



## HACKSTÜCK'S

### *Wildspezialitäten für Zuhause!*

Genießen Sie unsere leckeren Wildspezialitäten!  
Einfach erwärmen und los geht's . . .

**vom 17. Oktober - 26. Dezember**

Unser Angebot für 2 Portionen

*Hackstück's Rehragout*  
mit feinen Wiesenchampignons in pikanter Sauce,  
dazu frisches Apfelkompott mit Preiselbeer-Konfitt und Butterspätzle  
27,00 € für 2 Portionen

*Hackstück's Braten vom Junghirsch*  
in leichter Wildrahmsauce, angereichert mit altem Madeira,  
dazu Brüsseler Rosenkohl und kleine Semmelknödel  
35,00 € für 2 Portionen

*Samtsüppchen von heimischen Wild*  
mit kleinen Pfifferlingen und Clavadosschaum  
18,00 € für 4 Portionen

*Schaumsüppchen von frischen Pfifferlingen*  
mit eigener Einlage und frittiertes Rauke  
18,00 € für 4 Portionen

Leckerer Apfelrotkohl mit Gänseschmalz	9,00 € je 1000g
Frisches Gänseschmalz mit Wildkräutern	5,00 € je 250g
Konfitt von Preiselbeeren mit Bourbon-Vanille	4,50 € je 300g

### *Weinempfehlungen*

**Spätburgunder Rosé (Hackstück's Edition)**

Fruchtiges Aroma von Erdbeeren und Kirschen;  
feine leichte Restsüße, elegant und süffig  
oder

**Müller Thurgau (Hackstück's Edition)**

Saftiges Grüngelb; Aromen von Äpfel und Birnen;  
angenehme Fülle im Abgang  
oder

**Cabernet Sauvignon (Hackstück's Edition)**

Dunkles Purpurrot; Duft von Johannisbeeren;  
saftige Fruchtfülle, im Eichenfass gereift  
12,00 € je Flasche



Hotel - Restaurant

# ZUM HACKSTÜCK

*in der Region zu Hause*