

Lust auf eine glückliche Gans?

Liebe Gäste,

wie bereits in den vergangenen Jahren haben wir im Frühjahr die Gänse bei befreundeten Bauern in der Umgebung bestellt und aufwachsen lassen. Dieses Jahr haben Sie nun die Möglichkeit, Ihre „glückliche Gans“ fertig gebraten, tranchiert (ohne Gerippe) und mit Beilagen zu sich nach Hause zu holen.



Gans ab vier Personen (zu 23,00 € p. P.):

- Als Beilagen gibt es dazu: Blaukraut, Rahmwirsing, Kartoffelklöße und Röstgemüse
- Sie bestimmen die Zubereitungsart:
 - Gefüllt mit Leber und Weißbrot
 - Gefüllt mit Apfel und Quitte
 - Ungefüllt
- Sie bringen mit:
 - **Für jede Gans** einen großen Bräter mit Deckel
 - einen großen Topf mit Deckel für Klöße
 - Blaukraut und Wirsing sind im Vakuumbbeutel verpackt
- Weinempfehlung:
 - Spätburgunder vom Weingut Brügel aus Greuth 10,00 €

Melden Sie sich bitte mindestens drei Tage im Voraus, um die Zubereitungsart Ihrer Gans mit uns zu besprechen.

„Lieber Gans zu Hause als nur ganz zu Hause...“

Kontakt:

Gasthaus zur Ölmühle
Hauptstr. 26
97355 Abtswind

09383/90 22 332

gasthaus@oelkernprodukte.de

Verfolgen Sie auch auf unserer Homepage www.oelkernprodukte.de unsere weiteren Aktionen, während wir unser Gasthaus Corona bedingt geschlossen halten müssen.