

Ab 26. Oktober

GÄNSEZEIT-ARRANGEMENT

Im November und Dezember dreht sich alles rund um die knusprigen Bauerngänse



GENIEßEN SIE
AB DEM
GÄNSE-OPENING
TÄGLICH
BEHL'S BELIEBTE
GÄNSEBRATEN

TRADITIONELLES GÄNSEMENÜ

Behl's Dip mit Baguette

Marinierter Feldsalat an Walnussöl und Sherryessig
mit gebratenen Schinkenstreifen

Süppchen vom Hokkaido- und Muskatkürbis
mit Steierischem Kürbiskernöl

Ofenfrischer Gänsebraten mit Apfelrotkohl,
glasierten Maronen, Bratapfel-Birne und hausgemachten Klößen

Beschwipste Feldzwetschgen

74,00 € pro Person

66,00 € ohne Suppe



Vom **traditionellen Gänsemenü** bis zu einem **Spezialgänsemenü** bieten wir verschiedene Variationen rund um die Gans. Auch als **Arrangement** mit Übernachtung oder als **Brennmenü-Gänse-Erlebnis**, bei dem zu jedem Gang ein Probebrand serviert wird.



GÄNSEZEIT-ARRANGEMENT „Rund um die Gans“

Täglich buchbar ab dem 26. Oktober 2026

- inkl. 1 Hauscocktail zum Empfang
- inkl. 4-Gang Traditionelles Menü „Rund um die Gans“ im Restaurant Behl
- inkl. Dirkers Digestif
- inkl. 1 Übernachtung im Doppelzimmer Comfort mit 2 Personen
- inkl. umfangreiches Kahlgründer-Landfrühstück
- inkl. 1 Flasche Mineralwasser bei Anreise auf Ihrem Zimmer

145,00 € pro Person im Doppelzimmer-Comfort
155,00 € pro Person im Doppelzimmer Premium
175,00 € pro Person in der Brennersuite
160,00 € im Einzelzimmer

Aufgrund der aktuellen wirtschaftlichen Lage, kann es zu kurzfristigen Preisänderungen kommen.