

Feste Feiern in der Goldenen Gans

An der alten Pasinger Dorfstraße liegt das 300 Jahre alte Bauernhaus „Süßgut“, welches nach großen Umbauarbeiten seit 1988 die Goldene Gans beherbergt.

Wir begrüßen Sie in unseren Alt Münchener Stuben, dem Märchenzimmer, der Porzellanstube, der Pasinger Stube und der Bücherklause mit den liebevollen und außergewöhnlichen Wand- und Deckenvertäfelungen.

Die Behaglichkeit und Gemütlichkeit vergangener Zeiten laden Sie zum Verweilen ein. In der ruhigen besinnlichen Jahreszeit machen wir Ihre Feier zu einem besonderen Erlebnis.

Für Ihre Feste, Hochzeiten, Weihnachtsfeiern, Geburtstage, Tagungen und sonstige Feierlichkeiten bieten sich unsere kleinen und großen Stuben an.

Für weitere Fragen und Informationen, stehen wir Ihnen nach telefonischer Terminvereinbarung jederzeit gerne zur Verfügung.

Bitte vereinbaren Sie ca. zwei Wochen vor der Veranstaltung einen Termin für Ihre Menüabsprache und geben Sie 4 Tage vor Ihrer Veranstaltung die verbindliche Personenzahl bekannt.
Beachten Sie bitte bei Ihrer Menüauswahl, dass nur ein einheitliches Menü serviert werden kann. (mit zwei Hauptgängen zur Wahl)

*Viel Spaß beim Aussuchen und später beim Feiern wünschen Ihnen
Familie Mendel mit allen Mitarbeitern*

Goldene Gans
Planegger Straße 31
81241 München
Telefon: 089 / 837033
Telefax: 089 / 837034
kontakt@goldenegans.net
www.goldenegans.net

Blumenarrangements nach Wahl

Gerne können Sie Ihre individuellen Blumenarrangements bei unserer Floristin bestellen oder Ihre Dekoration selbst mitbringen.

Blumengesteck: € 15,00 - € 35,00

(Dachauer Blütenzauber Frau Mogel 08131/82162)

Weihnachtsdekoration

Wir schmücken Ihre Tafel mit Plätzchen, Äpfel, Mandarinen, Nüssen und Tannenzweigen, pro Person € 2,50.

Menükarten

die wir auf Wunsch mit Ihrem ganz persönlichen Text drucken, erhalten Sie für € 2,60 pro Stück,

Zahlungsmodus

Bitte klären Sie die Zahlungsart bereits bei Ihrer Menüabsprache.

Bar oder EC-Karte, bitte keine Kreditkarten.

Bezahlung bitte am Tag Ihrer Veranstaltung.

Gabelgeld

Sollten Sie Ihre Kuchen selbst mitbringen, so berechnen wir Ihnen Gabelgeld, in Höhe von € 2,70 pro Person.

Bei Menüs

benötigen wir die genaue Personenzahl spätestens 4 Tage vor Ihrer Veranstaltung.

Diese Gästezahl gilt als Mindestgrundlage für die Preisberechnung.

Unsere Räumlichkeiten

Märchenzimmer

bis zu 20 Personen

Porzellanzimmer

bis zu 20 Personen

Bücherklause

bis zu 14 Personen

Pasinger Stuben

bis zu 50 Personen

Gaststube

bis zu 75 Personen

Die aufgeführten Preise gelten ab 15.09.2018.

Mit Erscheinen dieser Karte verlieren alle anderen ihre Gültigkeit.

Änderungen vorbehalten

Unsere Aperitifs

Hugo

Vino Spumante, frische Minze, Holundersirup auf Eis 0,2l € 6,80

Sprizz

Vino Spumante, Aperol und Soda (mit Farbstoff, chinihaltig) 0,2l € 6,80

Rossini

Himbeermark mit Prosecco aufgegossen 0,1l € 5,90

Bellini

weißes Pfirsichmark mit Prosecco aufgegossen 0,1l € 5,90

Hollerkracherl

Holunderblütensirup mit Prosecco aufgegossen 0,1l € 5,90

Fragolino

eingelegte Walderdbeeren mit Vino Spumante aufgegossen 0,1l € 5,90

Glas Prosecco

0,1l € 5,90

Glas Champagner „Henriot“ Blanc de Blanc

0,1l € 13,50

Campari (mit Farbstoff)

