



**PARZEN**  
METZGER DER REGION



# DAS PERFEKTE FESTMAHL

VORGEGARTE SPEZIALITÄTEN  
MIT GELING-GARANTIE  
(NUR NOCH ÜBERKRUSTEN)





## BAYERISCHE BAUERN ENTE

mit Soße, ca. 2,2kg\*

3-4 Personen

50 EURO



## BAYERISCHE BAUERN GANS

mit Soße, ca. 4,5kg\*

6-8 Personen

120 EURO



## GANSBRUST

mit Knochen, mit Soße, 1kg\*

2-3 Portionen

50 Euro



## GÄNSEKEULEN

mit Soße, ca 1kg\*(2 Stk.)

2-3 Portionen

50 Euro



**KLÖSSE** 1,20€/Stück  
**BLAUKRAUT** 1,50€/Portion

\*alle Gewichtangaben beziehen sich auf das Rohgewicht



## BAYERISCHE BAUERN ENTE

Ofen (80°C): 20 Minuten.



Danach 10-15 Minuten  
Grillfunktion oder 230°C  
Oberhitze

## BAYERISCHE BAUERN GANS

Ofen (80°C): 45 Minuten.



Danach 10-15 Minuten  
Grillfunktion oder 230°C  
Oberhitze

## GANSBRUST

Ofen (80°C): 10 Minuten.



Danach 10 Minuten  
Grillfunktion oder 230°C  
Oberhitze

## GÄNSEKEULEN

Ofen (80°C): 20 Minuten.



Danach 10-15 Minuten  
Grillfunktion oder 230°C  
Oberhitze

Alle Gänse und Enten sind küchenfertig zubereitet und vakuumiert. Bitte 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Unser ganzen Enten und Gänse beziehen wir von der Familie Schönacher in Ingolstadt, einem Familienbetrieb mit eigener Aufzucht und Schlachtung.

## KLÖSSE & BLAUKRAUT

Salzwasser in einem großen Topf aufkochen. Hitze herunter schalten, bis das Wasser simmert. Die Klöße ca. 20 Minuten garen. Die Klöße sind fertig, sobald sie an der Wasseroberfläche schwimmen und sich langsam drehen. In der Zwischenzeit das Blaukraut in einem Topf erhitzen.



# JETZT GLEICH BESTELLEN:

Name

Abholdatum

Telefonnummer

Abholort

KÖNIGSALLEE

TANNHÄUSERSTR.

**BAYERISCHE BAUERN ENTE**  
3-4 Portionen | ca. 2,2kg

**BAYERISCHE BAUERN GANS**  
6-8 Portionen | ca. 4,5kg

**GANSBRUST**  
2-3 Portionen | ca. 1kg

**GÄNSEKEULEN**  
2-3 Portionen | ca. 1kg(2Stk)

Ab sofort bis  
24. Dezember!

Bitte 3 Tage  
vorher bestellen!

**Beilagen** (bitte Wunschmenge angeben)

**KLÖSSE**  
1,20€/Stk.

**BLAUKRAUT**  
1,50€/Portion