Ab 11. November 2026
knusprig aus dem Ofen raus, kommt wieder zu Tisch Ihr Gänseschmaus

...unsere Empfehlung als kleine Vorspeise – oder auch gern zum Mitnehmen...

hausgemachter „Gänsezupf Schützenhaus“
gebratenes Gänsefleisch im Gänse-Schweineschmalz
mit Röstzwiebel, Apfelstücken und allerlei Gewürz
im 130g Schraubgläschen
als Vorspeise mit Baquette serviert 6,95€
...zum Mitnehmen ohne Baguette 5,95€

Gänsebrühe „Auguste“,
mit Möhren, Petersilienwurzel, Lauch und kleinen Kartoffelklößchen
6,55€

Ofenfrische Gänsekeule
gereicht mit Rotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen
24,95€

Gänsebrust „sous-vide“
wir garen die Gänsebrust über mehrere Stunden bei
niedriger Temperatur und grillen diese erst kurz
vorher an, dazu reichen wir Rosenkohl und Kartoffeln
25,95€

Geschmorte Gänseleber,
dazu Kartoffelstampf, gebratene Zwiebel und Apfelscheiben
20,95€

Ab 11. November 2026
Auf Vorbestellung kommt ganz frisch ein ganzer Gänsebraten auf Ihren Tisch...

Ofenfrische Gans für 4 Personen,
frisch zubereitet und für Sie am Tisch tranchiert,
mit Gänsesoße, Rotkohl und Kartoffelklößen
132,95€

„Gänsemenü Schützenhaus“ für 4 Personen
komplett mit hausgemachtem Gänsezupf, einer frisch zubereiteten und am Tisch tranchierten Gans, Gänsesoße, Rotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen, inklusive einer Flasche Spätburgunder trocken Q.b.A., Weingut Bretz
(gut ausbalancierter Spätburgunder, Duft nach Beeren, Schattenmorellen, Schwarzkirschen und Pflaumen, samtige Textur mit schönem Nachhall)
156,95€

Bestellen Sie einfach Ihre knusprig gebratene Gans für 4 Personen zum Abholen und Genießen zu Hause

Ofenfrische Gans zur Selbstabholung
mit Gänsesoße, ohne Beilagen 123,95€
mit Gänsesoße, Rotkohl, hausgemachte Kartoffelklößen 132,95€

...bitte bringen Sie zur Abholung einen geeigneten Bräter mit...

