

# Gänsekarte

## Vorspeise

Gänseconsommé

Grießnockerl

12

### Hauptgang

Sous Vide gegarte Gänsebrust

Karamellisierte Äpfel & Maronen | Rotkohl | Knödel

36

\*\*\*

#### Glasierte Gänsekeule

Karamellisierte Äpfel & Maronen | Rotkohl | Knödel

34

\*\*\*

#### **Ganze Gans**

Ab 4 Personen

Für besondere Anlässe haben wir ganze Gänse im Angebot. Diese werden nach traditionellem Rezept zubereitet und sind ein Highlight für jeden Gaumen. Bitte bestellen Sie Ihre Gans mindestens zwei Tage im Voraus, damit wir alles perfekt für Sie vorbereiten können.