Soda oder Orange 4cl € 5,90

Sherry

dry oder medium 4cl € 4,80

Taylor's Late Bottled Vintage Port 2012

5 cl € 8,90

Vitamincocktail

frisch gepresste Früchte – ohne Alkohol 0,2l € 5,10

San Bitter (mit Farbstoff)

mit Orangensaft oder Soda – ohne Alkohol 0,2l € 4,30

Haferl Glühwein oder Punsch mit frisch gerösteten Maroni € 5,80

Haferl Feuerzangenbowle € 6,50

Für den großen und kleinen Hunger beim Stehempfang

Canapées / Baguettescheiben mit

- geräuchertem Lachs und Sahnemeerrettich
- Parmaschinken mit Melone
- luftgetrockneter Salami und Oliven
- französischem Rohmilchkäse
- Saiblingstatar und frischen Kräutern

je Stück € 2,70

- Oliven und Grissini pro Person € 1,50

Kalte und warme Vorspeisen

Feldsalat

mit gebratenen Egerlingen, Parmakrusteln,
Apfelspalten und Croûtons

€ 10,80

Bunte Salate vom Münchner Marktgärtner

mit gebratenen Austernpilzen,
ausgelassenem Speck und Radieserl

€ 10,80

Gebratene Riesengarnelen und Jacobsmuschel

auf Kichererbsenpüree mit Chiliöl

€ 13,90

Rote Bete-Meerrettichterrine

mit Lachs

€ 13,90

Ziegenfrischkäse mit Thymian und Honig überbacken

mit Birnen und Salat

€ 12,90

Carpaccio von der Rinderlende

mit Rucola und Parmesanchip

€ 13,90

Vitello Tonnato
mit frittierten Kapern € 13,90

Gemüse-Antipasti
mit Couscoussalat und Chiliöl € 11,90

Suppen

Pasinger Festtagssuppe
mit Butternockerl, Gemüserauten, Brätstrudel
und kleinem Lebernockerl € 5,50

Rinderconsommé
mit getrüffeltem Grießnockerl € 5,50

Kokos - Curryschaumsuppe
mit gebratenem Scampi € 7,50

Petersilienwurzelsüppchen
mit gerösteten Mandelblättchen € 5,90

Kürbissuppe
mit Blätterteigstange € 5,90

Zwischengang

Steinbutt und Jacobsmuschel
im Safransud € 16,50

Riesengarnelen
mit Schwarzwurzeln in Rahm und Krebsauce € 14,50

Gebratene Jacobsmuscheln
auf Petersilienwurzelpüree und Petersiliensauce € 15,90

Sorbets

<i>Zitrone, Mango, Himbeer, Birne, Ananas</i>	€ 3,00
<i>mit Prosecco aufgegossen</i>	€ 6,00

Fleischgerichte

<i>Medaillon von Rind und Schwein</i> <i>auf Cognac-Pfefferrahmsauce mit Gemüse und Rösti</i>	€ 22,90
<i>In der Parmesankruste gebratenes Rinderfilet</i> <i>auf Bohnen-Tomatengemüse mit Kartoffelgratin</i>	€ 28,50
<i>Geschmorte Ochsenbacken</i> <i>mit Gemüse der Saison und Kartoffel-Speckpüree</i>	€ 19,80
<i>Geschmorte Kalbsschulter</i> <i>mit Gemüse und Serviettenknödel</i>	€ 17,90
<i>Medaillon vom Kalbsfilet mit Steinpilzkruste</i> <i>dazu Gemüse und feinen Nudeln</i>	€ 29,50
<i>Rosa gebratener Lammrücken</i> <i>auf Rosmarinjus mit Ratatouille und Kartoffelgratin</i>	€ 27,50
<i>Poltinger Lammschulter und Lammkeule</i> <i>mit Bohnen und Pommes Risolée</i>	€ 26,90
<i>Rosa gebratener Rehrücken und geschmorte Rehschulter</i> <i>mit Rosenkohl, Petersilienwurzelpüree und Fingernudeln</i>	€ 26,90
<i>Rehnüsschen rosa gebraten</i> <i>auf Lavendelsauce mit Wirsing, Preiselbeeren und Spätzle</i>	€ 22,90
<i>Halbe ausgelöste Lugeder Bauernente</i> <i>mit Blaukraut, Apfelspalten und Kartoffelknödel</i>	€ 21,00
<i>Rosa gebratene Entenbrust</i> <i>mit Steinpilzen, Spitzkraut und Pommes Macaire</i>	€ 21,50
<i>Perlhuhnbrust</i> <i>auf Safranrisotto mit buntem Gemüse</i>	€ 22,90

