

Gänseessen im Haus

	Portion	Menü
1 Gänsekeule	33,90 €	44,50 €
½ Gänsebrust	33,90 €	44,50 €
1 Gänsekeule & ¼ Gänsebrust	41,90 €	52,50 €
½ Gans	67,50 €	87,50 €
1 Polnische Hafermastgans	139,50 €	169,00 €
1 Deutsche Freilaufgans	180,00 €	210,00 €

Wir servieren unsere Gänseportionen mit Apfelrotkraut, Grünkohl, Kartoffelkloß & Sauce. Beim Menü reichen wir vorab eine Rinderkraftsuppe mit Nudeln, Eierstich, Gemüsestreifen und Petersilie sowie einen Feldsalat vom regionalen Bauern. Unsere deutschen Freilaufgänse kommen aus Sontra.

Bitte bestellen Sie Ihre Gänsegerichte mindestens drei Tage im Voraus. Bei Freilaufgänsen benötigen wir Ihre Bestellung mindestens acht Tage im Voraus. Bitte beachten Sie, dass wir deutsche Freilaufgänse ausschließlich komplett anbieten. Einzelne Teile können hier nicht bestellt werden.

Hinweise zur Gänsebestellung

Anfahrtskosten: Niestetal, Bettenhausen, Uschlag 3,00 €
Weitere Gebiete nach Absprache.

Allgemeine Bestellhinweise

Bestellungen sind grundsätzlich bis zu drei Tage im Voraus möglich. Deutsche Freilaufgänse und deutsche Freilaufenten sind mindestens acht Tage im Voraus zu bestellen. Ihre Bestellungen werden frisch zubereitet und warm ausgegeben. Alle Produkte werden transportfertig verpackt. Bitte bringen Sie keine eigenen Behälter wie Töpfe oder Schalen mit. Sofern Sie bei Lieferung Kartenzahlung wünschen, teilen Sie uns dies bitte bei der Bestellung mit. Reguläre Abholungen sind ab 12:30 Uhr während unserer üblichen Öffnungszeiten möglich. Sonderzeiten ermöglichen wir nach Rücksprache.



Hinweise für den Zeitraum 23.12. bis 26.12.

Bestellungen sind bis spätestens 19.12. um 12:00 Uhr zu tätigen. Ab 19.12. 12:00 Uhr sind keine Bestelländerungen für diesen Zeitraum möglich. Dies betrifft sowohl die Abholtermine als auch die bestellten Produkte oder Mengen. Abholtermine sind viertelstündlich in folgenden Zeiträumen möglich:

23.12. von 12:30 Uhr bis 18:45 Uhr

24.12. von 10:30 Uhr bis 15:45 Uhr

25.12. von 10:30 Uhr bis 14:45 Uhr

26.12. von 10:30 Uhr bis 13:45 Uhr

Bitte seien Sie frühestens fünf Minuten vor dem geplanten Abholtermin vor Ort, um längere Wartezeiten zu vermeiden.

In diesem Zeitraum

- werden keine weiteren Hauptgerichte angeboten,
- werden ausschließlich Gänse warm ausgegeben,
- erhalten Sie alle Beilagen erhalten Sie kalt,
- erhalten Sie die Kloßmasse ungeformt,
- **besteht die Möglichkeit, Gänse auch vorgebacken kalt zu erhalten. Dies ist besonders dann von Vorteil, wenn Sie Ihre Gans erst mehrere Stunden später oder sogar erst am Folgetag genießen wollen.**

Eine Aufback- bzw. Aufwärmanleitung wird jeder Gans beigelegt.

Bei Fragen sprechen Sie uns gerne an; wir freuen uns, Sie beraten zu dürfen.

Gänseessen außer Haus

	Preis
1 Polnische Hafermastgans mit 1,2 l Sauce	125,00 €
1 Deutsche Freilaufgans	170,00 €
½ Polnische Hafermastgans mit 0,6 l Sauce	67,50 €
1 Gehacktesfüllung (an Weihnachten separat)	14,00 €
½ Gänsebrust mit 0,3 l Sauce	30,00 €
1 Gänsekeule mit 0,3 Sauce	30,00 €
500 g Apfelrotkraut (an Weihnachten kalt)	7,50 €
500 g Grünkohl (an Weihnachten kalt)	7,50 €
2 Kartoffelklöße (an Weihnachten ca. 450 g Rohmasse kalt)	5,00 €
0,3 l Sauce (an Weihnachten kalt)	3,50 €
Portion Rinderkraftsüppchen (an Weihnachten kalt)	5,50 €
Portion Omas Feldsalat (ca. 325ml)	6,90 €
Portion Selleriesalat (ca. 325ml)	5,90 €
Portion Schmandmousse mit Zimtkirschen	6,90 €
Gänseschmalz (ca. 325ml)	3,50 €

