

## SALATE | VORSPEISEN

<b>CAESAR SALAT</b>   Romana   Parmesan   Croûtons CAESAR SALAD   Romana   Parmesan   Croûtons	9
<b>SALAT</b>   Landgurke   Strauchtomate   Blattsalat SALAD   cucumber   Tomato   Lettuce	9
<b>TOMATENSUPPE</b>   Basilikum Pesto TOMATO SOUP   basil pesto	8
<b>SUPPE - HOKKAIDO KÜRBIS</b>   geröstete Kerne   Kokosmilch & Steierisches Öl HOKKAIDO pumpkin soup	11
<b>WARMER ZIEGENKÄSE</b>   junge Blattsalate & Kräuter   Rote Bete WARM GOAT CHEESE   Young leaf salads & herbs   Beetroot	12
<b>3 STÜCK RIESENGARNELEN</b> vom Grill   Zitronen Aioli 3 PIECES KING PRAWNS from the grill   Lemon aioli	11
<b>LACHS CARPACCIO</b>   Ruccola   Zitrone SALMON CARPACCIO   Rocket   Lemon	16

## KLASSIKER

<b>RINDERROULADE</b> „HAUSFRAUEN ART“ I Rotkohl I Kartoffeln BEEF ROLL „Housewife Art“ I red cabbage I potatoes	<b>22</b>
<b>BERLINER BLUTWURST</b> I Schmorzwiebeln I Kartoffelstampf I Apfelkompott BLOOD SAUSAGE I onions I applesauce I potato mash	<b>19</b>
<b>KNUSPRIGE BAUERNENTE</b> I Apfelrotkohl I Kartoffelklöße CRUNCHY DUCK I apple red cabbage I potato dumplings	<b>26</b>
<b>WIENER KALBSSCHNITZEL</b> I Kräutersalat I Kartoffelstampf VIENNESE SCHNITZEL FROM CALF I Herb salad I Potato mash	<b>25</b>
<b>SCHNITZEL</b> „Wiener Art“ I Kräutersalat I Kartoffelstampf SCHNITZEL FROM PORK „Viennese Art“ I Herb salad I Potato mash	<b>18</b>
<b>WEIDELAMMRÜCKENFILET</b> in Kräuter- Senfkruste SADDLE OF LAMB FILLET in a herb mustard crust	<b>32</b>
<b>RINDERFILETSTEAK</b> 200g BEEF FILLET STEAK 200g	<b>34</b>

## FANGFRISCH

**LACHSFILET** vom Grill I gerahmter Blattspinat I Kartoffeln 24  
SALMON FILLET from the grill I Cream spinach I Potatoes

**ZANDERFILET** vom Grill I gerahmter Blattspinat I Kartoffeln 24  
PIKE-PERCH FILLET from the grill I Cream spinach I Potatoes

## WILD AUF WILD

**RISOTTO STEINPILZ** I Parmesan 19  
RISOTTO STONE MUSHROOM I Parmesan

**EDELGULASCH** aus der Hirschkeule I Steinpilze I Kartoffelklöße 25  
GULASCH of venison leg I Stone mushrooms I Potato dumplings

**WILDSCHWEINBRATEN** in Cassisrahm I Rotkohl I Kartoffelklöße 26  
ROAST OF WILD PORK in cassis cream I Red cabbage I Potato dumplings

**JUNGHIRSCHRÜCKEN** I Steinpilzrahm 34  
GRILLED DEER BACK STEAK I Stone mushrooms

**SAUERBRATEN** aus der Hirschkeule I Wintergebäckaromen I Rotkohl I Kartoffelklöße 26  
SOUR ROAST of venison leg I Winter pastry flavors I Red cabbage I Potato dumplings

**REHRÜCKEN** (für 2 Personen) I Steinpilzsoße I Preiselbeer-Birne 42  
SADDLE OF VENISON (for 2 persons) Stone mushroom sauce I Cranberries pear *pro Person*

## TÄGLICH FRISCHER GÄNSEBRATEN

### GOURMETGANS für 4 Personen (auf Vorbestellung)

Eine knusprige Gourmetgans (5200g) am Tisch tranchiert hausgemachter Rot & Grünkohl   Kartoffelklöße	149
Inklusive einer Flasche Merlot	159
<b>KNUSPRIGER GÄNSEBRATEN</b> Brust & Keule Rotkohl   Grünkohl   Kartoffelklöße	38

## GANS TO GO

### GANS TO GO

Servierfertig können Sie Ihre gebratene Gourmetgans täglich frisch bestellen.

"GANS TO GO" (Kalt) 5.200g für die einfache Zubereitung zu Hause inkl. 1l kräftiger Soße Sie haben zusätzlich die Möglichkeit Ihre Beilagen individuell zusammenzustellen.	129
"GANS TO GO" (Kalt) 5.200g inklusive 800g Rot- und Grünkohl, 16 Klöße und 1l kräftige Soße	144
"GANS TO GO" (Heiß) 5.200g servierfertige Gourmetgans frisch aus dem Ofen inklusive 800g Rot- und Grünkohl, 16 Klöße und 1l kräftige Soße <i>plus Pfand 20 € Thermobox</i>	149

### HAUSGEMACHTES zum Mitnehmen:

Rotkohl und Grünkohl, Bratäpfel, Kürbissuppe, Wildspezialitäten,  
Schinken Eisbein, Gänseschmalz u.v.m.

„BIO“ Freilandgänse auf Anfrage

Weitere Informationen auch unter [www.haussanssouci.de](http://www.haussanssouci.de)

## UNSERE GÄNSEMENÜS

Bitte wählen Sie Ihre VORSPEISE & Ihr DESSERT

Schmalz & Brot

---

Kräftige Gänsebrühe | Wurzelgemüse  
*oder*  
Hausgemachtes Gänseleber Parfait | Junge Blattsalate  
Preiselbeeren Vinaigrette

---

Knuspriger Gänsebraten  
Brust & Keule | Rotkohl | Grünkohl | Kartoffelklöße

---

Bratapfel aus dem Ofen | Vanilleeis  
*oder*  
Creme Brûlée

---

pro Person 49

### GANS ROYAL MENÜ ab 4 Personen (auf Vorbestellung)

Schmalz & Brotkonfekt

---

Amuse Shooter: Gänseessenz | Glühweinaromen

---

Buchenholz geräucherte Gänsebrust  
Junge Blattsalate | Preiselbeer Vinaigrette

---

Gänsebrustfilet | Birnen- Rotkohl | Süßkartoffelragout

---

Knuspriges von der Keule | Grünkohl | Kloß

---

Birnen Crumble | Vanilleeis

---

pro Person 59