

Attisholz BRASSERIE

la source

Gans oder garnicht

VORSPEISEN

Gänse "Flammenkuchen" nach Elsässer Art	18
Variation von der Weidengans mit Quitte & Apfel	26
Fruchtiger Salat von der Gans, Mango, Orange und Knusprigen Samosa	18
Salat "a la Landaise" von der Gans	18

ZWISCHENGANG

Knuspriger Gänsestrudel auf buntem Rahmwirsing	21
Schwäbische Maultaschensuppe von der Weidengans	16
Gänsecremesuppe mit Knödel & Gemüse	16

HAUPTGÄNGE

Freiland Gans aus dem Ofenrohr mit Apfelrotkraut	39
Freiland Gans auf Bayrisch-Kraut und Quitte	39

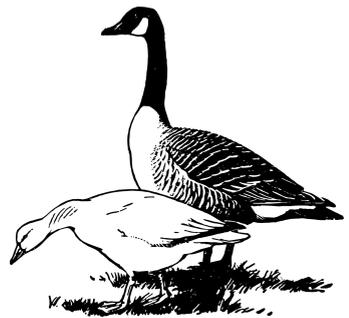
BEILAGE

eine Beilage nach wahl im Preis inbegriffen

- Schupfnudel
- Quarkspätzle
- Serviettenknödel

Gans Menü

3 Gang 75 / 2 Gang 59



WEINEMPFEHLUNG

Weisswein

Tetuna Weiss, Österreich	2021	0.1l	9.50
Lafoa Sauvignon Blanc, Südtirol	2022	0.1l	14.00

Rotwein

Segna de Cor, Côte Catalanes IGT	2020	0.1l	12.00
Grenach, Carignan, Syrah			