

## Öffnungszeiten an den Feiertagen

23.12. – Geschlossen

24.12. – Nur Abholung auf  
Vorbestellung

25.12. – mittags

26.12. – mittags u. abends

27 & 28.12. – Geschlossen

29 & 30.12 – regulär geöffnet

31.12 – Silvestermenü  
ab 18:00 Uhr bis 22:00 Uhr

Wir machen  
**Betriebsferien**

vom 1. Jan. –11. Jan.

Ab Freitag, den 12.01.2023 ab  
17 Uhr sind wir wieder für Sie da!

An den Weihnachtstagen und an  
Silvester ist eine Reservierung  
erforderlich!

## Unsere Gänsekarte im Haus

### Vorspeisen

Ab dem 28.10.23

Gebratene Gänseleber  
mit Feldsalat 13.90 €

Gänseleber Berliner Art  
Schmorzwiebeln | Apfel |  
Kartoffelpüree | Salat kl. 16.90 €  
gr. 21.90 €

### Hauptgerichte

Portion „Neulinger“ Gans  
Kartoffelklöße | Kirschkohl |  
Gänsesauce | Bratapfel | Maronen  
42.50 €

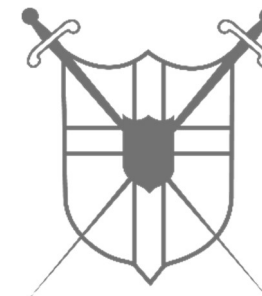
Ganze Gans (für 4 Personen)  
Kartoffelklöße | Kirschkohl |  
Gänsesauce | Bratapfel | Maronen  
169.00 €

Gans + Wein (Canforrales) 175 €



Gerne an den Öffnungstagen auch zur  
Abholung auf Vorbestellung. ToGo!

## Hotel-Restaurant Zum Neuling



## Unser Gänseflyer



Neulingstraße 42  
44795 Bochum  
[info@zumneuling.de](mailto:info@zumneuling.de)

Tel: 0234 946980

**Unsere Gänsekarte für den  
24.12.2023 zur Abholung**

**Weihnachtsgans inkl. Beilagen  
Jetzt vorbestellen für den 24.12**  
Frisch vorbereitet, zerteilt & verpackt  
mit Aufwärmanleitung 169.00 €  
Abholung am 24.12. von 10-12 Uhr

Vorbestellungen bis  
einschließlich:

**15.12.2023**

**Portion „Neulinger“ Gans**

Kartoffelklöße | Kirschrotkohl |  
Gänsesauce | Bratapfel | Maronen  
42.50 €

**Ganze Gans (für 4 Personen)**

Kartoffelklöße | Kirschrotkohl |  
Gänsesauce | Bratapfel | Maronen  
169 €

**Ganze Gans mit Wein**

Kartoffelklöße | Kirschrotkohl |  
Gänsesauce | Bratapfel | Maronen  
175 €

**Warum Neulinger Gans  
bestellen ?**

Die „Neulinger“ Gans ist die frischste  
Gans die Sie bekommen können. Sie  
wird nur 2 Tage vor dem Verzehr  
geschlachtet.

Qualität ist uns wichtig und deswegen  
beziehen wir unsere Gänse aus  
regionaler deutscher Zucht. Auf dem  
Waltroper Familienhof Billmann  
wachsen die Gänse unter natürlichen  
Bedingungen auf und werden wohl  
genährt (ohne Stopfmast).

Dadurch zeichnet sich unsere  
Neulinger Gans durch ein besonders  
zartes Muskelfleisch aus. Nur so  
können wir sicherstellen das die  
Qualität für unsere Gäste immer  
perfekt ist.

Bei uns in der Küche wird die Gans  
liebevoll zubereitet und anschließend  
im Restaurant serviert oder frisch  
verpackt.

**Andere  
Gerichte für den 24.12.2023**

**zur Abholung**

**Hirschsauerbraten**

Sauerbratensauce | Kirschrotkohl |  
Kartoffelklöße

27 €

**Wildgulasch**

geschmorte Pilze | Rosenkohl | Spätzle  
25 €

**Ochsenbäckchen**

Rosenkohl | Kartoffelklöße | Pflaumensauce  
23 €

**Rinderroulade**

Kirschrotkohl | Kartoffelklöße | Sauce  
19 €

**Vegetarisch**

Tagliatelle | Spinatrahmsauce | Pinienkerne  
18 €

Alle Gerichte mit  
Aufwärmanleitung  
**Bestellschluss 15.12.2023**