

**Frische Freiland-Weide-Gans**  
**-vom „Geflügelhof Haug“ in Meßkirch-Rohrdorf-**



**An unseren „Gänse-Tagen“:**

**Unser „Gänse-Menü“** 

**Süßkartoffel-Rahmsüppchen**  
mit gebackenem Gänse-Wan Tan

\*\*\*

**Frische einheimische Freiland-Weide-Gans**

**-aus dem Ofen-**

mit Füllung von Zwiebel, Apfel, Maronen, Semmel und Beifuß  
**auf Gänsejus**

**dazu Rotkraut-Törtchen und hausgemachte Kartoffelknödel**

\*\*\*

**Toblerone-Schokoladenmousse**  
mit Cassis-Sorbet auf Beerenkompott

**3-Gang „Gänse-Menü“ 57 €**

**Nur als Hauptgericht**

**Portion Freiland-Gans 39.80 €**

**- Weitere Gerichte von der Freiland-Gans auf unserer Speisekarte.-**

**Unsere „Gänse-Tage“ im November**

***Da wir unsere Gänse immer frisch im Ofen zubereiten, ist der Vorrat pro Tag begrenzt.  
Um uns die Planung zu vereinfachen, bitten wir Sie daher, rechtzeitig telefonisch zu reservieren, wenn Sie zu uns zum Gänse-Essen kommen möchten***

***(bitte am Telefon erwähnen, dass Sie Gans wünschen).***

***An folgenden Tagen, unseren „Gänse-Tagen“, bieten wir unser Gans-Menü und Gans portionsweise als Hauptgericht an (zusätzlich zur normalen Speisekarte):***

**Samstag, 14. November 2026 mittags + abends**

**Sonntag, 15. November 2026 mittags + abends**

**Freitag, 20. November 2026 mittags + abends**

**Samstag, 21. November 2026 mittags + abends**

**Sonntag, 22. November 2026 mittags + abends**

**Freitag, 27. November 2026 mittags + abends**

**Samstag, 28. November 2026 mittags + abends**

**Sonntag, 29. November 2026 mittags + abends**

***Auf Anfrage und ab mind. 4 Personen bereiten wir auch an anderen  
Tagen Gans zu.***

***„Ganze Gans To go“ für zuhause ebenfalls auf Anfrage.***