„Weihnachten TO-GOekes"





Liebe Gäste,
für die Feiertage bieten wir Ihnen wieder fertig zubereitete Gerichte zur Abholung an. Alle frisch gekocht und vakuumiert, wodurch sie gekühlt mehrere Tage haltbar sind. Einfach im Wasserbad zu erhitzen. Die Gansgerichte noch kurz in den Ofen, damit die Haut knusprig wird. Eine genaue Beschreibung liegt natürlich anbei.
Bestellen Sie ***bis zum 13.12.*** *und holen Sie sich Ihr Weihnachtsmenü am 23.12. (17.00 – 18.00 Uhr) oder am 24.12. (10.00 – 12.00 Uhr) bei uns ab.*

Als Suppe vorweg

Steinpilzcremesuppe
€ 7,90

Zum Nachtisch

Bratapfel ~ € 8,90
(fertig vorbereitet; nur noch im Ofen zu backen)
klassisch gefüllt; mit Vanillesauce

Hauptgänge zur Auswahl

Sauerbraten vom Hirsch ~ € 28,50
mit frischem Apfelrotkohl
und Kartoffelklößen

Rinderroulade ~ € 26,50
mit frischem Apfelrotkohl
und Kartoffelklößen

Gänsekeule ~ € 35,50
mit Orangensauce,
frischem Apfelrotkohl
und Kartoffelklößen

Gänsebrust ~ € 35,50
mit Rahmwirsing, Sauce und
Kartoffelklößen

Züricher Geschnetzeltes ~ € 19,50
~ vom Schwein ~
mit frischen Champignons
und hausgemachten Spätzle

Tiroler Spinatknödel ~ € 18,80
mit österreichischem Bergkäse gefüllt
und Salbeibutter verfeinert;
dazu Cherrytomaten aus dem Ofen,
Rucola und frischer Parmesan

1 gefüllte Gans für 4 Personen
~ fertig zerlegt ~
inklusive Rahmwirsing, Rotkohl, zwei Saucen und Kartoffelklößen
€ 148,00

Vorbestellungen bis 13.12.2026 unter:

Tel: 0234 59 15 01 ~ E-Mail: bestellung@gasthausgoeke.de ~ WhatsApp: 0172 278 45 39

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!