

ab dem 1. November - „Gan(z)s stark & Wild!



Gänsebraten - durchgehend bis Weihnachten für Sie auf unserer Speisekarte

Liebe Gäste!

Wussten Sie schon, dass Gänsebraten nicht gleich „Ganze Gans“ ist? Bei Ihrer Tischreservierung erfragen wir, ob Sie Gänseteile: Brust oder Keule wünschen oder eine „Ganze Gans“ gefüllt, im Ganzen gebraten & tranchiert, haben möchten.

Unsere Weinempfehlung:

**Merlot – 2022/2023 – trocken –
Weingut BRETZ Fl. 0,75l - 32,50**

Explosiv in Frucht & Fülle – Ausgezeichnet mit
Kammerpreismünze & Goldener DLG-Medaille

Knusprig gebratene Gänsebrust oder Gänsekeule
hausgemachte Klöße oder Salzkartoffeln & Soße je 32,80
Rotkohl- & Grünkohl reichen wir Ihnen in Schalen dazu.

*Bei Gruppenreservierungen ab 6 Personen bitten wir um genaue Angabe
„Brust- oder Keule“- Anzahl. Vielen Dank für Ihr Verständnis.*

½ Ente - hausgemachte Kartoffelklöße - Apfelrotkohl 32,80

Wildgulasch – wahlweise Klöße oder hausgemachte Eierspätzle – Apfelrotkohl
Nach Tagesangebot: aus der Hirschkeule oder aus der Rehkeule 31,00

Dessert-Empfehlung:

Hausgemachter **Bratapfel**

mit Marzipan, Rosinen & gehackten Mandeln, wahlweise

mit Vanillesoße 9,50

mit Kugel Eiscreme 10,80

Heißer Apfelstrudel, wahlweise

mit Vanillesoße 9,50

mit Kugel Eiscreme 10,80

Hinweise zur Preisgestaltung:

Liebe Gäste! Wir haben unsere Preise nicht angehoben. Wir haben die Preise vom Jahr 2023 genommen und mit der, wieder geltenden, Mehrwertsteuer von 19 % kalkuliert. Das bedeutet, dass rund 20 % des Preises, den Sie hier lesen, direkt nach der Einnahme – an das Finanzamt unseres Landes geht – für Finanzierungen aller Art.

Ohne diese Anpassung ist kein wirtschaftliches Unternehmen möglich. Danke, dass Sie da sind!

Alle Preise sind in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19 %.