

A close-up photograph of a roasted duck leg on a metal tray. The duck leg is the central focus, with its skin golden-brown and glistening. It is surrounded by various accompaniments: a large, round, golden-brown potato, a portion of sautéed mushrooms, a serving of vibrant red cabbage, and a piece of bread. The background is dark, making the food stand out.

Unser Service für Gourmets: das Gänsetaxi!

Jetzt kommt die frisch und
fertig zubereitete Gans auch
direkt zu Ihnen!

Erleben Sie die bequemste Art Ihren Gaumen zu verwöhnen.

Sie möchten Zuhause oder in Ihrer Firma ein Festessen genießen, haben aber nicht die Zeit es selbst zuzubereiten? Kein Problem! Wir zaubern Ihnen eine delikate Gans und bringen sie mit unserem Gänsetaxi direkt zu Ihnen. Dazu gibt es fein gewürzten Rotkohl, glasierte Maronen, eine perfekt abgeschmeckte Sauce und gebratene Semmelknödel.

Klingt das fein für Sie? Dann bestellen Sie noch heute und bitte spätestens 2 Tage vorher Ihre Gans - entweder komplett oder portionsweise verpackt.

Was ist das Gänsetaxi?

- eine Gans für 5 Personen
- gebratene Serviettenknödel
- Kartoffelklöße
- Selleriepüree
- glasierte Maronen
- ausreichend Rotkohl
- ausreichend Sauce

Preis: 115 Euro ohne Anfahrt

Einzelportion 26 Euro

Gerne richten wir die leckere Gans auch für Ihr Firmenteam oder auch als Geschenkbox.

Natürlich haben wir auch schmackhafte Alternativen für Veganer. Teilen Sie uns einfach Ihre individuellen Wünsche mit!

Ab November 2020 im Landglück in Nesselried erhältlich.
Das Angebot gilt bis Januar 2021.

Unsere Empfehlungen zu einem vollkommenen Menü

Vorspeise als Fingerfood

Salat von roten Linsen, Glasnudelsalat,
Pilzsalat, mediterranes Gemüse,
kleine Hackbällchen, Waldpilzterrinen,
Garnelen

ab 5 Personen
13 Euro / Person
ab 10 Personen
12 Euro / Person

Desserts im Glas*

Marmorierte Mousse au Chocolat
Joghurt-Limetten-Creme
Topfencreme mit Tonkabohne
Creme Karamell
Creme Brulée
Nougatmousse mit Holunder

5 Euro
5 Euro
5 Euro
5 Euro
5 Euro
5 Euro

* Glaspfand: 1 Euro / Glas

A roasted duck is the centerpiece, with its golden-brown skin glistening. To its right, a glass contains a dark, rich sauce. In the foreground, a plate features sautéed mushrooms and potatoes, with a wooden spoon resting on a dollop of creamy sauce. A vegetable salad with citrus and herbs is visible in the bottom left, and a lemon slice sits on the wooden surface.

Wir bringen die Gans
direkt zu Ihnen –
fix und fertig

Vorrats-sach

Suppen - in der Flasche

Zitronengras	1 L / 15 Euro	0,5 L / 7 Euro
Rote Beete*	1 L / 12 Euro	0,5 L / 6,50 Euro
Kürbis*	1 L / 12 Euro	0,5 L / 6,50 Euro

*vom Demeterhof Witt

Haus- Dressing 250 ml / 3,20 Euro 0,5 L / 6,50 Euro

Joghurt-Limettendressing

Himbeerdressing

Schmorr Gerichte

- Ragout vom heimischen Wildschwein 500 g / 14 Euro
- Königsberger Klopse in feiner Weißweinsauce
mit Kapern Beutel a 10 Stück /
17 Euro
- Zartes Kalbsfleisch in Pilzrahmsauce Portion / 6 Euro
- Seeteufel Bäckchen in feiner Weißweinsauce Portion / 7 Euro

Beilagen - 500 g Beutel

Spätzle	6 Euro
Glasierter Rotkraut	8 Euro
Sellerie-Süßkartoffelpüree	12 Euro
Serviettenknödel Stange-ca.4 Portionen	12 Euro

Saucen - 250 ml

Zitronengras-Jus	6 Euro
Bratensauce	4 Euro
Currysauce	4,50 Euro
Pilzrahmsauce	5,50 Euro
Weißweinsauce	5,50 Euro

Ideal für die kommenden Feiertage

Wir kochen und Sie wärmen nur noch auf.

Wir bereiten Ihnen sämtliche Speisen und Gerichte zu. Anbei finden Sie einige Gerichte, die wir speziell für die Feiertage zubereiten und für Sie fertig machen.

Rinderfilet Wellington

(ca. 150 g Filet plus Bläterteig und Füllung. Kann ca. eine Stunde warm gehalten werden. Demnach bereiten wir das Gericht auf Bestellung für Sie zu)

15 Euro
p.P.

Geschmorter Rinderbug in Rotweinsauce

(ca. 150 g fertig gegart, in Scheiben portioniert und im Beutel eingekocht)

14 Euro
p.P.

Schäufele 500 g in feinen Scheiben in mildem Rauchfond

(zum bequemen warmmachen im Beutel Vakuumiert)
Dazu 500 g Kartoffelsalat / 5 Euro

16 Euro
p.P.

Rinderrouladen- 2 Stück

Klassisch gefüllt mit Zwiebeln / Speck / Sellerie / Karotten / Senf. Gebunden und langsam gegart in der Sauce vakuumiert.

14 Euro
p.P.

Es folgen noch verschiedene Gerichte und Weihnachtsboxen. Gerne nehmen wir Ihre Anregungen entgegen.

A top-down view of a gourmet dish. A round, shallow bowl filled with a vibrant yellow soup sits on a dark, textured slate surface. The soup is elegantly garnished with a thin, winding drizzle of purple sauce and a central mound of dark red, crumbly garnish. To the right of the bowl, a polished silver spoon lies vertically. Scattered around the bowl are several green pumpkin seeds. A small, irregular piece of golden-brown bread is visible on the right edge of the frame. The overall composition is artistic and minimalist.

Das Team von Ronny Marzin
freut sich auf Sie!

MARZIN

EINFACH. ANDERS.

LANDGLÜCK

RESTAURANT. GARTEN.

Ronny Marzin
Nußbacher Str. 8a
77767 Nesselried

Telefon 07805 916 49 55
E-Mail anfrage@ronnymarzin.de
Webseite www.landglueck.com

Öffnungszeiten:
Montag - Sonntag
11.30 Uhr - 14.00 Uhr
17.30 Uhr - 22.00 Uhr
warme Küche bis 21 Uhr