*Nur auf Bestellung
(mindestens zwei Tage vorher)*

*Ganzes Ganserl für 4 Personen
mit glacierten Maronen, Apfelblaukraut
Kartoffelknödel und Selleriesalat
€ 98,00*

Fischgerichte

<i>Lachsmedaillon auf Spinat-Kartoffelpüree mit Trüffelbutter</i>	€ 20,50
<i>Gebratener Steinbutt auf Kürbispüree mit gebratenem Kürbis</i>	€ 26,80
<i>Bayrisches Saiblingsfilet auf Gerstenrisotto mit Gemüse</i>	€ 21,50
<i>Zanderfilet gebraten auf Belugalinsen mit Safransauce und Kartoffeln</i>	€ 20,50

Vegetarische Gerichte

<i>Hausgemachte Kürbisravioli auf frischem Blattspinat mit gerösteten Kürbiskernen</i>	€ 16,90
<i>Risotto-Bällchen mit Büffel Mozzarella gefüllt auf Tomatenragoût</i>	€ 17,90
<i>Spinatknödel mit brauner Butter und Parmesan</i>	€ 16,90

Desserts

<i>Preiselbeer-Eistorte</i>	€ 8,50
<i>Panna Cotta mit Schokoladensorbet und Ananasragoût</i>	€ 8,50
<i>Schoko-Ingwer-Auflauf mit Mangospalten</i>	€ 8,50
<i>Walnussmousse mit Cassis-Früchten</i>	€ 8,50
<i>Ricottacreme mit kandierten Früchten in der Mandelhippe mit Gewürzorange</i>	€ 8,50
<i>In der Mandelkruste gebackene Apfelkücherl mit Vanillesauce und Walnusseis</i>	€ 7,50
<i>Mandel-Crème Brulée mit Orangenragoût und Gewürzeis</i>	€ 8,50
<i>Bratapfel mit Gewürzeis, Mandeln und Vanillesauce</i>	€ 7,50
<i>Bayrisch Crème mit Bourbon- Vanille und Himbeermark</i>	€ 7,50
<i>Dessertvariation „Goldene Gans“ Das Beste aus unserer Zuckerküche</i>	€ 9,80

Eiskuppel aus marmoriertem Schokoladenparfait im Baisermantel
*mit Feuerwerk, lauwarmem Beerensüppel
und Apfel-Mandelkücherl
pro Person € 10,50*

Dessertbuffet „Goldene Gans“

*Eiskuppel
Walnussmousse
Apfelkücherl in der Mandelkruste
Panna Cotta
Schoko-Ingwer-Auflauf
Mandel-Crème Brulée
Bayrisch Creme mit Himbeermark
Salat von verschiedenen frischen Früchten
Rohmilchkäse mit Trauben und Nüssen
pro Person € 12,80*

Allgäuer Jagdmenü

*Feldsalat mit gebratenen Egerlingen,
Parmakrusteln, Apfelspalten und Croûtons*

*Gebratenes Saiblingsfilet
auf Gerstenrisotto*

*Rosa gebratenes Rehnüsschen
mit Lavendelsauce, Wirsing und Spätzle*

*Walnussmousse
mit Cassis-Früchten*

€ 52,00

Pasinger Marktweiberessen

*Pasinger Festtagssuppe mit Butternockerl,
Brätstrudel, Gemüserauten und kleinem Leberockerl*

