

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)

Wildgerichte der Saison

Geschmorte Rehkeule in Wacholderrahmsauce
Geschmortes Filder-Spitzkraut, Champignons
Semmelknödel, kaltgerührte Preiselbeeren 29,50

Wildhasenkeule mit Zimt und Zwetschgen geschmort
Kürbispüree, Rahmwirsing 31,00

Dazu ein gehaltvoller **Syrah**, trocken
Denkmal Edition, 2020 Collegium Wirtemberg, Rotenberg & Uhlbach
Veilchen, Brombeere, Rosmarin, Bitterschokolade, langanhaltender Syrah
mit weichen Tanninen, gut eingebundenes Holz
0,1l Glas – 7,50

Wiener Schnitzel vom Kalb in Butter gebraten von der **Steakhüfte**, dem zartesten
Kartoffel- und Blattsalate 32,50 Stück aus dem Hinterviertel

Geschmorte Schweinebäckchen *zart und saftig geschmort*
Schalotten-Rotweinsauce, Rahmwirsing *zergehen die Bäckchen wie*
Hausgemachte Spätzle 26,90 *Butter auf der Zunge*

Gesottene Ochsenbrust, Meerrettichsauce auf Wunsch gerne mit
Brokkoli, Drillingkartoffeln 23,90 Extraportion frisch geriebenem
Meerrettich

Gegrilltes Zanderfilet, Zitronensauce dicke, saftige Filets
Lauch, Drillingkartoffeln 27,90 auf der Haut gebraten

Heckengäulinsen mit hausgemachten Spätzle
Und einem Paar Saitenwürstchen (1, 2,3,4) 15,80

Zwei hausgemachte Maultaschen, gefüllt mit dreierlei Fleisch von Kalb, Schwein und
Rind, Spinat, Zwiebeln und Gewürzen.
Serviert mit Zwiebelschmelze, Tröpfle Lembergsauce
Kartoffel- und Blattsalaten 16,90

Allgäuer Käserahmspätzle mit Zwiebelschmelze 15,00

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
--	-------