



Wir feiern Kirta ganz traditionell mit ...

ENTE + GANS · 20. + 21. OKTOBER 2024



Maronen-Cremesuppe 7,50
mit Tannenhonig und gebräunten
Mandelblättchen

Gebratene Gänseleber 18,80
an herbstlichem Blattsalat in
Chili-Mango Dressing mit
Kürbiskernen und Croûtons



Kirta-Schmankerl-Teller 29,80
♥ *Ente & Gans* ♥
mit Apfel-Blaukraut und ab-
geschmolzenen Kartoffelknödel

1/4 Knusprige Bauernente 22,80
♥ *aus Niederbayern* ♥
mit Apfel-Blaukraut und ab-
geschmolzenen Kartoffelknödel

1/4 Ofenfrische Kirta-Gans 28,80
an Majoran-Jus, Apfel-Blaukraut
und abgeschmolzenen Kartoffel-
knödel

Hirsch-Roulade 22,80
in Preiselbeer-Orangensauce mit
abgebräunten Breznknödel und
Apfel-Blaukraut

Gansjung 16,80
♥ *nach altem Rezept* ♥
Gänselein-Ragout mit hausgemachtem
Semmelknödel

Geschmorte Kaninchen-Keule 21,80
♥ *2 Stück* ♥
in Buttermilch-Rosmarinsauce,
Bandnudeln und buntes Marktgemüse



Mohnstrudel 8,80
auf Waldbeer-Ragout mit
Haselnuss-Eis

Crème brûlée 7,80
♥ *von der gebrannten Mandel* ♥
mit Kokos-Eis und frischen Beeren-
früchten