*Medaillon von Rind und Schwein
mit Cognac-Pfefferrahmsauce,
Gemüse und Rösti*

Preiselbeer-Eistorte

€ 36,90

Sterntaler

*Kürbissuppe
mit Blätterteigstange*

*Perlhuhnbrust
auf Safranrisotto mit buntem Gemüse*

*Mandel-Crème Brûlée
mit Orangeragoût und Gewürzeis*

€ 37,30

Pasinger Marktmenü

*Bunte Salate mit gebratenen Austernpilzen,
ausgelassenem Speck und Radieserl*

*Rinderconsommé
mit getrüffeltem Grießnockerl*

*Hirschkalbsmedaillon mit Kürbiskernkruste,
Rosenkohlblättern und Kürbispüree*

*Schoko-Ingwer-Auflauf
mit Mangospalten*

€ 48,00

Ganserlessen in der Goldenen Gans

*Feldsalat mit lauwarmem Kartoffeldressing,
gebratenen Egerlingen, Speckkrusteln und Radieserl*

*Ausgelöstes Ganserl
mit glacierten Maronen, Apfelblaukraut, Rosenkohlblättern,
Kartoffelknödel und Selleriesalat*

*Ricottacreme mit kandierten Früchten
in der Mandelhippe und Gewürzorange*

€ 43,80

Wintermenü Goldene Gans

*Vitello Tonnato
mit frittierten Kapern*

*Riesengarnelen
auf Schwarzwurzeln in Rahm mit Krebsauce*

*In der Parmesankruste gebratenes Rinderfilet
mit Bohnen-Tomatengemüse und Kartoffelgratin*

*Panna Cotta
mit Schokoladensorbet und Ananas-Ragoût*

*Die Pauschale beinhaltet:
das Menü*

alle alkoholfreien Getränke und alle Biersorten

Aperitif: Sprizz, Prosecco mit Fruchtmark, Vitamincocktail

Weine: Weissburgunder von Winning, Aquilae Cabernet Sauvignon

Zeitraumen: 18.00 bis 23.00 Uhr

p. P. € 102,00

Winterbuffet Goldene Gans

Brotkorb

Blaukrautsalat mit gebratener Entenleber

Rindercarpaccio mit Ruccola und Parmesan

Vitello Tonnato

Parmaschinken mit Melone

Couscoussalat

Büffelmozzarella mit Kirschtomaten und Pesto

Antipasti di Verdure

Eingelegte Artischocken und Oliven

Krabbencocktail mit Pfirsich und Ananas

Rote-Bete-Meerrettichterrinen mit Lachs

Bunte Blattsalate mit Dressing

Rehnüsschen auf Lavendelsauce

Medaillon vom Rind und Schwein auf Cognac-Pfeffersauce

Perlhuhnbrust auf Safranrisotto

Lachs auf Spinat-Kartoffelpüree mit Trüffelbutter

Basilikum-Ricottanocken auf Tomatenragoût

Buntes Marktgemüse

Wirsing

Selleriepüree

Pommes Risolée

Hausgemachte Butterspätzle

Mandel Crème Brulée

Bayrisch Crème mit Himbeermark

Schoko-Ingwer-Auflauf

Walnussmousse

Panna Cotta

Apfelkücherl in der Mandelkruste

Eiskuppe mit Feuerwerk

Kleine Fruchtsalate

Rohmilchkäse mit Trauben und Nüssen

€ 58,00

Schaumweine 0,75l

<i>Prosecco Superiore, Spumante, Extra Dry</i> <i>Drusian, Italien</i>	€ 39,50
<i>Etichetta Nera, Spumante, Extra Dry</i> <i>Sachetto, Veneto, Italien</i>	€ 35,00
<i>Prisecco alkoholfrei "Cuvée Nr. 11"</i> <i>Manufaktur Jörg Geiger, Schlat bei Göppingen</i>	€ 39,50
<i>Riesling Sekt</i> <i>Pfaffmann, Pfalz</i>	€ 35,00
<i>Spumante, Rosé, VSDQ</i> <i>Chardonnay, Pinot Nero</i> <i>Costaripa, Lombardei, Italien</i>	€ 58,00
<i>Cremant de Loire</i> <i>Bouvet-Ladubay, Loire</i>	€ 45,00
<i>Pol Roger, Brut Réserve</i> <i>Epernay Frankreich</i>	€ 105,00
<i>Taittinger, Prestige Rosé, Brut</i> <i>Taittinger, Reims, Frankreich</i>	€ 99,00
<i>Billecart Salmon Rosé</i> <i>Champagne</i>	€ 135,00
<i>Veuve Clicquot, Brut</i> <i>Reims, Frankreich</i>	€ 99,00

