



Einladung zur »Ganzen Gans« von 23. Okt. bis 21. Nov. 04

In der Hauptrolle: die **Ganze Gans**. Frisch und nur für Sie gebraten. Im Gasthaus Hüthmayr, Kremsmünster.

.....
Menü für vier bis sechs Personen:

- Gansl-Einmachsuppe
- 1 ganze Traunviertler Weidegans, ca. 4 kg, mit Rotkraut, gefülltem Apfel und Böhmischem Knödel (Beilage soviel Sie wollen)
- Dazu: 1 Flasche Ganslwein und Mineralwasser (soviel Sie wollen)
- Zum Abschluss: köstlicher Meinl Kaffee und eine süße Überraschung

Gesamtpreis: EUR 78,-

.....
Laden Sie sich Freunde und Bekannte ein, oder gehen Sie einmal mit Ihrer Familie gemütlich Ganslessen! **Wichtig: unbedingt einen Tag vorher unter 0 75 83/505 25 bestellen!** Das Gansl soll ja auch frisch sein.

Neben dieser zeitlich begrenzten Aktion gibt's bei uns ganzjährig ab sechs Personen »Gemischtes Gebackenes«, »Bratl in der Rein«, »Schöpsernes« oder »Das lustige Knödelessen«.

Wir sind auch für Ihre **Weihnachtsfeier** der richtige Partner. Unsere gemütliche »Fleischbank« bietet Platz für 25 Personen, in unserer »Metzgerstuben« fühlen sich bis zu 70 Personen wohl.

Einfach gut speisen. Wir freuen uns auf Sie.
Gabi und Gerhard Kranawendtner



Markus Oberhauser
Tel. 0699 12 00 07 25



Öffnungszeiten:

Di - Sa 9 - 24 Uhr,
So + Feiertag 9 - 14 Uhr
Mo geschlossen
(außer an Feiertagen)

Hüthmayr & Kranawendtner GmbH

Gabi und Gerhard Kranawendtner
Rathausplatz 2, 4550 Kremsmünster
Tel. 0 75 83/505 25 od. 0650/505 25 00

Der traditionelle Gasthof.

Die kreative bodenständige Küche.
Die regionalen Produkte.
Die gemütliche Atmosphäre.
Die kleine Vinothek.
Der außer-Haus-Genuss!