



# Bayerischer Gänseexpress



## Für außer Haus

Ab 04. Oktober bis 31. Dezember 2019 bieten wir Ihnen zum Abholen!

**Bayerische Bauernente „Cherry Valley-Art“ mit Blaukraut, Kartoffelknödel und Soße. Für 4-5 Personen** **65,00**

**Englische Cherry Valley - Fleischente, mit Blaukraut, Kartoffelknödel und Soße. Für 4 Personen** **55,00**

**Gebratene Gans, mit Blaukraut, Kartoffelknödel und Soße Für 6 Personen** **88,00**

**Französisches Bresse-Huhn, mit Kartoffelgratin, Karottengemüse & Soße. Gewicht zwischen 1,8 und 2,2KG** **45,00KG**

Das Poulet de Bresse, ähnlich wie die gallischen Nationalheiligtümer Wein und Käse, sind AOP-zertifiziert. AOP ist eine geschützte Herkunftsbezeichnung (Appellation d'Origine Protégée), das heißt, nur qualitativ herausragendes Geflügel aus der **Bresse** erhält diese Auszeichnung.

Alleine schon die Bezeichnung „Geflügel aus der **Bresse**“ steht für eine fantastische Qualität. Das **perfekte Bresse-Huhn** ist optisch kräftig und muskulös, mit weißem Gefieder und starken bläulichen Läufen. Sein Fleisch hat durch die spezielle Ernährung ein feines, ganz unverwechselbares Aroma. Neben dem natürlichen Futter erhält das Bressehuhn **Mais, gekochtes Korn, Buchweizen und Milch.**

**Französisches Freilandhuhn – Label Rouge – mit Kartoffelgratin, Karottengemüse & Soße. Gewicht 1,4 bis 1,6 kg** **32,00kg**

Die Feinheit seines Geschmacks ist legendär, sein Fleisch fest, mit einem leicht würzigen Geschmack in einer feinen, knusprigen Haut nach dem Garen.

Label Rouge ist ein Gütesiegel für hochwertige Lebensmittel aus Frankreich. Es ist 1965 auf Veranlassung französischer Geflügelproduzenten geschaffen worden, die mehr Wert auf eine traditionelle und naturnahe Tierhaltung legen.

**Hirschbraten ab 10 Portionen** **11,00**

**Hirschgulasch ab 10 Portionen** **11,00**

