



# Wirtshaus am See

## DIE WIRTSHAUS GANSTOGO-KARTE AB 11.11.2021

So glänzen Sie in der Weihnachtszeit nicht als Herdmuffel, sondern als Gourmetkoch mit viel Zeit für Ihre Lieben.

Nach Vorbestellung\* können Sie jederzeit ab dem 11.11.2021 und vor allen Dingen an Heilig Abend in der Zeit zwischen 12 und 14 Uhr und am 1. und 2. Feiertag zwischen 10 und 12 Uhr bei uns im „Wirtshaus am See“ Ihre perfekt gegarte Gans (ca. 5 kg / ca. 5 Pers.) abholen.

Sie haben die Wahl zwischen:

### GANS ALLEIN

die Gans ohne Beilagen, jedoch mit 0,5 l feinsten Gänsesoße  
€ 78,-

oder

### GANS TRADITIONELL

mit den leckeren hausgemachten Beilagen Kartoffelklöße, Backäpfel, Rot- und Rosenkohl und natürlich 0,5 l feinsten Gänsesoße  
€ 108,-

### HABEN SIE LUST AUF GÄNSESCHMALZ HUBERTUS ART?

Gerne halten wir ein Glas hausgemachtes Wirtshaus Gänseschmalz mit Äpfelchen, roten Zwiebeln und Kräutern für Sie bereit.  
€ 4,-

**0,5 L FEINSTE GÄNSESOSSE**  
€ 6,-

**GANSTOGO-KARTE**

**START 11.11.2021**

\* mit einem Tag Vorlauf

Member of...  
**HOLLE**  
The Food Group



# GANSTOGO ANLEITUNG

SO GELINGT DIE GANSTOGO EINFACH UND BEQUEM

1. Legen Sie die Gans auf ein Backblech bzw. in einen Bräter, geben so viel Wasser dazu, dass der Boden gut bedeckt ist und schieben die Gans bei ca. 120 Grad (Umluft), in den vorgeheizten Ofen.
2. Zum Erwärmen der Beilagen, stellen Sie einen etwas größeren Topf, halbvoll gefüllt mit Wasser auf den Herd und bringen es zum Kochen.
3. Legen Sie die Kartoffelknödel in das kochende Wasser und lassen es bei mittlerer Stufe weiter leicht köcheln.
4. Nach ca. 20-25 Min. legen Sie beide Beutel mit Rot- und Rosenkohl dazu.
5. Packen Sie die Backäpfel aus, setzen sie auf ein Backblech und schieben diese zu der Gans in den Ofen.
6. Schneiden Sie den Beutel mit der Soße über Eck auf, gießen die Soße in einen Topf und kochen diese vor dem Servieren einmal kurz auf.
7. Nach ca. 30-45 Minuten, je nach Backofen, ist die Gans fertig und die Beilagen heiß zum Servieren. Wenn Sie eine knusprige Haut auf der Gans wünschen, stellen Sie den Ofen für die letzten 10 Minuten auf Oberhitze/Grill.
8. Die Gans und die Backäpfel aus dem Ofen holen.
9. Kartoffelknödel, Rot- und Rosenkohl aus dem Wasserbad nehmen, die Beutel aufschneiden, anrichten und mit der Gans servieren. Soße nicht vergessen.
10. Setzen Sie sich mit Ihren Liebsten an den Tisch und lassen es sich schmecken.