



# KULINARISCHER HERBST

*an der Südlichen Weinstrasse*

Gänseconsommé mit Einlage	€ 6,50
Kastaniencremesuppe	€ 6,60
Feldsalat mit gebratenem Speck, Croutons und Gänseleber	€ 10,80
Portion Martinsgans mit Kartoffelknödel, Kastanien, Rotkraut und Marzipanapfel	€ 19,80

## Eine ganze Gans

Auf Vorbestellung bereiten wir eine ganze Gans für 4 Personen zu.

Die Gans wird ohne Knochen und mit einer Füllung aus

Majoran-Kartoffeln nach altem Hausrezept serviert.

Dazu gibt es Rotkraut, Kastanien, Knödel und Marzipanäpfel.

€ 98,00

jede weitere Person € 24,80

## Wintermenü

Kastanienschaumsuppe

Portion Martinsgans mit Rotkraut,  
Kastanien, Knödel und Marzipanapfel

hausgemachtes Zimteis  
mit heißen Zwetschgen

€ 26,80

unsere Weinempfehlung:  
2015er Aufbruch Cuveé Rot  
Weingut Wilker Oberhofen

0,75 ltr. € 20