



Gans - Spezialitäten im Hirsch Hotel

Vorspeisen

Gänsekraftbrühe
mit Maronenklößchen 7⁹⁰

Arrangement von herbstlichen Blattsalaten 12⁹⁰
in Williams-Birnen-Vinaigrette
mit gegrillter Gänseleber an Portweinglace
und Baguette

Frisch aus dem Backofen

Gänsebraten an eigener Jus 32⁵⁰
Brust und Keule mit glasierten Maronen und Filderblaukraut
dazu Semmelknödel

Gänsebrust an kräftiger Jus 36⁵⁰
mit glasiertem Speckrosenkohl und Weintrauben
dazu Herzoginkartoffeln

Auf Vorbestellung (mind. 2 Tage Vorlauf)

bieten wir Ihnen eine ganze Gans (zerlegt und tranchiert)
für 4-6 Personen an.

Ganze Gans
mit Filderblaukraut
Maronen und Weintrauben
dazu zweierlei Knödel
159,00 Euro

Alle Preise sind in Euro ausgewiesen
inklusive der gesetzlichen MwSt.
und Bedienungsgeld.