



**Abholung für's Wochenende' immer freitags von 12.00 - 14.00 Uhr
und am 24.12. von 11.00 bis 14.00**

Ganserl & Enten für Dahoam

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

Name:	
Vorname:	
Telefonnummer:	
Emailadresse:	
Datum:	Bitte eintragen!
Uhrzeit: 12:00-14:00	Bitte eintragen!

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

Ihr könnt auch Eure eigenen Behälter mitbringen, Bräter, Töpfe oder Schüsseln - der Umwelt zuliebe. 🌱

	Preis	Anzahl
Ganze Gans ca. 4-5 Portionen, 450 ml Sauce	85,00€	
Ganze Ente ca. 3-4 Portionen. 450 ml Sauce	41,00€	
½ Gans ca. 2 Portionen, 450 ml Sauce	45,00€	
Sauce extra 200 ml	4,00€	
Kartoffelknödel ca. 90 g pro Stück	1,20€	
Semmelknödel ca. 90 g pro Stück	1,20€	
Portion Blaukraut 180 ml	2,50€	
Gefüllter Apfel mit Marzipan und Rosinen	2,50€	
Flasche Wein Heideboden rot Hannes Reeh, Burgenland 750 ml	20 €	
Flasche Wein Roter Hirsch, Weingut Geils, Rheinessen 750 ml	15 €	
Verpackung/Behälter wird mitgebracht	<input type="radio"/> Ja	<input type="radio"/> Nein

Zubereitungs-Tip für Dahoam:

Ganserl 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.