



Wirtshaus am See

Die Wirtshaus Gänsekarte

Start 06.11.2020

START VORAUSSICHTLICH AB 01.12.2020

Gebratene Gänseleber an Calvadosrahm mit heimischem
Feldsalat, Kartoffel-Balsamicodressing ^{A, B, E}
€ 8,50

Der beliebte „Wirtshaus – Gänseteller“ (Brust & Keule)
mit eigener Soße, Blaukraut, Kartoffelklößen und Maronenpüree ^{A, E}
€ 23,80

Traditionelles Gänsemenü

Vorspeise

Heimischer Feldsalat mit Kartoffel-Balsamicodressing,
ausgelassenem Speck und Röstbrot ^{A, B}

Zwischengang

Hausgemachtes Gänsecrèmesüppchen mit Maronen ^{A, E}

Hauptgang

Der beliebte „Wirtshaus – Gänseteller“ (Brust & Keule)
mit eigener Soße, Blaukraut, Kartoffelklößen und Maronenpüree.
Rosenkohl wird apart gereicht ^{A, E}

Verteiler

(der gehört immer dazu!)
Obstbrand vom Lantenhammer am Schliersee
im Eichenfass gelagert

Dessert

Marzipanbratapfel auf Vanillesauce ^{B, E, J}

3-Gänge € 36,80 (€ 39,80 mit Gänseleber ^A)

4-Gänge € 40,80 (€ 43,80 mit Gänseleber ^A)

Gänseleber solange der Vorrat reicht!



Wirtshaus am See

Gänse Spezial auf Vorbestellung

Start 06.11.2020

START VORAUSSICHTLICH AB 01.12.2020

Vorspeise

Heimischer Feldsalat mit Kartoffel-Balsamicodressing,
ausgelassenem Speck und Röstbrot ^{A, B}

Hauptgang

Eine ganze Gans, am Tisch tranchiert mit eigener Soße,
Blaukraut, Rosenkohl, Kartoffelklößen und Maronenpüree ^A

Verteiler

(der gehört immer dazu!)

Ein kleiner Verteiler gehört dazu
Obstbrand vom Lantenshammer am Schliersee

Dessert

Marzipanbratapfel auf Vanillesoße ^{B, E, J}

inkl. 1 Flasche Ursprung von Markus Schneider aus der Pfalz
Cuvée Cabernet Sauvignon, Merlot, Portugieser trocken, kräftig & würzig ^{S, W}

€ 168,-



Allergene:

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