

# GENUSSHANDWERKER – MENÜ rund um die GANS



Vom 08.11.2024 bis 01.12.2024 verwöhnen wir Sie mit einem **3 GANG MENÜ rund um die GANS** - a lá carte ist an diesen Tagen nicht möglich.

## Marinierte BLATTSALATE & glaciertes GÄNSEKLEIN in BALSAMICOJUS

Eingelegtes Herbstgemüse, gebrannte Walnüsse und Kürbiskernöl (ohne Gänseklein möglich)

2022 GRAUER BURGUNDER | Weingut Karl H. JOHNER Baden | 0.1l 6.50 Euro  
2020 CHARDONNAY Wehlener Klosterberg | Weingut MOLITOR Mosel | 0.1l 11 Euro

## Knusprige glückliche WEIDEGANS vom Hof Nothacker aus Liebelsberg

Selleriecreme, Maronen & Äpfel

Dazu reichen wir gebröselte Kartoffel- und Semmelknödel, Gewürzrotkohl und Jus

2018 PINOT NOIR ELLYNOIR | Weingut BREMER Pfalz

(Spendenprojekt zur Unterstützung eines Hospitals in Äthiopien von Elly Jensen Winkle  
www.gostar.ch) | 0.1l 9 Euro

2020 PANNOBILE | Weingut LEITNER Burgenland | 0.1l 10 Euro

## QUITTE & RUMTOPFFRÜCHTE

Quittensorbet, Milchreis, Vanilleschaum, Baiser  
oder

## VANILLE & KÜRBIS

Unser Vanillerahmeis, gebrannte Kürbiskerne, Steirisches Kürbiskernöl und Vanilleschaum

2cl Hausgemachter LIKÖR oder BRAND - verschiedene Sorten

**Auf Vorbestellung** - vegetarische Alternative im Hauptgang -  
**KARTOFFELRAVIOLI**

Rahmspinat, Pecorino, eingelegte Kirsche, Kürbistrüffelschaum

Menüpreis pro Person 74 Euro

**Hirsch Genusshandwerk & Brennscheune am Monbachtal**

FR bis MO von 17.30 Uhr bis 22.30 Uhr

Samstags zusätzlich von 12-15 Uhr