

Wählen Sie Ihr Menü

(Preis pro Person)

Vorspeise - Vorspeise - Vorspeise	€ 55
Vorspeise - Hauptgang - Dessert	€ 58
Vorspeise - Vorspeise - Hauptgang	€ 65

VORSPEISE

Vorspeisenvariation für 2 zum Teilen € 42
auf der Fassdaube serviert

Knuspriges **Lande**i mit Trüffelmayo, gehobeltem Rosenkohl,
Haselnüssen und Parmesan € 19

Gänseleberpraline und Gänsesaumagen mit Waldorfsalat € 20

Gebackenes **Kalbsbries** und Ragout vom Kalbskopf € 21
mit Feldsalat

Lauwarmer **Meeresfrüchtesalat** mit Limettenaioli,
Oliven und Sellerie € 21

Gebratene **Blutwurst** mit Walnusskrokant vom Ritzmannhof € 18
mit frischem Meerrettich, Linsen und Gewürzapfelchutney

HAUPTGERICHT

Gratinierter **Kürbis** mit Rotkraut, Keschde, € 28
Walnüssen und geräucherter Waldpilzfond

Hirschmedaillon mit Pilzen und Birnen, Selleriepüree € 35
und Wirsing

Gebratenes **Wolfsbarschfilet** mit Spinat, € 34
gefüllte Pasta und Krustentierschaum

Gänsebraten vom Ritzmannhof mit Keschde, Rotkraut € 36
und Kartoffelknödel

DESSERT

Brownie mit salzigem Erdnusskaramell € 12

Rostiger Ritter mit Beeren und Sauerrahmeis € 12

Hausgemachtes **Sorbet** mit Schuss € 12

Kleine **Käsevariation** € 15

Wir akzeptieren nur EC Karten und keine Kreditkarten!

Ab November bis Ende Dezember
jeweils auf Vorbestellung:

MENÜ von der Gans bei uns im Hubertushof

Auf Vorbestellung - ab 4 Personen - tischweise
bei uns im Hubertushof
Ganze Donnersberger Weidegans vom Hof Ritzmann
mit allem was dazu gehört!

Vorneweg

Feldsalat mit vielen kleinen Leckereien von der Gans

Hauptsächlich

Die ganze Gans - rösch aus dem Ofen
mit Schüsseln auf den Tisch!
Füllsel, Keschde, Rotkraut, Apfelchutney und Knödel

Hinterher

Birnensorbet mit Schuss

Preis pro Person EUR 65

Die Gans für zu Hause

Für zu Hause die ganze Gans auf Vorbestellung:

Vorgegarte Gans für 4 Personen mit allem Pipapo:
Füllsel, Keschdegemüse, Kartoffelknödel, Rotkraut,
Gewürzäpfelchutney
und natürlich
viel guter Sauce.

Wir benötigen für die Zubereitung
der Gans für zu Hause zum Abholen mindestens 48 Stunden
(Bestellung bitte 5 Tage im voraus).
Sie erledigen den Rest zu Hause
im vorgeheizten Backofen in nur 30 Minuten.

Preis für die ganze Gans für 4 Personen EUR 120

Die Hubertushof Gans für zu Hause
eignet sich auch hervorragend als
Weihnachtsessen für die ganze Familie.

Letzte Abholung in diesem Jahr ist der 23. Dezember - hält sich
prima ein paar Tage vor der Zubereitung im Kühlschrank um dann die
Schwiegermutter zu beeindrucken.

Wir akzeptieren nur EC Karten und keine Kreditkarten!

Liebe Gäste,

um unserer Kennzeichnungspflicht zu genügen:

Jeder weiß, dass Cola Koffein enthält. Wir teilen es dennoch mit. Campari enthält Farbstoff, Bitter Lemon Chinin und Wein Alkohol. Wenn Sie schwanger sind, gehen Sie vorsichtig damit um! Wein macht aber nicht schwanger. Unsere Speisen müssen wir nicht weiter kennzeichnen, denn Sie enthalten keine Konservierungsstoffe, Farbstoffe oder gar Geschmacksverstärker. Wenn Sie gegen IRGENDWAS allergisch sind, teilen Sie uns das bitte mit.

In unserer Küche werden zu jeder Tages- und Nachtzeit folgende Lebensmittel verarbeitet:

Stangensellerie, Knollensellerie, Bleichsellerie, Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Austern, Tintenfisch, Pulpo, Kalamares, Schalenfrüchte und Nüsse wie Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Pistazie, Macadamia, Queenslandnuss, Sesam und Sesamerzeugnisse wie Sesamöl, Sesammehl, Sesamsamen, Tahina, Schwefeldioxide und Sulfite, das bedeutet, die gesamte E-Reihe von 220 - 228, wie sie in Trockenobst, Tomatenmark und Wein enthalten sind, Nitritpökelsalz, Rauch, Sojabohnen und deren Erzeugnisse, Eier und deren Erzeugnisse, alle Arten von Senf wie Senfsprossen, Senfkörner, Senfmehl, Milch, alle Arten von Milchprodukte wie Butter, Buttermilch, Rahm in allen Fettstufen, saure Sahne in allen Fettstufen, Lactose, Käse und Carragen, Glutenhaltiges Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und deren Hybridstämme, Krebstiere und deren Erzeugnisse wie Shrimps, Garnelen, Hummer, Kaisergranat, Krabben und Langostinos, Lupinen, Erdnüsse und deren Erzeugnisse sowie alle Arten von Fischen und Fischprodukte wie Kaviar, Fischsauce und Anchovis.

Alle Gerichte enthalten alle diese Lebensmittel oder Spuren davon, da Kreuzkontaminationen bedingt durch unsere Küchengröße nicht gänzlich ausgeschlossen werden können.

Sollten Sie gegen einen dieser Lebensmittel allergisch reagieren, sprechen Sie uns am besten gleich bei Tischreservierung an, damit wir eine Alternative für Sie bereithalten können.

P.S. Falls Sie es noch nicht wussten, unser hausgebackenes Brot enthält neben Wasser, Hefe, Salz und Natursauerteig noch glutenhaltiges Getreidemehl, vor allem Weizen, Dinkel und Roggen. Während Bäckerkollegen und die Brotindustrie bis zu 200 verschiedene Zusatzstoffe, darunter auch verschiedene Enzyme in die Teige einarbeiten dürfen (ohne diese zu deklarieren!), beschränken wir uns auf reine Naturprodukte.

Wir akzeptieren nur EC Karten und keine Kreditkarten!

Wir akzeptieren nur EC Karten und keine Kreditkarten!