



lädt zum gänseschmaus

frau maher startet

GÄNSEKRAFTBRÜHE // mit flädle **10**

GÄNSELEBERPARFAIT // mit amaretto aromatisiert
feldsalat in trüffeldressing | rotweinbirne **19**

GÄNSERILLETTES MIT RÖSZWIEBELN
cornichons | apfelrelish | geröstetes graubrot **18**

frau maher serviert gans zum hauptgang

SHANGHAI BOWL **29.9**
gezupftes gänsefleisch | mie-nudeln | spinatsalat
ingwer | mit edamame und paprika

gans'n'kloßes

CONFIT VON DER GÄNSEBRUST **39.9**
gänsesauce | rotkohl | kartoffelklöße

CONFIT VON DER GÄNSEKEULE **39.9**
gänsesauce | rotkohl | kartoffelklöße

DAS BESTE VON DER GANS | BRUST & KEULE **42.9**
gänsesauce | rotkohl | kartoffelklöße

PORTION MARONEN **7.9**

EXTRA PORTION GÄNSESauce **6.9**

frau mahers ganze gans

auf vorbestellung // mindestens 3 tage vorlaufzeit

GANZE HAFERMASTGANS MIT FÜLLUNG **220**
gewicht 4-5 kg | für 4 personen

BEILAGEN // rot- & rosenkohl | kartoffelklöße | maronen | sauce

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.