



PECHHÜTTE

– RESTAURANT –

Spezialitäten zur Weihnachtszeit

Suppen

Gänsekraftbrühe mit Gemüsestreifen
und Wachteleiern
3,80 €uro

kräftiges Maronenschaumsüppchen (Esskastanien)
mit Wildschinken
3,60 €uro



Hauptgerichte

kleine Barbarie – Entenkeule an Holunder – Soße dazu Rosmarin – Honigkarotten und Böhmisches Knödel	14,50 €uro
saftiger Wildschweingulasch dazu Apfel – Zimtrotkohl und Semmelklöße	14,50 €uro
gebratene Perlhuhnbrust an Honig – Rosmarin – Jus auf Kürbis – Bohnengemüse dazu gebutterte Raviolacci (gefüllte Teigtaschen mit Kastanien und Ricotta)	15,50 €uro
gebratene Gänsebrust auf Schwarzwurzel – Haselnuss – Gemüse dazu Rosmarin – Schupfnudeln	17,90 €uro
knusprige Gänsekeule an Cranberrysoße mit Schinkenspeckrosenkohl und Kartoffelklößen	17,90 €uro
weihnachtlicher Rehkeulenbraten an Portweinssoße dazu Schinkenspeckrosenkohl und Kartoffelklöße	16,90 €uro
2 zarte Hirschbratwürste mit einer Wildkräutersoße dazu Preiselbeer – Rotkraut und Kartoffelecken	16,50 €uro
Roulade von der Hirschkalbskeule gefüllt mit Pfifferlingen, dazu Williamsbirnen – Rotkraut und Kartoffelröstis	17,90 €uro

Dessert

geister, hausgemachter Christstollen im Schokomantel an Nougatganache (Nougatsahne), garniert mit Glühweinbirnen	6,50 €uro
---	-----------