



Spezialitäten von Ente und Gans Specialities of Duck and Goose

Knuspriger Braten von der Gänsebrust und -keule, dazu ein Bratapfel, Rotkraut und Kartoffelklöße
crispy roast of goose breast and leg with a baked apple,
served with red cabbage and potato dumplings
EUR 19,90

Halbe Ente, knusprig gebraten und entbeint, mit Entenjus, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße
half duck, crispy roasted and bone removed, in a duck gravy,
accompanied by red cabbage with apples and potato dumplings
EUR 16,90

Ragout von der Gänsebrust und -keule mit Dörrobst in Apfelsonne, dazu Kartoffelklöße
stew of goose breast and leg with dried fruits in an apple sauce, served with potato dumplings
EUR 16,50

Barbarie-Entenbrust auf Preiselbeersauce, Blattspinat und Röstitaler
Barbarie duck breast on a cranberry sauce,
accompanied by leaf spinach and hash brown potatoes
EUR 17,90

Unser „gans“ besonderes Angebot für Sie:
Our very special offer for you:
Gefüllte Gans, am Tisch tranchiert,
Bratapfel, Rotkohl, Rosenkohl mit Speck, Kartoffelklöße und Petersilienkartoffeln
stuffed goose, carved at the guest's table, served with a baked apple,
red cabbage, Brussels sprouts with bacon, potato dumplings and parsley potatoes
für 4 Personen / for 4 persons EUR 120,00

Ab vier Personen. Bitte bestellen Sie zwei Tage vorher.
For four people and up. Please order two days before.