Weißweine 0,75l Jahrgangsänderungen vorbehalten

Deutschland

<i>Riesling Robert Weil, QW 2016</i> <i>Rheingau</i>	€ 41,00
<i>Riesling QW 2017</i> <i>Dr. Loosen, Mosel</i>	€ 32,00
<i>Kaseler Nies'chen Riesling Großes Gewächs 2013</i> <i>Reichsgraf von Kesselstatt, Mosel</i>	€ 69,00
<i>Wiltinger Braunfels QW 2015</i> <i>Riesling, van Volxem, Mosel-Saar-Ruwer</i>	€ 48,00

Herbst/Winter 2018/2019

<i>Weißburgunder QW 2016</i> von Winning, Pfalz	€ 29,00
<i>Grauburgunder QW 2017</i> Christmann, Pfalz	€ 32,00
<i>Escherndorfer Silvaner 2017</i> Horst Sauer, Franken	€ 36,00
<i>Sehnsucht Silvaner 2015</i> Horst Sauer, Franken	€ 69,00
<i>Cuvée Sau Geil 2017</i> Müller Thurgau, Bacchus und Scheurebe Horst Sauer, Franken	€ 32,00
<i>Twentysix QW 2016</i> Scheurebe, Riesling, Traminer, Silvaner Bickel- Stumpf, Franken	€ 31,00
<i>Weißer Burgunder & Chardonnay QW 2017</i> Johner, Baden	€ 48,00
<i>Grauburgunder, QW 2017</i> Aufricht, Baden	€ 36,00
<i>Meersburger Sangerhalde QW 2016</i> Sauvignon Blanc, Aufricht, Baden	€ 42,00

Österreich

<i>Grüner Veltliner „Fass 4“ QW 2016</i> Bernhard Ott, Wagram, Kamptal	€ 42,00
<i>Gemischter Satz QW 2016</i> Bernhard Ott, Wagram, Kamptal	€ 39,00
<i>Steirische Klassik QW 2015</i> Sauvignon blanc, Tement, Südsteiermark	€ 42,00
<i>Rotgipfler „Anninger“ BIO QW 2013</i> Stadelmann, Traiskirchen, Thermenregion	€ 42,00
<i>Zierfandler „Anninger“ BIO QW 2013</i> Stadelmann, Traiskirchen, Thermenregion	€ 42,00

Frankreich

<i>Petit Bourgeois Sauvignon Blanc 2015</i>		€ 32,00
<i>Domaine Henry Bourgeois, Loire</i>		
<i>Sancerre Grand Reserve 2016</i>		€ 55,00
<i>Domaine Bourgeois, Chavignol</i>		
	0,375 l	€ 32,00
<i>Côte du Rhône Blanc Reserve 2015</i>		€ 36,00
<i>Perrin, Rhône</i>		
<i>Chablis Premier Cru 2015</i>		€ 55,00
<i>Chardonnay, Domaine Geoffroy, Burgund</i>		

Italien

<i>Chardonnay DOC, 2017</i>		€ 36,00
<i>Alois Lageder, Südtirol</i>		
<i>Chardonnay "Löwengang" 2015</i>	0,375 l	€ 40,00
<i>Alois Lageder, Südtirol</i>		
<i>Gavi del Comune di Gavi DOCG 2016</i>		€ 32,00
<i>Cortese, Tacchino, Piemont</i>		
<i>Lugana Collo Lungo DOC 2017</i>		€ 30,00
<i>Trebbiano, Visconti, Lombardei</i>		
<i>La Tunella DOC 2016</i>		€ 36,00
<i>Sauvignon blanc, Premariacco, Friaul</i>		

Roséwein 0,75l Jahrgangsänderungen vorbehalten

Berta Rose Chiaretto 2016	€ 33,00
<i>Azienda Agricola Bertani, Verona, Italien</i>	
Zweigelt & Pinot Noir Rose 2017	€ 36,00
<i>Fred Loimer, Langenlois, Kamptal</i>	
Sau Geil Rose QW 2017	€ 39,00
<i>Horst Sauer, Franken</i>	

