

Hotel-Restaurant Burgschänke ***Gänse & Wild und Martinsgans "to go"***

**Rapunzelsalat in Balsamico
mit gebratener Gänseleber
€ 9,90**

**Winterliches Gänselebergratin auf Apfelscheibe
mit Ziegenkäse gratiniert
€ 10,90**

**Steinpilzrahmsüppchen
unter der Sahnehaube
€ 4,90**

**Wildkraftbrühe
mit Gemüsestreifen und Steinpilzravioli
€ 4,90**

**Geschmorte Gänsekeule mit Marzipanschmorapfel und Maronen
€ 23,90**

**Knusprige Gänsebrust mit Marzipanschmorapfel und Maronen
€ 24,90**

**Das Beste vom Reh an Wildpfeffer-Edelpilz Sauce
€ 24,90**

**Wildschweinbraten in Wildrahmsauce
dazu eine gefüllte Rotweinbirne
€ 18,90**

**Hasenrückenfilet
in Altbier - Kirschsauce
€ 23,90**

**Sauerbraten vom Hirschkalb
mit Apfelkompott
€ 19,90**

**Zarte Hirschmedaillons an Pfifferling Sauce
€ 24,90**

**Wildbretplatte „Burgschänke“ für 2 Personen, lassen Sie sich überraschen
€ 49,90**

**Zu allen Gerichten reichen wir wahlweise Rotkohl oder Speckrosenkohl
Kartoffelklöße, Eierspätzle oder Kroketten**

Hotel-Restaurant Burgschänke ***Gänse & Wild und Martinsgans "to go"***

**Ab vier Personen auf Vorbestellung „Ganze Martinsgans“
dazu reichen wir Marzipanschmoräpfel, glacierte Maronen
Kartoffelklöße, Kroketten, Apfelrotkohl und Speckrosenkohl
€ 99,00**

*** * * ***

**In diesem Jahr erstmalig unsere
Martinsgans „to go“**

**Die Bauerngans für die heimische
Tafel, vorgegart in wenigen Minuten vollendet!
Gans gebraten und zerlegt
Backofenfertig vorbereitet
Maronen, Bratäpfel,
Rotkohl, Speckrosenkohl,
Knödel und Spätzle**

**Ein Hochgenuss zum Abholen,
auch für die Weihnachtstage
(Abholung am 24.12.2017 von 10:00 – 12:00 Uhr)
Für die Weihnachtstage bitten wir um 7 Tage Vorbestellung,
in der Martins- und Adventszeit mit mindestens
2 Tagen Vorbestellung!!!!**

Preis € 99,00