begleiter zu leichten Speisen oder einfach für den genussvollen Moment zwischendurch – der GansFein Rosé lädt ein, die schönen Dinge zu feiern.

Wer ein besonderes Geschenk sucht, greife zu unserer gravierten Geschenk-Holzbox, inklusive Gutscheine ganz nach Wahl.

Auf die Freuden des Lebens – und auf das, was uns verbindet!

IM RESTAURANT

Gutscheine

Überschreut eure Liebsten mit einem Gutschein für ein unvergessliches Dinner bei GansFein, wo jede Mahlzeit zu einer außergewöhnlichen Entdeckung wird. Lasst euch von unserer Kreativität und der Vielfalt unserer Speisekarte begeistern, während ihr in einer warmen und einladenden Atmosphäre die feinsten Aromen genießt.



SO ERREICHT IHR UNS GANZ EINFACH

„Gans nah dran!“

Name

Email

Nachricht

Adresse
Stadtplatz 58, 4600 Wels

E-mail
wels@gansfein.at

