

Gänsebraten

Wir bieten Ihnen im Restaurant Gänsebraten heiß und knusprig an ...

Gänsebraten als Portion oder auf Vorbestellung
eine **ganze Bio Freiland Gans**
oder eine **Gänse Box** zum selbst Aufwärmen für zu Hause,

Bitte bestellen sie ganze Gänse mindestens drei Tage vorher,
da der Bio-Freiland Geflügelhof Werner aus Brachtal
eigens für unsere Anfragen schlachtet und liefert.

Im Restaurant servieren wir Ihnen zum **klassischen Gänsebraten für 39 €**

(Brust / Keule / hausgemachtes Bratwurstchen aus Gänseklein)

leckere Soße, Kartoffelklöße und Rotkohl nach dem Rezept von Oma Gertrud.

Zur Einstimmung laden wir Sie noch auf eine leckere Gänsekraftbrühe vorweg ein.

Ihre **ganze Gans nebst Beilagen** können Sie entweder **fix und fertig** zum Verzehr bei uns
abholen oder aber ...

... Sie bestellen Ihre vorgegarte Gans als **Kochbox** zum selbst Fertigbraten
(ca. 30 - 40 Min bei 180 °C) im eigenen Backofen mit den entsprechenden Beilagen
zum Aufwärmen für 4 Personen zu 210 €

Unsere klassische Gans für 4 Personen (ca. 4kg Rohgewicht)
ist gefüllt mit Äpfeln und Maronen. Dazu servieren wir eine Gänsekraftbrühe, leckere
Gänsesoße, 10 Kartoffelklöße und Oma Gertruds Rotkraut, sowie ein Dessert.

Im Restaurant frisch tranchiert berechnen wir 250,-



Bestellen Sie auch als vegane Alternative
unseren Nussbraten mit Waldpilzjus und veganem Rotkraut
portionsweise dazu.

Emmel's DinkelRind
Hüttengesäßer Str. 1
63543 Neuberg
06183 - 900700 oder emmels@dinkelrind.de