



## **DIE WEIHNACHTSGANS**

Unsere Gänse und Enten kommen aus stressfreier Niederbayerischer Freilandhaltung. Oder bei entsprechender Witterung in geräumigen Freilaufställen auf Stroh verantwortungsbewußt und behutsam aufgezogen. Kontrollierte Fütterung, garantiert ohne Wachstumsproteine, ohne tierische oder chemische Zusätze.

Michael Schubaur. Küchenchef

### **BAYERISCHER ENTEN BRATEN**

Brust & Keule, Naturjus,  
Birnenblaukraut, Kartoffelknödl

1/4 Ente: 26.00

1/2 Ente: 37.00

### **BAYERISCHER G A N S B R A T E N**

Brust & Keule, größtenteils ausgelöst,  
Beifußbratensauce  
gebackenes Apfelkücherl, Blaukraut, Kartoffelknödl

Kleinere Portion: 34.00

Normale Portion: 44.00

### **GEBRATENE GANS LEBER**

Birnen-Pfeffersauce  
Grünkohl, Piemonteser Haselnüsse  
Kartoffel-Nußbutterpüree  
Kleinere Portion: 19.00  
Normale Portion: 25.00