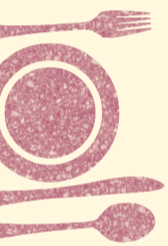


TAKE AWAY GANSL

GENIESSEN SIE IHR
GANSL ZUHAUSE!
... bis 5.12.



Unser Gansl-Menü für zuhause ...

2 Portionen ...
Gänselebermousse mit Marillen-
Kürbischutney, Butter & Toastbrot

2 Portionen ...
Gansleinmachsuppe mit Bröselknödel

4 Portionen ...
1/4 knusprig gebratenes, gefülltes Gansl
mit hausgemachtem Apfelrotkraut &
Erdäpfelknödel oder/und Specklinsen &
Serviettenknödel ***

4 Portionen
Nougat Maroniterinne im Glas
mit Vanillecreme

*** Das Gansl wird in kleinen Teilen auf einer Aluplatte angerichtet. Bitte die Aluplatte zuhause bei 220 Grad Oberhitze im Backrohr für 5 Minuten (unter Beobachtung!) schön knusprig fertig braten ... GUTEN APPETIT !!!