



PECHHÜTTE

– RESTAURANT –

Waidmannsheil

Suppen

Schaumsüppchen vom Hokkaido Kürbis mit Ingwer 
Lachsschinkensteifen^(2,5) und gerösteten Kürbiskernen

6,50 Euro

kräftige Wildkraftbrühe mit Madeira⁽⁶⁾ verfeinert
mit hausgemachte Waldpilz – Geflügelklößchen
und Gemüsestreifen

6,90 Euro



Hauptgerichte

gebratene Fasanenbruststreifen mit Steinpilzen,
geschwenkt in cremigen bunten Bandnudeln,
verfeinert mit Preiselbeeren, dazu Parmesan und Rucola

19,90 Euro

geschmorte Perlhuhnbrust „Supreme“
auf Portwein – Perlzwiebel – Kürbisrahmgemüse, dazu Preiselbeer-Kroketten

21,90 Euro

saftiger Wildschweingulasch⁽⁶⁾
mit Brombeer-Rotkraut und Semmelklößen

24,90 Euro

knuspriges Hirschschnitzel auf bunten Haselnuss – Gnocchi
dazu Rosenkohl verfeinert mit „Süßem Senf“ und Schwarzwälder Schinken

26,90 Euro

Bolognese von der Hirschkeule, abgerundet mit kräftigem Dornfelder
auf gekräuterten Steinpilz – Ravioli und gehobeltem Parmesan
dazu Wildkräutersalat mit Himbeervinaigrette

25,90 Euro

zarter Rehkeulenbraten in Rotweinsauce⁽⁶⁾
garniert mit Williams Birne und Preiselbeeren⁽²⁾,
dazu Apfelrotkraut und Kartoffelklöße

25,90 Euro

feine Semmelklöße
auf Kürbis – Kräuterseitling – Gemüse in Ziegenkäsesauce,
garniert mit Walnüssen, Cranberrys und Rucola 

21,90 Euro

Dessert

Pumpkin Spice Cheesecake  mit Eis

7,90 €

 = vegetarisch

