



PECHHÜTTE

– RESTAURANT –

Wild aus heimischen Wäldern

Suppen

Kürbis – Ingwerschaumsüppchen \checkmark 5,90 €
mit Lachsschinken^(2,5) und gerösteten Kürbiskernen

Wildkraftbrühe mit Madeira⁽⁶⁾ verfeinert 6,50 €
dazu hausgemachte Waldpilzklößchen
und Gemüsestreifen



Hauptgerichte

gebratene Fasanenbruststreifen mit Waldpilzen, 19,90 €
geschwenkt in cremigen Bandnudeln,
verfeinert mit einem Klecks Preiselbeeren, dazu Parmesan und Rucola

in Portwein geschmorte Perlhuhnbrust 19,90 €
auf Rahmwirsing mit Birne und Bauchspeck, dazu Preiselbeer-Kroketten

saftiger Hirschgulasch⁽⁶⁾ 21,90 €
mit Kirschrotkraut und Semmelklößen

knuspriges Hirschschnitzel auf bunten Haselnuss – Butter – Gnocchi 23,90 €
dazu Rosenkohl verfeinert mit „Süßem Senf“ und Schwarzwälder Schinken

Hirsch – Burger ⁽⁶⁾ im Crispy – Brötchen 25,90 €
mit Tomaten, Blauschimmelkäse, Bacon und hausgemachter Zwiebel - Wildkräutersoße⁽⁶⁾,
dazu herbstliche Salatmischung mit Apfel – Vinaigrette ⁽⁶⁾

extra dazu Kartoffelecken 4,50 €

Moritzburger Rehkeulenbraten in Rotweinsauce⁽⁶⁾ 23,90 €
garniert mit Williams Birne⁽²⁾,
dazu Apfelrotkraut und Kartoffelklöße

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

