



Bestellformular für Euren Weihnachtsbraten

Ganserl & Enten für Dahoam

bitte per Email an info@zumstraubinger.de
oder per Fax an 089 – 23 23 83 20

Name:		
Vorname:		
Telefonnummer:		
Emailadresse:		
Tag:	<input type="checkbox"/> 24.12.2019	<input type="checkbox"/> 25.12.2019
Uhrzeit:	(zwischen 11:00-15:00 Uhr)	

Alle Speisen müssen noch mal erwärmt werden und sind bei Abholung nicht servierfähig.

	Preis	Anzahl
Ganze Gans ca. 5-6 Portionen	75,00€	
Ganze Ente ca. 3-4 Portionen	39,00€	
1/2 Ente ca. 1-2 Portionen	19,50€	
Sauce im Weckglas 430 ml	5,00€	
Kartoffelknödel pro Stück	2,50€	
Semmelknödel pro Stück	2,50€	
Portion Blaukraut 140 ml	3,00€	

Zubereitungs-Tip für Dahoam:

Ganserl und Enten bitte im Backofen bei 120 Grad Umluft aufwärmen.
Nach ca.30 Min für weitere 5-10 Min bei Oberhitze/Grill bei 220 Grad die Haut kross werden lassen. Am besten die Haut nochmal mit Bratenfett bestreichen.

Dazu passt wunderbar ein guter Tropfen, roter Heideboden QW von Hannes Reeh aus dem Burgenland, Österreich, die 0,75 Flasche. für 37,50 €

Euer Weihnachts-Mitbrinsel - Straubi-Tasse, gefüllt mit hausgemachtem Gewürzzucker und süßer Bescherung für 10,- €/St.

Wirtshaus Zum Straubinger, Blumenstr. 5 ▪ 80331 München ▪ 089-2323830