

Jetzt schon Plätze  
sichern für unser  
Gänse-Essen!

**Ziegelwirtschaft im Silberberg Center**

An der Ziegelei 2, 01454 Radeberg

Tel.: 03528 45 56 001

E-Mail: info@ziegelwirtschaft.de

# GÄNSESCHMAUS



Jedes Jahr um den 11.11. starten wir mit Gänsebraten und allerlei Leckereien in die gemütliche Jahreszeit.

Wir bereiten unseren Gänsebraten ganz klassisch und von eigener Hand frisch für Sie zu. Gemeinsam mit allerlei Gewürzen, Orangen, Äpfeln, Zwiebel, Sellerie und Beifuß verbringen die Gänsekeulen circa 3,5 Stunden im Ofen, bis Sie knusprig braun und lecker sind.

Jetzt Genussmomente entdecken und einfach vorreservieren!



**SCHENKT DOCH MAL GENUSS :**  
Wir stellen auch Gutscheine aus!

# GANS SCHÖN LECKER

Das Gänse-Essen am **15.11.2025**

Lassen Sie sich von 17 bis 20 Uhr an hübsch gedeckten Tischen „Gans“ von uns verwöhnen und genießen unser Gänsemenu.

Inklusive feinstem Aperitif  
von unserer Aperitif-Bar!



## Als Starter eine Suppe

Feines Gänse-süppchen zu traditionellem Sauerteigbrot  
von der Bäckerei Gnauck und dreierlei Dips



## Gänsekeule oder Gänsebrust, frisch aus dem Ofen

an Orangen-Beifußsoße, dazu hausgemachtes Rotkraut & Rosenkohl  
sowie kleine Kartoffelklöße

## Ein köstliches Dessert

... lassen Sie sich einfach überraschen!



**JETZT PLÄTZE SICHERN!**

Pro Person\*  
**49,90 €**

\*Nur mit Reservierung.  
Die Zahlung der Plätze erfolgt  
bei Reservierung und kann  
nicht erstattet werden.

# FESTTAGSSCHMAUS

## Die Weihnachtszeit entspannt genießen

---

Wer nicht nur bei uns, sondern auch zu Hause, in vollen Zügen genießen möchte, bekommt mit unserem Gänseschmaus zum Selbsterwärmen eine leckere Gelegenheit, schnell und ohne großen Aufwand – ganz großen Genuss auf den Tisch zu zaubern.

### Was Sie benötigen:

Je einen Topf für Fleisch & Klöße | Je einen Topf oder ein mikrowellengeeignetes Gefäß für Rotkraut & Soße | Ein Backblech & Backpapier | Teller zum Anrichten

### Wie es funktioniert:

- Für die Klöße einen Topf mit reichlich Wasser und einer guten Prise Salz zum Kochen bringen
- Wenn das Wasser kocht, Klöße hineingeben ca. 5 Minuten mitkochen, im Anschluss ca. 15 Minuten im leicht siedenden Wasser ziehen lassen
- Zur gleichen Zeit einen großen Topf mit heißem Wasser vorbereiten und die Gänsekeulen/Gänsebrüste bzw. die Rouladen (im Vakuumbbeutel) ca. 10-15 Minuten köcheln lassen (die Rouladen sind nach dem Erhitzen sofort servierfertig)

### **ACHTUNG! Das Fleisch bitte nicht in der Mikrowelle erhitzen**

- Den Backofen auf 180 °C Umluft vorwärmen
- Die Gänsekeulen oder Gänsebrüste aus dem Vakuumbbeutel entnehmen und im Backofen auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ca. 10 Minuten schön braun „überknuspern“
- Rotkraut und Soße in der Zwischenzeit unter Rühren erwärmen
- Anrichten & genießen

Einfach umseitigen Bestellschein ausfüllen und rechtzeitig abgeben. So kommt an den Festtagen „Gans“ entspannt auf den Tisch! **Bestellschluss für Ihren Braten ist der 10.12.2025!**



Bestellschluss  
für Ihren Braten  
ist der 10.12.!

# Bestellschein

Stück Gänsekeule mit Orangen-Beifußsoße.....	29.95 €
inkl. Rotkraut & Klößen	
Stück Hausgemachte Rinderroulade, .....	22.95 €
gut gefüllt mit Speck & Zwiebeln inkl. Rotkraut & Klößen	
zusätzliche Portion Rotkraut (200 g) .....	3.95 €
zusätzliche Portion Kartoffelklöße (2 Stück à 100 g).....	3.95 €
Weißer Schokoladenmascarpone mit Zimtkirschen, .....	4.95 €
karamellisierten Nüssen & Kürbiskernen	
Portion Kartoffelsalat (250 g) .....	4.95 €
echt selbstgemacht aus Pellkartoffeln	

## PERSÖNLICHE DATEN

**NAME & VORNAME:** \_\_\_\_\_

**ADRESSE:** \_\_\_\_\_

**TELEFONNUMMER:** \_\_\_\_\_

**ABHOLDATUM & UHRZEIT:** \_\_\_\_\_

**UNTERSCHRIFT:** \_\_\_\_\_

Mit Ihrer Unterschrift und Abgabe des Bestellscheines verpflichten Sie sich zur verbindlichen kostenpflichtigen Bestellung, welche wir auch bei Nichtabholung in Rechnung stellen. Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher MwSt. und Verpackungsmaterial. Für Informationen zu Allergenen sprechen Sie uns bitte an. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

### UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN IN DEN FEIERTAGSWOCHEN:

22. | 23.12.: von 9 bis 19 Uhr • 24. | 25. | 26. | 27. | 28.12.: geschlossen

29. | 30.12.: von 9 bis 19 Uhr • 31.12. | 01.01.: geschlossen

02. | 03.01.: von 9 bis 19 Uhr