



# Wirtshaus am See

## Die Wirtshaus Gänsekarte (Start 09.11.2018)

Gebratene Gänseleber an Calvadosrahm mit heimischem  
Feldsalat, Kartoffel-Balsamicodressing <sup>A, B, E</sup>  
€ 8,50

Der beliebte „Wirtshaus – Gänseteller“ (Brust & Keule)  
mit eigener Sauce, Blaukraut, Kartoffelklößen und Maronenpüree <sup>A, E</sup>  
€ 23,80

## Traditionelles Gänsemenü

### Vorspeise

Heimischer Feldsalat mit Kartoffel-Balsamicodressing,  
ausgelassenem Speck und Röstbrot <sup>A, B</sup>

### Zwischengang

Hausgemachtes Gänsecremesüppchen mit Maronen <sup>A, E</sup>

### Hauptgang

Der beliebte „Wirtshaus – Gänseteller“ (Brust & Keule)  
mit eigener Sauce, Blaukraut, Kartoffelklößen und Maronenpüree.  
Rosenkohl wird apart gereicht <sup>A, E</sup>

### Verteiler

*(der gehört immer dazu!)*

Obstbrand vom Lantenschlag am Schliersee  
im Eichenfass gelagert

### Dessert

Marzipanbratapfel auf Vanillesauce <sup>B, E, J</sup>

3-Gänge € 34,80 (€ 37,80 mit Gänseleber <sup>A</sup>)

4-Gänge € 39,80 (€ 42,80 mit Gänseleber <sup>A</sup>)

Gänseleber solange der Vorrat reicht!

#### Allergene:

A = Weizenmehl, B = Eier, C = Fisch, D = Wallnüsse, E = Laktose, F = Schwefeldioxid, G = Senf,  
H = Nussmix, I = Kokosmilch, J = Mandeln, K = Roggenmehl



# Wirtshaus am See

## *Gänse Spezial auf Vorbestellung für 4 bis 5 Personen (Start 09.11.2018)*

### *Vorspeise*

Heimischer Feldsalat mit Kartoffel-Balsamicodressing,  
ausgelassenem Speck und Röstbrot <sup>A, B</sup>

### *Hauptgang*

Eine ganze Gans, am Tisch tranchiert mit eigener Sauce,  
Blaukraut, Rosenkohl, Kartoffelklößen und Maronenpüree <sup>A</sup>

### *Verteiler*

*(der gehört immer dazu!)*

Ein kleiner Verteiler gehört dazu  
Obstbrand vom Lantenhammer am Schliersee

### *Dessert*

Marzipanbratapfel auf Vanillesauce <sup>B, E, J</sup>

inkl. 1 Flasche Château L'Ermitage, Frankreich Costières de Nîmes A.O.C., Rhône  
Ein Cuvée von Syrah, Grenache und Mourvèdre. Ein Wein von glänzendem Granatrot,  
er riecht nach Heidelbeeren, mit etwas Vanille und Zimt.  
Klare fruchtige und würzige Struktur mit ganz zarten Tanninen

€ 138,-



#### Allergene:

A = Weizenmehl, B = Eier, C = Fisch, D = Wallnüsse, E = Laktose, F = Schwefeldioxid, G = Senf,  
H = Nussmix, I = Kokosmilch, J = Mandeln, K = Roggenmehl