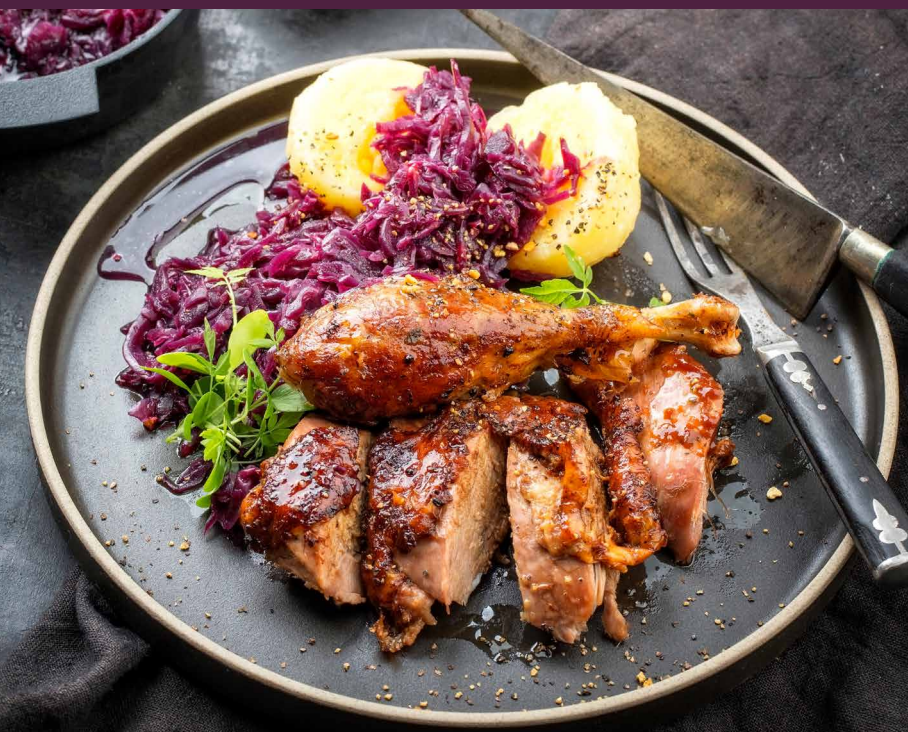




WILD & GÄNSE



WILD & GÄNSE *im November & Dezember 2025*

HIRSCHGULASCH ^{A1,C,G,H} 25⁹⁰
mit Apfelrotkohl & hausgemachten Spätzle

Unsere Gänsegerichte gibt es nur auf Vorbestellung*:
Freitag bis Sonntag regulär,
für **Gruppen ab 6 Personen** auch unter der Woche.

OFENFRISCHE GÄNSEBRUST ^{A1,C} 37⁹⁰
mit Apfelrotkohl, Kartoffelknödel, glasierte Maronen,
dazu Bratapfel mit Rosinen & Marzipanfüllung

GÄNSEKEULE ^{A1,C} 39⁹⁰
mit Apfelrotkohl, Kartoffelknödel, glasierte Maronen,
dazu Bratapfel mit Rosinen & Marzipanfüllung

* mindestens 1 Woche im Voraus erforderlich.

passend dazu

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO ^L

Italien | trocken

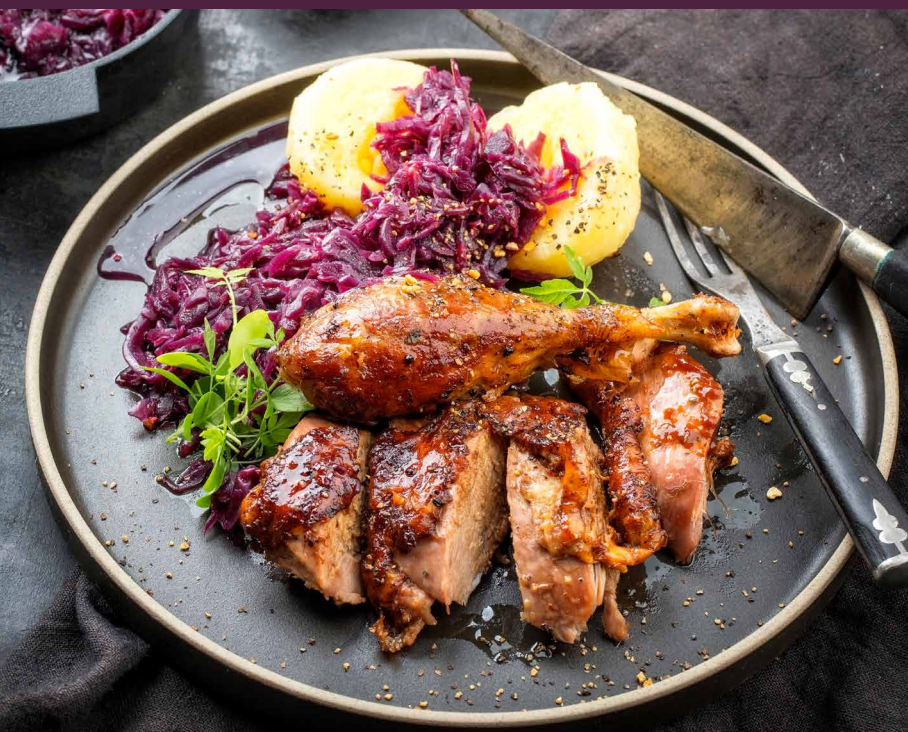
Ein klassischer Rotwein aus den Abruzzen mit intensiv rubinroter Farbe,
Aromen von dunklen Beeren, Kirsche und einem Hauch von Kräutern.

Weich im Geschmack, rund und harmonisch

0,25l 5⁵⁰ | 0,75l 15⁹⁰



WILD & GÄNSE



WILD & GÄNSE *im November & Dezember 2025*

HIRSCHGULASCH ^{A1,C,G,H} 25⁹⁰
mit Apfelrotkohl & hausgemachten Spätzle

Unsere Gänsegerichte gibt es nur auf Vorbestellung*:
Freitag bis Sonntag regulär,
für **Gruppen ab 6 Personen** auch unter der Woche.

OFENFRISCHE GÄNSEBRUST ^{A1,C} 37⁹⁰
mit Apfelrotkohl, Kartoffelknödel, glasierte Maronen,
dazu Bratapfel mit Rosinen & Marzipanfüllung

GÄNSEKEULE ^{A1,C} 39⁹⁰
mit Apfelrotkohl, Kartoffelknödel, glasierte Maronen,
dazu Bratapfel mit Rosinen & Marzipanfüllung

* mindestens 1 Woche im Voraus erforderlich.

passend dazu

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO ^L

Italien | trocken

Ein klassischer Rotwein aus den Abruzzen mit intensiv rubinroter Farbe,
Aromen von dunklen Beeren, Kirsche und einem Hauch von Kräutern.

Weich im Geschmack, rund und harmonisch

0,25l 5⁵⁰ | 0,75l 15⁹⁰