Rotweine 0,75l Jahrgangsänderungen vorbehalten

Deutschland

>>Sophia<<, QW 2016	€ 37,00
<i>Spätburgunder, Aufricht, Baden</i>	
Mano Negra QW 2015	€ 46,00
<i>Cabernet Sauvignon und Blaufränkisch Philipp Kuhn, Pfalz</i>	

Österreich

Blauer Zweigelt QW 2014	€ 36,00
<i>Winkler-Hermaden, Steiermark</i>	
Blaufränkisch vom Lehm QW 2015	€ 44,00
<i>Albert Gesellmann, Deutschkreutz</i>	
Frauenkirchner Haideboden QW 2013	€ 59,00
<i>Blauer Zweigelt, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon Umathum, Burgenland</i>	
	0,375 l € 36,00

Italien

Le Volte, IGT, 2015	€ 52,00
<i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot Tenuta Dell'Ornellaia, Toskana</i>	
Pian di Remole IGT 2016	€ 28,00
<i>Sangiovese Frescobaldi, Toscana</i>	

Chianti Classico Savignola Paolina DOCG 2012 85% Sangiovese, 15% Colorino und Malvasia nera Ludovica Fabri, Toskana	€ 43,00
Rosso di Montalcino DOC 2014 Azienda Agricola la Pieve, Toskana	€ 55,00
Brunello di Montalcino DOCG 2010 Castiglione del Bosco, Toskana	€ 78,00
Il Bacialé, DOC, 2015 Pinot Nero, Cabernet Sauvignon, Merlot, Barbera Braidà, Piemont	€ 49,00
Campofiorin "Der kleine Amarone" IGT 2014 Masi, Rosso del Veronese, doppelt fermentierter Ripasso	€ 45,00
Langhe Nebbiolo DOC 2014 Socré Società, Piemont	€ 47,00
Barbera Asti Superiori, „Passum“ DOC 2015 Cascina Castlet, Piemont	€ 59,00
Merlot Riserva DOC 2014 Alois Lageder, Südtirol	€ 52,00

Frankreich

Château le Bourdieu 2012 AOC, Médoc G. Bailly, Propriétaire	€ 47,00
Château Puy-Blanquet Grand Cru 2007 Saint Emilion	€ 62,00
2011 0,375l	€ 38,00
Côtes du Rhône Rouge 2014 AOC, Selection de la Famille, Perrin, Rhône	€ 36,00
Bourgogne Pinot Noir 2015 ABC, Jean Javillier & Fils, Burgund	€ 52,00

Spanien

<i>Vinya Palau Merlot 2007</i>	€ 51,00
<i>Jean Leon, Do Penedes</i>	
<i>Rioja „Reserva“ 2011</i>	€ 49,00
<i>Sierra Cantabria</i>	
<i>Pesquera Crianza 2013</i>	€ 62,00
<i>Alejandro Fernandez, Pesquera</i>	

Übersee

<i>Puro Malbec 2016</i>	€ 41,00
<i>Dieter Meier, Puro, Argentinien</i>	
<i>Koonunga Hill 2014</i>	€ 37,00
<i>Shiraz, Cabernet Sauvignon, Penfolds</i>	
<i>Koonunga Hill, Australien</i>	
<i>Pinot Noir Arboleda 2011</i>	€ 47,00
<i>D.O. Valle de Aconcagua</i>	
<i>Chile</i>	
<i>Cabernet Sauvignon 2010</i>	€ 60,00
<i>Thelema, Stellenbosch</i>	
<i>Südafrika</i>	

Dessertwein

<i>Cuvee Beerenauslese 2015</i>	0,375l	€ 39,00
<i>Welschriesling, Chardonnay</i>		
<i>Weinlaubenhof Kracher, Neusiedlersee</i>		
<i>Sauternes, AOC, 1999</i>	0,375l	€ 39,00
<i>Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle</i>		
<i>Chateau Saint-Amand, Bordeaux, Frankreich</i>		

Für mitgebrachte Weine erheben wir ein Korkgeld pro 0,75 l Flasche von 16,50 €, bei Schaumwein pro 0,75 l Flasche 24,00 €.

Herbst/Winter 2018/2019