

Steinbergs Gans to go

Leckeres von Steinbergs daheim genießen von 06. bis 30. November

Täglich zum Abholen nach Vorbestellung per Telefon 02395-754
(Telefonzeiten: Mo-Fr 16 bis 21 Uhr) oder per E-Mail an die:
info@steinbergs-wildewiese.de

Perfekt vorbereitet für den direkten Genuss daheim:

Ganze Gans (nach Vorbestellung) Heiß

Für 4 Personen mit Pflaumen, Aprikosen
und Äpfeln gefüllt, Kartoffelklöße,
Rotkraut, und Salzkartoffeln, mit Schmorapfel
und Vanillesoße 105,00 Euro

Täglich Abholen von 17.30 Uhr bis 19 Uhr am Restaurant

Zusätzlich Sonntags abholen von 11.30 bis 13.00 Uhr am Restaurant

Bitte Töpfe mitbringen: 1x groß für die Gans, 4x klein für Soße, Rotkohl,
Kartoffelklöße und Bratapfel in Vanillesoße



Oder perfekt vorbereitet für das einfache Zubereiten daheim!

(gekühlt mindesten 5 Tage haltbar)

Einfach die von uns vakuum-verpackten Speisen im Wasserbad erwärmen- Fertig:

Ganze Gans (nach Vorbestellung) kalt & vakuumiert

Für 4 Personen mit Pflaumen, Aprikosen
und Äpfeln gefüllt, Kartoffelklöße,
Rotkraut, und Salzkartoffeln, mit Schmorapfel
und Vanillesoße 95,00 Euro

Mo-Fr vakuumiert Abholen von 16.00 bis 21 Uhr an der Rezeption

Geschmorte Gänsebrust kalt & vakuumiert

auf Orangen-Thymian-Sauce serviert mit Schmorapfel,
Kartoffelklößen und Rotkraut 22,90 Euro

Mo-Fr vakuumiert Abholen von 16.00 bis 21 Uhr an der Rezeption

Steinbergs Semmelknödel kalt & vakuumiert

vegan

mit raffinierter Champignonsoße 15,90 Euro

Mo-Fr vakuumiert Abholen von 16.00 bis 21 Uhr
an der Rezeption

