



PECHHÜTTE

– RESTAURANT –

Wild aus heimischen Wäldern

Suppen

Kürbis – Ingwerschaumsüppchen \checkmark mit Lachsschinken _(2,5) und gerösteten Kürbiskernen	4,90 €uro
Wildkraftbrühe mit Madeira ₍₆₎ verfeinert dazu hausgemachte Waldpilzklößchen und Gemüsestreifen	5,50 €uro



Hauptgerichte

zarte Gnocchi in Kürbis – Frischkäsesoße \checkmark überbacken mit Feta – Käse, garniert mit Rucola	13,90 €uro
gebratene Fasanenbruststreifen, geschwenkt in cremigen Bandnudeln und Waldpilzen, verfeinert mit einem Klecks Preiselbeeren, dazu Parmesan und Rucola	16,90 €uro
saftiger Hirschgulasch ₍₆₎ verfeinert mit Waldpilzen mit Apfelrotkraut und Semmelklößen	16,90 €uro
gebratene Perlhuhnbrust an Honig – Rosmarin – Soße ₍₆₎ auf Romanesco, dazu Kartoffel - Donats	17,10 €uro
Hirschhamburger ₍₆₎ im Flaguetteburger - Brötchen mit Tomaten, Blauschimmelkäse und hausgemachter Zwiebel - Wildkräutersoße ₍₆₎ , dazu herbstliche Salatmischung mit Apfel – Vinaigrette ₍₆₎	15,90 €uro
extra dazu Kartoffelecken	3,80 €uro
Moritzburger Rehkeulenbraten in Rotweinssoße ₍₆₎ garniert mit Williams Birne ₍₂₎ , dazu Apfelrotkraut und Kartoffelklöße	20,90 €uro



\checkmark = vegetarisch

Änderungswünsche nehmen wir entgegen
Sprechen Sie dazu unser Service-Personal an, ggf. ist ein Preisaufschlag notwendig.