

Gänsekarte

Vom 08.11.-23.12.23 ab 24.12.23 Weihnachtskarte

Herbstweinempfehlung passend zur Gans :

2021 er Tauber-Schwarz Weinhaus Beckstein
0,75l Flasche 17,40 € 0, 25l Glas 5,80 €

Knackiger Feldsalat mit steirischem Kürbiskernöl,
krossem Speck und Kracherle 7,90 €

Wildgericht

Wildschweinrückenrücken mit Maronen-Rotwein-Soße,
Preiselbeeren, Rahmwirsing
glasiertem Hokkaidokürbis und Schupfnudeln 24,60 €

Ofenfrische Gans

Ofenfrische Gans mit Bratapfel, glasierten Maronen
Apfelrotkraut Gänsefüllung und Knödeln 29,80 €

Gans einmal anders

Ofenfrische Gans auf Rahmwirsing mit glasierten Maronen
glasiertem Hokkaidokürbis und Schupfnudeln 29,80 €

1 ganze ofenfrische Gans für 4-5 Personen (4,2 kg)

Auf Vorbestellung mind. 3 Tage, bei uns im Restaurant
mit Bratapfel, glasierten Maronen, Apfelrotkraut
Gänsefüllung und Knödeln
Für 4 Personen 128,00 €
Beilagen für jede weitere Person zuzüglich 8.80 €

oder als

Gans für zu Hause und die Küche bleibt sauber

Auf Vorbestellung mind. 3 Tage zum selbstabholen.
für 3-5 Personen (4,2 kg Rohgewicht)
Eine ganze Gans mit Bratapfel, Maronen, Apfelrotkraut
Gänsefüllung und Knödeln
Für 4 Personen 120.00 €
Beilagen für jede weitere Person zuzüglich 8.80 €

Die Gänse für zu Hause sind im Thermobehälter verpackt, dann bleibt alles heiß,
bis es auf den Tisch kommt. Pfand für den Thermobehälter 20.-€