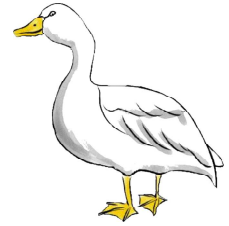


Schon ist es November geworden, Zeit, um von Martini bis Weihnachten einen feinen Gänsebraten zu genießen.

Sie müssen nicht stundenlang in ihrer Küche stehen -
gemütlich in der Gaststätte
oder für zu Hause zum abholen bestellen.



Die Gans im Ochsen oder To-fly ab 11.11.

Liebe Gänse-Freunde,

**auch diese Jahr gibt es wieder
unsere geschmorten Weidegänse.**

-nur nach Vorbestellung-

**Bitte beachten Sie, daß wir mind. 3 Tage Vorlauf
zur Vorbereitung der Gans benötigen.**

Im Restaurant:

**„Die Gans“ mit Beilagen, Sauce
- € 45,50 pro Pers.**

Zur Abholung- to fly-

**"Ganze Gans" für 6 Personen
Im Ganzen – € 263 mit Beilagen
– € 228 mit Sauce,
ohne Beilagen**

Zerlegt

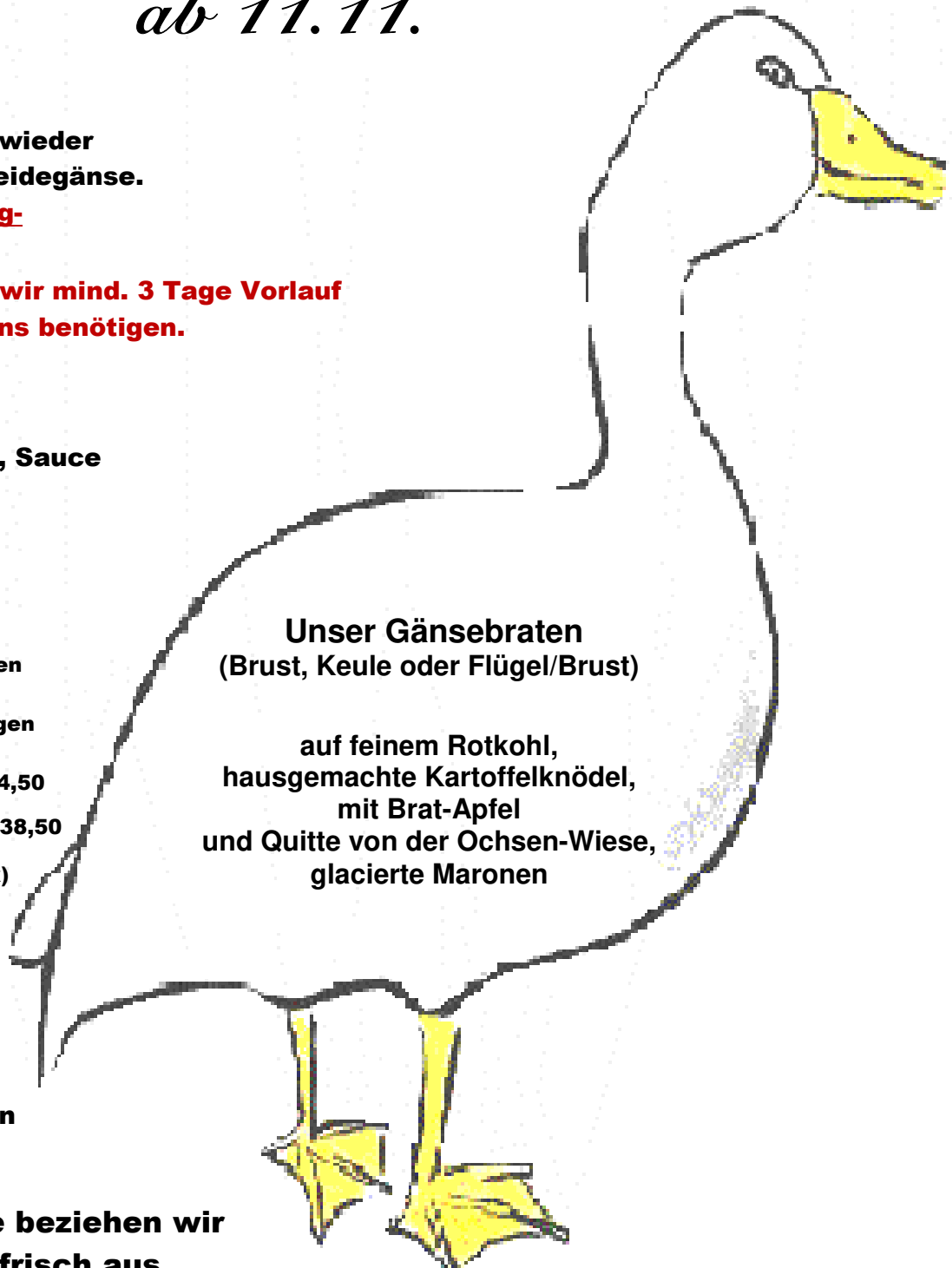
**– Portionspreis mit Beilagen € 44,50
– Portionspreis mit Sauce,
ohne Beilagen € 38,50**

(+ 30,-€ Pfand für Thermobox)

**Telefonische Bestellung:
07062 6790-0**

**Ihre Geschwister
Anja & Ralph Häußermann
und Mitarbeiter**

**Unsere Weide-Gänse beziehen wir
im Ganzen, schlachtfrisch aus
Abstatt-Vohenlohe
von der Geflügelzucht Baumgärtner**



**Unser Gänsebraten
(Brust, Keule oder Flügel/Brust)**

**auf feinem Rotkohl,
hausgemachte Kartoffelknödel,
mit Brat-Apfel
und Quitte von der Ochsen-Wiese,
glacierte Maronen**