



Ab November bis
Weihnachten heißt es bei
uns wieder
„Brust oder Keule?“
Die Martinsgans ist der
erste Höhepunkt
der Gänse-Saison.
Dann laufen die Öfen in
unseren Küchen heiß.
Auch wenn die Zubereitung
etwas Zeit in Anspruch
nimmt –
die Mühe lohnt sich.
Aus diesem Grunde sollten
Sie das traditionelle
St. Martins-Gansessen
im Berghotel Bärenstein
nicht versäumen.
Genießen Sie ein Menü
rund um's liebe Federvieh
in unserem Restaurant.



Termin

11.11.2025
17.30 – 21.00

Martinsgans Menü 4-Gänge zum Genießen!

Gänseleberpastete mit Trüffel und Roten Beeren
dazu frisches Kümmelbrot

Cremesuppe von der Gans
mit Gänseklein

Brust und Keule von der Freilandgans
mit Hausgemachten Apfel-Zimt Rotkraut
dazu Kartoffelklöße und Beifußsauce

Liwanzen treffen Blaubeeren

Sie möchten ein vegetarisches alternatives Essen?
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

Zu jedem Menü servieren wir Ihnen unseren „Frühwein“
Beaujolais Primeur!

Menüpreis mit 0,1 l Beaujolais Primeur
und Wasser auf Tisch

47,00 €

(Andere Getränke sind exklusive)

**Reservieren Sie sich noch heute einen Tisch per Mail
oder telefonisch unter der 037347/807277.**

(Bei allen Sonderveranstaltungen müssen die Karten spätestens 4 Wochen vor dem Termin abgeholt und bezahlt werden. Karten können im Krankheitsfall bis 48h vor dem Termin in einen Wertgutschein umgetauscht werden. Karten innerhalb der 48h, können nicht mehr storniert werden und verfallen ersatzlos.)