

Gans schön regional

Frische Freiland-Gänse

Auch dieses Jahr bieten wir Ihnen einen "Gans" besonderen Leckerbissen.

Frische, regionale Freiland-Gänse vom Geflügelhof Hörning. Die Tiere bekommen ab den Sommermonaten hofeigenes Getreide, saftiges Gras und frische Kräuter und stehen das ganze Jahr auf der großen Weide. Nur nachts werden die Tiere in den Stall gebracht.

Gesundes Futter, viel Auslauf und die hohen Qualitätsansprüche der Familie Hörning garantieren uns im Osterberg ein perfektes Endprodukt.

Der Geflügelhof Hörning in Meinersen bei Gifhorn

Seit 1986 betreiben Jörg Hubertus und Gesine Hörning landwirtschaftliche Geflügelhaltung. In artgerechter Freilandhaltung tummeln sich Hühner, Perlhühner, Hähnchen, Puten, Flugenten und vor allem Gänse. Von der Aufzucht bis zur Schlachtung liegt jeder Arbeitsschritt in den Händen der Familie. Damals wie heute produzieren und garantieren sie hochwertige Geflügelprodukte.

Die Tiere werden grundsätzlich in kleinen Gruppen gehalten und haben viel Auslauf auf den saftigen grünen Wiesen. Zur artgerechten Haltung gehört auch eine getreidebetonte Fütterung ohne Zusatzstoffe und eine stressfreie Schlachtung in der hofeigenen Schlachterei.



Gänsewoche vom 12.11. - 16.11.24

jeweils ab 17:30 Uhr

Genießen Sie in der Gänsewoche leckere frische regionale Freiland Gans:

Vorweg

Kraftbrühe Keulenfleisch | Eierstich | Sellerie | Möhre | Porree

8,50€

Hauptsache Himmlisch

Brust und Keule Bio Waldhonig | Majoran Sauce

Börde Rotkohl | hausgemachte Kartoffelklöße mit Bröselbutter

34,90€

Burger "Gans mal ganz anders"

Gänse Burger:

Hausgemachtes Brötchen | gerupftes Gänsefleisch Rotkraut Möhren Salat | karamellisierter Apfel Börde Liebe | dazu Süßkartoffelfritten

22,50€

Immer eine süße Zeit

Unser süßes Tagesdessert empfiehlt Dir gerne unser Gastgeberteam

Anmeldung und Tischreservierung unter:

05121-20688-0

E-Mail: veranstaltungen@hotel-osterberg.de

