



Unsere Gänsekarte

Ein Hochgenuss der kalten Jahreszeit – unsere Gänsegerichte werden nach alter Handwerkskunst zubereitet, mit Liebe zum Detail und besten regionalen Zutaten.

*Hausgemachtes **Gänseschmalz** 8 €*
mit einer Prise Apfel und Majoran, serviert auf ofenfrischem Roggenkrüstchen.

*Unsere große **fränkische Gänsekeule***
Zart geschmort und außen knusprig gebraten – so, wie sie sein soll.
Dazu servieren wir karamellisierte Schmorrräpfelchen, aromatisches Rotkraut und goldgelbe Kartoffelklöße. 37 €

*1/2 **fränkische Hausgans** für 2 Personen*
knusprig gebratene, saftige Hausgans begleitet von Schmorrräpfelchen, gerösteten Maronen, Rotkraut und handgedrehten Kartoffelklößen. 78 €

*Eisgekühlter **Gänseschnaps** 4 €*

Dazu empfehlen wir Ihnen
2023er Frauensteiner Herrnberg
Spätburgunder, trocken 0,75 l 28 €
Exklusiv – Abfüllung „Weinhaus Sinz“