



**frau maher**  
am abend

# lädt zum gänseschmaus

**frau maher startet**

<b>GÄNSEKRAFTBRÜHE</b> // mit flädle	10
<b>GÄNSELEBERPARFAIT</b> // hausgemacht mit orange aromatisiert   feldsalat   honigkuchencroutons	18
<b>FELDSALAT MIT RILLETTES VON DER GANS</b> dazu apfelrelish und gerösteter brioche	18

**frau maher serviert gans zum hauptgang**

<b>SHANGHAI BOWL</b> gezupftes gänsefleisch   mie-nudeln   spinatsalat sojadressing   mit ananas und edamame	28
<b>gans'n'kloßes</b>	
<b>CONFIT VON DER GÄNSEBRUST</b> gänsesauce   rotkohl   kartoffelklöße	38
<b>CONFIT VON DER GÄNSEKEULE</b> gänsesauce   rotkohl   kartoffelklöße	38
<b>DAS BESTE VON DER GANS</b>   BRUST & KEULE gänsesauce   rotkohl   kartoffelklöße	38
<b>PORTION MARONEN</b>	6
<b>EXTRA PORTION GÄNSESAUCE</b>	5

**frau mahers ganze gans**

<b>auf vorbestellung</b> // mindestens 3 tage vorlaufzeit	
<b>GANZE HAFERMASTGANS MIT FÜLLUNG</b> gewicht 4-5 kg   für 4 personen	190
<b>BEILAGEN</b> // rot- & rosenkohl   kartoffelklöße   maronen   sauce	
<b>VORSPEISE</b> // gänsekraftbrühe mit kräuterflädle	

**frau maher informiert**

unsere gänse kommen auch sehr gerne zu ihnen nach hause und munden in den eigenen vier wänden mindestens genauso gut wie in unserem schönen restaurant. sprechen sie uns daher gerne auf unser gänse-taxi an.

grundsätzlich verarbeiten wir polnische hafermastgänse, wobei wir darauf achten, dass der züchter garantiert, dass kein lebendrupf bei der aufzucht zum einsatz kommt. brust und keule garen wir schonend bei niedrigtemperatur, um eine optimale fleischqualität zu gewährleisten.