

Alles von der Gans

Brotgedeck mit *Gänserillette*

7,50

Gänseleberparfait

Liebstöckel- und Orangengelee
Feldsalatbukett, Baguette

14,50

Gänseklein „schwarz-sauer“

Mit Rahmwirsing, zweierlei Knödel

23,-

¼ ofenfrischer, knuspriger Gänsebraten

Beifußjus, Apfelrotkraut, Semmel- und Kartoffelknödel
Bratapfel, glasierte Maronen

43,-

Weinempfehlung

Merlot & Cabernet Sauvignon
2020 Collegium Württemberg
Rothenberg & Uhlbach

Komplexe Aromendichte. Schwarze
Johannisbeeren, Cassis, Marzipan, Schokolade
straffes Tannin, schön eingebundenes Holz

0,75l – 38,-

Gänsebraten to go

Tafelfertig zubereitet, zerlegt, warm und knusprig, mit allen Beilagen
verpackt in ofenfeste Aluschalen. Schalen zu Hause einfach ohne Deckel
nochmals für 2-3 Minuten in den 200 Grad vorgeheizten Ofen stellen.

Zur bestellten Uhrzeit abholbereit im Lokal.

Wir bitten um einen Tag Vorbestellung, ab 10 Portionen 3 Tage Vorbestellung.

Tel. Reservierung / Bestellung: 0711-7655 384

Suppen und Salate

Bunter Salatteller mit Rohkostsalaten	6,50
Kleine Zupfsalate mit Brombeerdressing	6,90
Hausgebeizter Gewürzlachs, Salatbukett Schmand, Kartoffelrösti	16,50
Brotgedeck mit frischem Basilikumpesto Oliventapenade, gesalzene Sardellenbutter	4,50
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	7,50
Kürbissuppe mit Kernöl	7,50

Salatschüsseln

Schüssel / Schüssele

Powerfood Salat Quinoa-Salat mit Rucola, Avocado, Mango Oliven, Granatapfel, Gojibeeren, Heidelbeerjoghurt Wakamesalat	15,90 / 9,90
Salatschüssel mit Blattsalaten Gerösteten Kernen, Nüssen, gratiniertem Ziegenkäse Pilzen, knusprigem Speck ⁽¹⁾ und Kracherle	16,90

(1 Nitritpökelsalz)
(3 Konservierungsstoffe)

Hauptgänge

Geschmorte Rehkeule in Wacholderrahmsauce Geschmortes Filder-Spitzkraut, Champignons Semmelknödel, kaltgerührte Preiselbeeren	29,50
Wildhasenkeule mit Zimt und Zwetschgen geschmort Kürbispüree, Rahmwirsing	31,00
Wiener Schnitzel vom Kalb in Butter gebraten Kartoffel- und Blattsalate	32,50
Gesottene Ochsenbrust, Meerrettichsauce Brokkoli, Drillingkartoffeln	23,90
Geschmorte Schweinebäckchen Schalotten-Rotweinsauce, Brokkoli Hausgemachte Spätzle	26,90
Gegrilltes Zanderfilet, Zitronensauce Lauch, Drillingkartoffeln	27,90
½ Dutzend Rostbratwürstchen, Sauerkraut Drillingkartoffeln, Senf	16,90
Heckengülinsen mit hausgemachten Spätzle Und einem Paar Saitenwürstchen (1, 2,3,4)	15,80
Zwei hausgemachte Maultaschen, Zwiebelschmelze Kartoffel- und Blattsalate	16,90
Allgäuer Käserahmspätzle mit Zwiebelschmelze	15,00

(Zwiebelrotbraten siehe Spezialkarte)

Extra Portion Beilage	4,00
Extra Portion Sauce	2,00

(1 Nitritpökelsalz)
(2 Phosphat)
(3 Konservierungsstoffe)
(4 Antioxidationsmittel)

Hausgemachte Desserts

Pochierte Birne mit Wacholder-Karamellsauce Vanilleeis	10,50
Vanille-Crème Brûlée mit braunem Rum Walnusseis	8,50
Warmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern Frische Mango, Vanilleeis	12,50
Warmer Ofenschupfer mit Calvados Vanillesauce, Walnusseis	10,50

Eiscreme

Pro Kugel Vanille, Schoko, Erdbeere Pistazie, Walnuss	2,50
Schlagsahne	0,50

Käse

Gereifter Bergkäse Feigensenf, Walnüsse Brot, Butter	10,50
--	-------