

Jetzt geht's um die Gans

Unsere Bregenzerwälder Bio-Weidegänse beziehen wir vom
Bechter Hof aus Hittisau

Vorspeisen

Gans'1 – Suppe (a,c,g,l,o)
mit Bröselknödel und Gänseklein
€ 5,80

Gebratene Gänseleber (a,l,m,o)
auf knackigen Blattsalaten
mariniert mit Aceto-Balsmicodressing
€ 12,80

Hauptspeisen

Ofenfrisches Gans'1 (a,c,e,g,h,l,o)
mit Apfelrotkraut, Serviettenknödel und Brokkoli
€ 25,70

Ragout vom geschmorten Gans'1 (a,c,e,g,h,l,o)
mit Waldpilzen, Rotkraut und feinen Nüdele
€ 19,90

Zu beiden Hauptgerichten servieren wir glacierte Maroni
und Preiselbeeren.

Unsere Gans'1 – Weinempfehlung

2013 Blaufränkisch „Reserve“

Weingut Josef Igler, Deutschkreutz, BL

Ein Blaufränkisch, 12 Monate im kleinen Fass ausgebaut – kommt nur aus alten
Rebanlagen. Feine Holzanklänge, dunkle Aromatik, etwas Zartbitterschokolade, feine
Brombeeren, eleganter, schöner Nachklang

1/8 € 5,50

0,75l € 32,70

