

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 - 34,50

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

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

je 35,-

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

1/2 **Ente** - hausgemachte Kartoffelklöße - Apfelrotkohl

35,-

Wildgulasch – wahlweise Klöße oder hausgemachte Eierspätzle – Apfelrotkohl

Nach Tagesangebot: aus der Hirschkeule oder aus der Rehkeule

32,-

Dessert-Empfehlung:

Hausgemachter **Bratapfel** mit Marzipan, Rosinen & gehackten Mandeln,
wahlweise

mit Vanillesoße

9,80

mit Kugel Eiscreme

10,80

Heißer Apfelstrudel, wahlweise

mit Vanillesoße

9,50

mit Kugel Eiscreme

10,80

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