

„Ganslzeit“: Martinigenuss im „Chalet Moeller“ â€œ â€“ BILD

ID: LCG25309 | 16.10.2025 | Kunde: CHALET MOELLER | Ressort:
Chronik Ã–sterreich | Medieninformation

Von 31. Oktober bis 23. November 2025 steht das „Chalet Moeller“ im Zeichen des herbstlichen Klassikers, der Martinigans. Tradition, Produktqualität und präzises Handwerk stehen dabei im Mittelpunkt.

Bilder zur Meldung in der [Mediendatenbank](#)

Wien (LCG) – Wenn der Herbst bereits spürbar Einzug gehalten hat und die Küche wieder kräftigere Aromen aufgreift, startet im „Chalet Moeller“ die Martiniganslzeit. Zwischen 31. Oktober und 23. November 2025 serviert das Haus im Wienerwald den beliebten Klassiker in gewohnter Qualität und mit feinem Gespür für saisonale Küche.

„Die Ganslzeit ist für viele unserer Gäste ein Fixpunkt im Jahr. Sie steht für gemeinsame Momente, für Regionalität und für den bewussten Genuss“, so Gastgeber **Roman Moeller** .

Ein Klassiker, authentisch interpretiert

Die Ganslzeit hat im „Chalet Moeller“ Tradition. Gastgeber **Roman Moeller** und Küchenchef **Angelo Spielauer** widmen sich ihr mit Sorgfalt und einem klaren Fokus auf Herkunft, Zubereitung und authentischen Geschmack. Im Mittelpunkt steht ehrliche Küche – reduziert aufs Wesentliche, geschmackvoll umgesetzt und getragen von Erfahrung.

„Ein Gansl verlangt Aufmerksamkeit und Geduld. Erst wenn beides zusammenkommt, entsteht jener Geschmack, der so typisch für den November ist“, erklärt Küchenchef **Angelo Spielauer** .

Klassisch, ehrlich, saisonal

Das Martinigansl wird im „Chalet Moeller“ nach bewährtem Rezept zubereitet – außen knusprig, innen saftig. Serviert wird der Klassiker mit Rotkraut, Serviettenknödel, Maroni und Bratapfel mit Nussfülle, begleitet von einer sorgfältig zusammengestellten Auswahl österreichischer Weine. Die Gänse stammen, wie jedes Jahr, aus dem Mostviertel vom „Meierhof Radelsböck“ in Stadt Haag – eine Partnerschaft, die für Verlässlichkeit und Qualität steht.

Stilvolle Kulinarik mit Charakter

Das „Chalet Moeller“ steht für klassische österreichische Küche in zeitgemäßer Form – handwerklich präzise, saisonal orientiert und mit Sinn für Atmosphäre. Gerade in den Wochen rund um Martini zeigt das Haus, wie vertraut und zugleich aktuell Traditionsküche sein kann. Zwischen Wienerwald-Charme und gepflegtem Service entsteht ein Ort, an dem Qualität und Beständigkeit im Vordergrund stehen.

„Im ‚Chalet Moeller‘ geht es um mehr als nur einen Besuch – es geht um eine Erfahrung. Unser Anspruch ist es, einen Ort zu schaffen, an dem sich Tradition, Stil und echte Wiener Gastfreundschaft selbstverständlich begegnen“, so Betriebsleiter **Goran Djordjevic** .

Aufgrund der begrenzten Verfügbarkeit der Gänse wird eine frühzeitige Reservierung empfohlen.

Über das „Chalet Moeller“

Das „Chalet Moeller“ wurde 2015 im historischen Schottenhof am westlichen Stadtrand Wiens eröffnet und hat sich seither als feste Größe in der gehobenen Wiener Gastronomie etabliert. Gastgeber **Roman Moeller** führt das Haus mit einem klaren Verständnis für Qualität, Beständigkeit und zeitgemäße Gastlichkeit. In der Küche verantwortet **Angelo Spielauer** eine Linie, die österreichische Klassiker mit modernen Akzenten verbindet – stets mit Fokus auf

regionale Produkte, handwerkliche Präzision und Saisonalität. Umgeben vom Wienerwald, bietet das „Chalet Moeller“ einen Ort, an dem Authentizität, Atmosphäre und kulinarisches Niveau selbstverständlich zusammenfinden. Weitere Informationen auf chalet-moeller.at

+ + + BILDMATERIAL + + +

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Veröffentlichung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Weiteres Bild- und Informationsmaterial im Pressebereich auf leisure.at (Schluss)