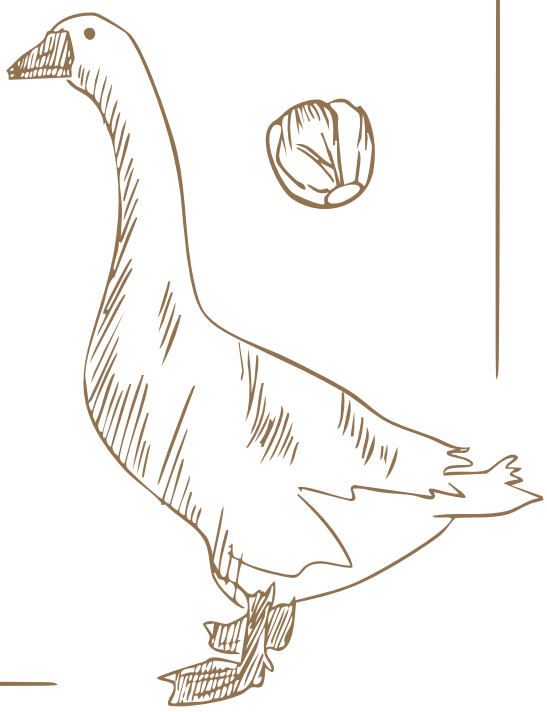
HANNIBAL
LANDHAUSKÜCHE

GANS TO GO



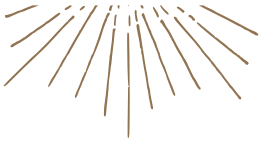
6.11. – 26.12.2026

Gans mit Beilagen, fix & fertig vorbereitet –
zuhause nur kurz in den Ofen und genießen.

Besonders beliebt an
Heiligabend & den Weihnachtsfeiertagen.

Vorbestellen ab 4.9. (mind. 2 Tage im Voraus)
Alle Bestellungen bis zum 30.9. erhalten ein Glas
hausgemachtes Hubertusschmalz und eine
vor•zimmer-Kruste gratis!

Vorbestellung vor Ort oder
bequem über unser Online-Formular:
www.hannibal-nidderau.de/bestellung-gans-to-go



GANS TO GO

Gans allein

ca. 5 kg | Gans ohne Beilagen | 0,5 l feinste Gänsesoße

€ 119

Gans gefüllt

ca. 5 kg | Gans gefüllt mit leckerem Brät
Maronen | Zwiebeln | Pilzen | Beifuss

€ 145

wahlweise mit ...

Original Thüringer Klöße „halb/halb“
4 Stück | gefüllt mit einem Croûton

€ 6,80

Gekochte Kartoffelklöße 4 Stück
gefüllt mit Preiselbeeren

€ 6,80

Rosenkohl 400 g

€ 8

Apfel-Rotkraut 500 g

€ 8

Karamellisierte Maronen 200 g

€ 8

1 kg vor•zimmer-Kruste aus Noltes
Backstube | hausgemachtes
Gänseschmalz „Hubertus Art“

€ 9,80

Hausgemachtes Gänseschmalz
„Hubertus Art“

€ 5,50

Extra Gänsesoße (0,5 l)

€ 5,50

GANS TO GO - ANLEITUNG

So gelingt die Gans To Go einfach und bequem:

Schritt 1 I Gans vorbereiten
Die Gans auf ein Backblech oder in einen Bräter legen. So viel Wasser hinzugeben, dass der Boden gut bedeckt ist. Anschließend in den auf ca. 120 °C Umluft vorgeheizten Ofen schieben.

Schritt 2 I Beilagen erwärmen
Einen größeren Topf zur Hälfte mit Wasser füllen, auf den Herd stellen und zum Kochen bringen.

Schritt 3 I Klöße garen
Die Klöße in das kochende Wasser geben und bei mittlerer Hitze leicht köcheln lassen.

Schritt 4 I Gemüse hinzufügen
Nach etwa 20–25 Minuten die Beutel mit Rosenkohl, Rotkohl und Maronen ins Wasserbad legen.

Schritt 5 I Sauce zubereiten
Den Saucenbeutel an einer Ecke aufschneiden, in einen Topf gießen und kurz vor dem Servieren einmal aufkochen.

Schritt 6 I Gans fertig garen
Nach 30–45 Minuten (je nach Ofen) ist die Gans heiß und servierbereit. Für eine knusprige Haut in den letzten 10 Minuten auf 180 °C Oberhitze/Grill umstellen.

Schritt 7 I Anrichten
Gans aus dem Ofen nehmen. Die Beilagen aus dem Wasserbad holen, Beutel aufschneiden und alles anrichten. Mit der Sauce servieren.

Schritt 8 I Genießen
Gemeinsam mit Ihren Liebsten an den Tisch setzen und schmecken lassen.

Tipp

Wer sich beim Tranchieren unsicher ist, findet unter „Gans tranchieren“ auf YouTube hilfreiche Videos.

Stand: 04.09.2026