



Speisekarte



Kurzgebratenes vom Hirsch mit Rahmpilzen und Spätzle

32,90
 klein 30,90



Rindergerüsch mit Kartoffelklößen

21,80
 klein 19,80

* * * * *

„Gans lecker“ - Gerichte rund um die Gans



Dicke Nudelsuppe

6,20

Gänsebouillon mit Gänseklein und Wurzelgemüse



Gänsebraten aus dem Backofen

47,50

dazu gibt's einen Schmorapfel mit Quitten-Maronenfüllung,
Brezel-Serviettenknödel, einen Kartoffelkloß und Apfelrotkraut



Beilagenteller für Gänsebraten-„Mitesser“

16,30

dazu gibt's einen Schmorapfel mit Quitten-Maronenfüllung,
Brezel-Serviettenknödel, einen Kartoffelkloß und Apfelrotkraut



Gebratene Gänseleber

25,60

mit Johannisbeer-Rotweinzwiebeln und Kartoffelpüree

klein 23,60

Über die Gänse

Wir verarbeiten aus Überzeugung ganze deutsche Freiland-Gänse vom Dangelhof auf der Alb, wo auch das Futter selbst angebaut und auf eine verpackungssarme Lieferung geachtet wird. Die Gänse entscheiden selbst, wie viel sie fressen und ob sie sich drin oder draußen aufhalten. Diese Haltung ist zeitlich und räumlich aufwendiger als Masthaltung und somit teurer, aber aus Tierwohl-Sicht und Umweltaspekten richtig.

Die Gänse sind folglich unterschiedlich schwer und schwieriger gleichmäßig zu portionieren. Eine Auswahl bestimmter Gänseeteile wie z.B. Keule oder Brust ist deswegen nicht möglich, da sich unsere angebotene Portion aus dem Gewicht ergibt.

Durch Ihre Bestellung unterstützen Sie Familie Dangel bei der Führung ihres Hofes und erhalten ein qualitativ hochwertigen Gänsebraten. Guten Appetit!



Schmeck den Süden

Bei diesen Gerichten stammen die Zutaten aus Baden-Württemberg

Allergene sind in unserer Zutatenliste an der Theke ausgewiesen
Wildsoßen und Rahmsoße werden mit Wein (Alkohol) zubereitet



Speisekarte

Cremesuppe vom Kürbis aus Omas Garten mit gerösteten Kürbiskernen, -öl und Croutons	5,80
Bunter Beilagensalat	5,60

Vegetarische Gerichte

„Chili con Kerne“ - vegan - zubereitet aus allem was ein Chili braucht, statt Fleisch gibt's eine Sonnenblumen-Alternative und als Beilage Majoran-Bratkartoffeln	17,50
Butternusskürbis mit provenzalischem Gemüse gefüllt überbacken mit Schafskäse auf Reis mit Tomatensoße und Salat	19,70
Curry-Wurst - vegan - Jackfrucht-Bratwürste, selbstgemachte Curry-Tomatensoße Süßkartoffel-Pommes und Salatgarnitur	15,80 klein 13,80

Klassiker

 <i>Aus dem Schwäbischen Wald</i>	
Wieslauftäler-Forelle (ganzer Fisch) in Butter mit Lutzenberger Walnüssen gebraten mit Kartoffeln	29,90
* * * * *	
Allgäuer Sahnesteak mit Schinken Röstzwiebeln und Käse überbacken mit Rahmsoße Spätzle und Salat	23,90 klein 21,90
Pfefferlendchen Schweinemedaillons mit grobem Pfeffer gebraten mit Pfeffer-Weinbrand-Rahmsoße Kartoffelkroketten und Salat	24,80 klein 22,80
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat	18,70
	klein 16,70
Zwiebelrostbraten vom Jungbulen-Entrecote mit Pommes frites und Salat Unser Rostbraten kann vergleichsweise dünn ausfallen und einen Fettkern haben.	31,80

Allergene sind in unserer Zutatenliste an der Theke ausgewiesen
Wildsoßen und Rahmsoße werden mit Wein (Alkohol) zubereitet