



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 GANSBRATEN

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