



Restaurant · Cafe & Bar

SPiZZ Gänse Taxi 2025

vom 11.11. bis 31.12.2025

Bestellen Sie Ihre Weihnachtsgans küchenfertig bei uns!

Inklusive aller Beilagen für 4 Personen

Klöße / Cassis-Rotkohl / Grünkohl /

Soße / Glas Gänseschmalz

Wir bereiten Ihre Gans küchenfertig im Niedrig-Temperatur-Garverfahren zu, dadurch bleibt der Gänsebraten extrem saftig und wunderbar zart! Sie erhalten zudem eine Anleitung wie Sie den Gänsebraten nebst Beilagen in 20 Minuten zu Hause perfekt auf den Tisch bringen.

Komplett-Preis: abholfertig verpackt (für 4 Personen)

139,-€

Weinempfehlung

„Gan(z)s Merlot trocken Q.b.A.“ ⁵

Weingut Karl Pfaffmann / Pfalz

Ein Merlot in runder Harmonie und perfekter Begleiter zum traditionellen Gänsebraten. Dunkle Fruchtaromen, insbesondere Pflaume, Brombeere sowie etwas Heidelbeere.

Hinzu kommt eine angenehme Würze, die sich in ein samtiges Tannin-Gerüst einbindet.

Flasche 0,75l 16,50 €

Ihre Reservierung nehmen wir ab sofort entgegen!

Gänse-Taxi Zubereitung



Danke, dass Sie sich
für unser Gänse-Taxi
entschieden haben.



Wir möchten mit unserem Essen ein wenig Spizz zu Ihnen nach Hause bringen. Hierzu eine kleine Erklärung:

1. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

2. Die Gans auf ein Blech mit Backpapier legen und ein klein wenig Wasser auf das Backblech gießen.

3. Die Gans ca. 30 min in den Ofen schieben und kurz vor Schluss mit etwas Salzwasser bestreichen.

Inzwischen einen Topf mit leichtem Salzwasser zum Kochen bringen.

4. Die Klöße in nicht mehr kochendem Wasser ca. 10 min ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

5. Rotkohl und Grünkohl vorzugsweise in einer Pfanne erwärmen.

6. Die Soße kurz aufkochen und evtl. etwas Wasser dazugeben.

Alternativ können Sie Rotkohl, Grünkohl und die Sauce im Vakuumbbeutel im Wasserbad erwärmen.

Gutes Gelingen und guten Appetit!
Ihr Spizz Team

*Gern nehmen wir, der
Umwelt zuliebe, die Box und
die Gläser zurück.*