

## *Alles von der Gans*

Brotgedeck mit *Gänserillette* und Kichererbsenaufstrich

5,-

*Gänseleberparfait* an Apfel-Preiselbeersalat

Feldsalatbukett, Baguette

9,50

*Gänseklein* „schwarz-sauer“

Mit Rahmwirsing, zweierlei Knödel

21,-

*¼ ofenfrischer, knuspriger Gänsebraten*

Beifußjus, Apfelrotkraut, Semmel- und Kartoffelknödel

Bratapfel, glasierte Maronen

38,-

## *Weinempfehlung*

Syrah, trocken

2020 Collegium Württemberg

Rothenberg & Uhlbach

*Tiefdunkles Rot, Veilchen, Brombeere, Rosmarin und Bitterschokolade, charaktvoll, vollmundig, aromatisch, fruchtig und würzig. Ein langanhaltender Syrah mit weichen Tanninen und gut eingebundenem Holz.*

0,75l – 35,-

## *Gänsebraten to go*

Tafelfertig zubereitet, zerlegt, warm und knusprig, mit allen Beilagen verpackt in ofenfeste Aluschalen. Schalen zu Hause einfach ohne Deckel nochmals für 2-3 Minuten in den 200 Grad vorgeheizten Ofen stellen.

Zur bestellten Uhrzeit abholbereit im Lokal.

Wir bitten um einen Tag Vorbestellung, ab 10 Portionen 3 Tage Vorbestellung.

Tel. Reservierung / Bestellung: 0711-7655 384

## *Das kleine Gasthausmenü*

Kleiner Feldsalat  
Mit gebratener Gänseleber

\* \* \*

Geschmortes Rinderbäckchen, Rotweinsauce  
Rahmwirsing, hausgemachte Spätzle

\* \* \*

Gewürzkirschen mit Tonkabohnen-Panna Cotta  
Walnusseis

33,-

### *Weinempfehlung*

Lemberger, trocken „Nashorn“  
VDP Gutswein  
2019 Weingut G. Aldinger  
*vollmundiger, weicher Körper*

*0,2l Glas – 7,50*

*0,75l Flasche – 25,-*

## Suppen und Salate

Bunter Salatteller mit Rohkostsalaten	5,50
Feldsalat mit Kürbiskernöldressing, Kracherle	6,90
Gebackener Kerbelknollen und Rote Bete Karotten-Orangensauce	9,00
Hausgebeizter Gewürzlachs, Salatbukett Schmand, Kartoffelrösti	15,50
Brotgedeck mit hausgemachtem Gänserillette	4,00
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	6,50
Topinambursuppe mit gerauchter Entenbrust	7,50

## Salatschüsseln

Schüssel / Schüssele

Salatschüssel mit Blattsalaten Gerösteten Kernen, Nüssen, gratiniertem Ziegenkäse Pilzen, knusprigem Speck <sup>(1)</sup> und Kracherle	14,90
Power food Salat Quinoa-Salat mit Rucola, Avocado, Mango Oliven, Granatapfel, Gojibeeren, Minzjoghurt	13,90 / 6,90
Poké Bowl Sushi-Reis, marinierten Lachsfiletwürfeln, Avocado Meeresalgen, scharfe Erdnuss-Majo, Rukola	15,00

(1 Nitritpökelsalz)  
(3 Konservierungsstoffe)

## Vegetarisch

Käserahmspätzle mit Zwiebelschmelze  
Und kleinem Feldsalat 15,00

## Hauptgänge

Zwei hausgemachte Maultaschen, Zwiebelschmelze  
Kartoffel- und Blattsalate 15,50

Schnitzel Wiener Art vom Schweinerücken in Butter  
Gebraten, Pommes frites, Blattsalat 18,50

Schmorbraten von am Knochen gereiften Rinderbug  
Schalottensauce, Rahmwirsing, hausgemachte Spätzle 19,50

Geschmorte Rehkeule, Wacholderrahmsauce  
Apfelrotkohl, zweierlei Knödel, glasierte Maronen 29,00

Geschnetzeltes Schweinelendchen  
In Steinpilzrahmsauce, Kartoffelrösi 23,00

Zwiebelrostbraten vom argentinischen Weiderind  
mit Lembergersauce und hausgemachten Spätzle 27,50

Gegrilltes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut  
Drillingkartoffeln 27,90

Heckengäulinsen mit hausgemachten Spätzle  
Und einem Paar Saitenwürstchen (1, 2,3,4) 14,50

Extra Portion Beilage 4,00  
Extra Portion Sauce 2,00

(1 Nitritpökelsalz)  
(2 Phosphat)  
(3 Konservierungsstoffe)  
(4 Antioxidationsmittel)

## Hausgemachte Desserts

Vanille-Crème Brûlée mit braunem Rum Walnusseis	7,50
Warmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern Frische Mango, Vanilleeis	10,50
Warmer Ofenschupfer mit Calvados Vanillesauce, Walnusseis	9,50

### **Eiscreme**

Pro Kugel Vanille, Schoko, Erdbeer Pistazie, Walnuss	2,00
--	------

Schlagsahne	0,50
-------------	------

### **Käse**

Gereifter Bergkäse Feigensenf, Walnüsse Brot, Butter	9,80
--	------