



leisure



Gans  
to go

Ganz viel Gans  
um nur **89 Euro**  
für vier Personen

## *Gaaaaans köstlich!*

Diese Gans dürfen Sie sich nicht vom Teller fliegen lassen.  
Sie landet entweder bei Ihrer privaten Feier oder in unserem Restaurant Guggeryllis.

Küchenchef Konrad Zellner bereitet für Sie den absoluten Klassiker  
für kalte Tage zu. Genießen Sie die traditionell gebratene Gans mit  
köstlichem Maroni-Saft auf Orangen-Rotkraut mit herzhaften Kartoffelknödeln.

Dazu servieren wir eine Flasche Blaufränkisch 2009 vom Weingut Reumann  
aus dem Mittelburgenland.

Bitte bestellen Sie Ihre Gans für 4 Personen mindestens einen Arbeitstag vor Ihrer privaten Feierlichkeit zu Hause  
oder bei uns im Restaurant Guggeryllis bei Konrad Zellner unter Tel.: +43 664 8258301  
oder per E-Mail unter [konrad.zellner@hilton.com](mailto:konrad.zellner@hilton.com).

Die Aktion ist gültig von 11. November bis 27. Dezember 2010.

Hilton Innsbruck  
6010 Innsbruck · Salurner Straße 15  
Tel.: +43 512 5935-0

[hiltonaustria.com](http://hiltonaustria.com)



## *Ganz viel Gans & Ente gut, alles gut!*

Zu den ersten kalten Tagen serviert Küchenchef Konrad Zellner die besten Geflügelspezialitäten, die mit schmackhaften Beilagen auf der Zunge zergehen...

### **Steinpilz & Ente**

Essenz von Steinpilz und Kartoffel mit Entenbrust-Tomaten-Spieß €

7,50 Euro

### **Ente & Maroni**

Gebratene Ente an Maronisaucе mit Apfel-Rotkraut und Kartoffelknödel €

21,50 Euro

### **Gans & Kartoffel**

Tiroler Gänse-Kartoffel-Wok mit Kürbis und Kernöl €  
oder vegetarisch mit Tofu €

18,50 Euro

15,50 Euro

### **Zander & Gans**

Gebratenes Zanderfilet auf Kartoffel-Gänsegröstel mit Kürbiskern-Pesto und glacierten Schwarzwurzeln €

20,50 Euro

### **Barbarie Ente & Clementinen**

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust auf Clementinen-Sprossenkohl-Gemüse an Portweinjus mit Thymian-Kartoffelpüree €

23,50 Euro