

Unsere Gämngezeit

25.10.-26.12.23

Freuen Sie sich auf unsere knusprig gebratene Gans, die frisch am Tisch tranchiert wird, und die wir Ihnen mit Apfelrotkohl, Klößen und einer Flasche Rotwein-Cuvée servieren. Und vorab reichen wir Ihnen ofenfrisches Brot aus der Pulsnitzer Bäckerei Wehofsky mit unserem legendären Gänseschmalz.
Bitte reservieren Sie rechtzeitig über unsere website.



Preis pro Gänsepaket 152,00 €
(inkl. 1 knusprig gebratene Gans, Klöße, Apfelrotkohl, Soße und 1 Flasche Rotwein-Cuvée, ausreichend für 4-6 Personen)



Gern können Sie unser Gänsepaket auch bei uns für zu Hause abholen. Bitte bestellen Sie mindestens 3 Tage vorher und bitte bringen Sie zur Abholung eigene Gefäße mit.
Eine Abholung der Gänse ist in unserer Gänsesaison nach Vorbestellung von Mittwoch bis Sonnabend zwischen 11-12 Uhr und zwischen 16-17 Uhr und sonntags zwischen 10-11 Uhr möglich.



Unsere Gänsepreise zum Abholen	Gesamtpreis
1 Gans Rotkohl Klöße Wein	134,00 €
1 Gans ohne Beilagen mit Wein	124,00 €
1 Gans ohne Beilagen ohne Wein	112,00 €
1 Gans Rotkohl Klöße ohne Wein	122,00 €
1/2 Gans Rotkohl Klöße Wein	77,00 €
1/2 Gans ohne Beilagen mit Wein	72,00 €
1/2 Gans ohne Beilagen ohne Wein	60,00 €
1/2 Gans Rotkohl Klöße ohne Wein	65,00 €

Ausreichend Soße ist in jedem Fall mit dabei.

Schumanns

Gänse-Kelch

Freitag, 26.01.24 - Sonntag, 28.01.24

Genießen Sie unsere Gänsepakete zum Saisonabschluss.

Gern können Sie auch Gänsepakete nach Vorbestellung für Ihren Genuss zu Hause bei uns abholen.

Unsere Gänsesaison 2024 startet am 23. Oktober.

Alle Informationen und Reservierung unter:



Unsere Öffnungszeiten:

Mo, Di Wir sammeln neue Ideen.
Mi, Do, Fr 12.00 - 22.00 Uhr
Sa 12.00 - 23.00 Uhr
So 11.00 - 17.00 Uhr

Warme Küche von 12.00 -14.00 Uhr
und von 17.00-21.00 Uhr, sonntags von 11.00-15.00 Uhr

An Feiertagen können die Öffnungszeiten abweichen.

Bitte beachten Sie, dass unser Büro von Montag bis Freitag von 9-15 Uhr besetzt ist. Außerhalb dieser Zeiten können Sie Ihre Reservierung gern per Mail über bestellung@schumanns-genusswerkstatt.de aufgeben.

Schumann's Genusswerkstatt

Restaurant GmbH

Inh. Armin Schumann

Kastanienweg 7 | 01896 Pulsnitz

Teil: 035 955 / 438 41

info@schumanns-genusswerkstatt.de

www.schumanns-genusswerkstatt.de

www.facebook.com/SchumannsGenuss

Instagram: [@schumanns_genusswerkstatt](https://www.instagram.com/schumanns_genusswerkstatt)

Unsere Gämngezeit

25.10.-26.12.23



Genuss-Vorverkauf

2024

Unser Austernmenü

Freitag, 19. Januar 2024
ab 17 Uhr



AUSTERN - klassisch und Tatar -
Zitrone | Schalottenvinaigrette | Tomate
Chesterbrot | Avocado

AUSTERN - exotisch -
Gurke | Wasabi | Crème fraîche | Mango
Forellen-Kaviar

AUSTERN - geschäumt -
Dill | Saure Sahne | Riesling

AUSTERN - überbacken -
Sauce Hollandaise | Blattspinat | Trüffel

AUSTERN – gourmet -
Rahmspitzkohl | Nordseekrabben
echter Stör-Kaviar

AUSTERN - paniert -
Ilia Kartoffelsalat | Zitrone | Remoulade

CAFÉ GOURMAND
Minddessert-Auswahl zum Naschen und
Genießen
Mokka oder Espresso

144,32 € pro Person
(inkl. 1 Glas Champagner, Menü, Wasser
und korrespond. Weine)
Bitte reservieren Sie
rechtzeitig über unsere website:



Valentinstagmenü 2024

Mittwoch, 14.02.2024
ab 17.00 Uhr



VORSPISENÉTAGÈRE
angemachtes Tatar vom Rind
pochierte Lachsrösen
Frankfurter Grüne Soße
Rapunzel-Tiramisu

UNSERE TRÜFFELSCHAUMSUPPE
frisch gehobelter Trüffel

**GEBRATENE MAISHÄHNCHENBRUST
„SUPRÊME“**
Gänseleberpuraline | Edelzuchtpilze in Rahm
glasierteres Wintergemüse

SCHOKOLADEN-FONDUE
frische Fruchtfiliets | Allertei zum Dippen
weiße und dunkle Valrhona-Schokolade

Preis für 2 Personen: 155,23 €
(inkl. Aperitif, Menü, Wasser und
korrespond. Weine)
Bitte reservieren Sie
rechtzeitig über unsere website:



Buchung mit Annia

Schumann und

Peter Kule

am Donnerstag, 21.03.2024

Einlass: 18.00 Uhr
Beginn 18.30 Uhr



RHEINHESSESSCHER SPUNDEKÄß
Mini-Brezel

DIE TITELSEITE

OMA HERMINES MARKKLÖRCHENSUPPE

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET
- mit Lardo umwickelt -
Ingwer-Möhren-Kartoffelstampf
Bärlauchsoße

MEEENZER ÄBBELRENNZJER
Zucker-Zimt | Sahne | Bourbon-Vanilleeis

Eintrittskarte: 84,50 € pro Person
(inkl. Aperitif, Menü, Wasser und korrespond. Weine)
Bitte reservieren Sie
rechtzeitig über unsere
website:

