

Ganze Gans, Gans schön lecker

ab dem 7. November 2026

„Die Ente hat sich auf den Löffel verirrt“

Essbarer Löffel mit Entenrilette mit Erbsencuacamole

* * *

„Zickiges Grünzeug im Herbstwind“

milder **Ziegenkäse** geflämmt, auf winterlichem **Feldsalat** in Frenchdressing,
dazu gegrillter **Kürbis** und Kürbischutney, Brezelbites

* * *

„Heißer Becher Waldgeflüster“

cremige Maronenrahmsuppe mit Apfelwürfeln, Flammkuchenlolly

* * *

„Gans im Glück“

Knusprige Hafermastgans im Ofen gebraten,
dazu fluffige Kartoffelknödel mit Butterbrösel,

Süßkartoffelschupfnudeln, hausgemachtes Apfel-Blaukraut,
Speckrosenkohl, caramelisierte Kastanien, Gänse-Rosmarinjus

* * *



„Das absolute Kaiserschmarrn-Drama“

(Frei nach dem Eberhofer-Krimi von Rita Falk)

(...die süße Sünde von Niederkaltenkirchen)

Törtchen von **Kaiserschmarrnparfait** mit heißen Schattenmorellen,
Cheesecakecreme und schokolierten Nusscrumbeln

* * *

ab 2 Personen; Preis pro Person: 75,50€

ab 2 Personen; Preis pro Person nur Gans im Hauptgang 46,50

Zu diesem GänseMENÜ
spendieren wir Ihnen noch
1 Flasche Rotwein

Änderungen Vorbehalten

