

# Hackstücks

## Wilde Zeit

*Samtsüppchen vom heimischen Wild*  
mit kleinen Pfifferlingen und Calvadosschaum  
7,50 €

*Rehragout*  
mit feinen Wiesenchampignons in pikanter Sauce,  
dazu geben wir Apfelkompott mit Preiselbeer-Konfitt und Spätzle aus der Pfanne  
18,50 €

*Flugentenbrust*  
tranchiert, an einer fruchtigen Kirsch-Pfeffersauce,  
dazu Brüsseler Rahm-Rosenkohl und hausgemachte Kartoffel-Mandelnocken  
21,50 €

*Medaillons vom Rehbock*  
serviert an einer cremigen Apfel-Maronensauce,  
dazu Butterspätzle aus der Pfanne und Mandelbroccoli  
22,50 €

*Sauerbraten vom Wildschweinerücken*  
in eigener Sauce mit malzigem Bier und Zuckerrübensirup,  
dazu Kartoffelklöße mit Sauce Polonaise und Apfelkompott  
23,50 €

*Wild - Gourmetteller*  
Genießen Sie eine Auswahl von Reh, Wildschwein und Flugente  
auf geschmortem Pfifferling-Champignon-Ragout,  
dazu Rahm-Rosenkohl, Apfelrotkohl und verschiedene Beilagen  
25,50 €

*Rosa gebratenes Rehrückenfilet*  
mit geschmorten Pfifferlingen in pikanter Wildrahmsauce, Williamsbirne gefüllt mit  
Preiselbeer-Konfitt, dazu Apfelrotkohl und Kartoffel-Mandelnocken  
27,50 €

★★★★

Hotel - Restaurant

**ZUM HACKSTÜCK**  
*in der Region zu Hause*

Tel. (02324) 9066-0 · Fax (02324) 9066-55

Hackstückstr. 123 · 45527 Hattingen · [www.hackstueck.de](http://www.hackstueck.de) · [info@hackstueck.de](mailto:info@hackstueck.de)