



Weihnachtsbraten

Für die ganze Familie

ooo Wir kochen, Sie setzen die Akzente ooo

Weihnachtsbraten für Dahoam zum selberkochen

**FRISCHE BAYERISCHE BAUERNENTEN UND GANSERL
VOM BAUERN LUGEDER IN PLEISKIRCHEN**

Gewürzt-gefüllt-und vorgebraten

mit feiner, servierfertiger Sauce

*Als Beilagen gibt es unser geschmackiges Apfelblaukraut, glasierte Maroni
und Kartoffelknödel*

1 Ganze Bauernente (ca. 4 Portionen)	€ 59,00
½ Bauernente (ca. 2 Portionen)	€ 32,00
1 Ganze Bauernganserl (ca. 4-6 Portionen)	€ 96,00
½ Bauernganserl (ca. 2-3 Portionen)	€ 52,00



Preise komplett incl. MwSt und Beilagen

Über Ihre Bestellung bis spätestens 16.12.2020 freuen wir uns unter **Tel. 08041/4817** od. per Whats App, gleiche Nummer

Zubereitung: Ofen vorheizen. Den Braten auf 180° Heißluft für ca. 30 – 60 Min. im Ofen aufbraten (je nach Größe)

Die Knödel ins kochende Salzwasser geben, die ersten 5 Minuten kochen lassen, danach bei mäßiger Hitze ca. 30 Min leicht ziehen lassen (wichtig: das Wasser muß zu Beginn kochen, sonst flocken die Knödel leicht aus)

Das Apfelblaukraut bei leichter Hitze im Topf erwärmen unter ständigem umrühren (vorsicht > brennt leicht an)

Schon ist das Weihnachtsfestessen fertig, schmeckt **wia Dahoam!**

Einen Guten Appetit und Schöne Weihnachten wünschen wir Euch!

