



UNSERE GÄNSEKARTE

– AB 11. NOVEMBER 2026 –

GÄNSEMENÜ FÜR 4 PERSONEN

APERITIF

Ziegler Weinbergpfirsich, aufgefüllt mit Rieslingsekt
9,50 €

Oder **alkoholfreier Ziegler Pfirsich**, Kirsche und Stachelbeere, aufgefüllt mit alkoholfreiem Rieslingsekt
9,50 €

VORPEISE

Hausgemachtes Gänseschmalz
mit Äpfeln, Zwiebeln & Thymian, dazu frisch gebackenes Graubrot

Feldsalat mit Preiselbeervinaigrette,
dazu knusprige Speckwürfel und geröstete Croûtons

HAUPTGANG

Ofenfrische Hafermastgans, serviert mit Apfelrotkohl, hausgemachten Kartoffelklößen mit Semmelbröseln und einem mit Mandeln, Rosinen und Marzipan gefüllten Bratapfel

DESSERT

Lauwarmes Schokoladenkuchlein mit flüssigem Kern,
Zimtkirschen und karamellisierten Spekulatius-Streuseln

FÜR 235 € VORBESTELLEN

Vorbestellung telefonisch unter 069 / 61 25 65 oder per E-Mail an info@apfelwein-wagner.com

Apfelwein Wagner · Schweizer Straße 71 · 60594 Frankfurt am Main · 069 / 61 25 65 · info@apfelwein-wagner.com

APERITIF

Ziegler Weinbergpfirsich, aufgefüllt mit Rieslingsekt 9,50 €

Alkoholfreier Ziegler Pfirsich, Kirsche und Stachelbeere, aufgefüllt mit
alkoholfreiem Rieslingsekt 9,50 €

EINZELPORTIONEN (TÄGLICH VERFÜGBAR)

¼ Ofenfrische Hafermastgans, dazu Apfelrotkohl, Kartoffelklöße mit
Semmelbröseln und mit Mandeln, Rosinen und Marzipan gefüllter Bratapfel 39,50 €

Hausgemachtes Gänseschmalz mit Apfel, Zwiebel und Thymian, dazu
Bauernbrot 5,50 €

Feldsalat mit Preiselbeer-Vinaigrette, dazu knusprige Speckwürfel und geröstete
Croûtons 10,50 €

Glacierte Maronen 5,50 €

Lauwarmes Schokoladenkuchlein mit Zimtkirschen und karamellisierten
Spekulatius-Streuseln 7,50 €

MITNAHME-VARIANTEN

HEISS & SERVIERFERTIG

**Ideal, wenn das Festessen sofort auf den Tisch
soll.**

KALT & VORBEREITET

**Mit beiliegender Anleitung zum Erwärmen in
wenigen Schritten zuhause knusprig & frisch
genießen.**

Wichtiger Hinweis:

Vorbestellungen sind ausdrücklich erwünscht, da wir ansonsten nicht garantieren können, dass genügend
Gänse auf Vorrat sind.