

Hackstück's

Wilde Zeit im Paasbachtal

Vorspeisen Variation

Hausgeräucherter Schinken vom Jungbock aus dem Kiefernrauch mit Zirbenöl an Ruccola-Birnensalat, mit bunten Beeren und Cashewkernen, dazu ofenfrisches Baguette

18,90 €

Samtsüppchen vom heimischen Wild

mit kleinen Pfifferlingen, Semmelknödel-Crunch und Calvadosschaum

9,90 €

"Burger" von heimischen Reh

Unsere Patties bestehen aus feinstem Rehfleisch der Region 100 % Rehfleisch, Camembert, Gurke und Rotkraut mit Hackstücks Preiselbeer-Burgersauce im Brioche Bun, dazu junger Feldsalat mit Semmelknödel-Crunch

24,90 €

Rehragout

mit feinen Wiesenchampignons in pikanter Sauce, dazu geben wir Apfelkompott, Preiselbeer-Konfitt und Spätzle aus der Pfanne

26,90 €

Cordon Bleu vom Wildschweinerücken

in der Knusperpanade mit Schinken und Müritzer Käse gefüllt, dazu Rahm-Rosenkohl und Krokette

26,90 €

Braten vom Junghirsch

aus der Keule im eigenen Saft geschmort, dazu reichen wir Rahm-Rosenkohl und Butterspätzle

28,90 €

Medaillons vom Rehbock

auf einer leicht gebundenen Wildjus, angereichert mit Schattenmorellen, dazu reichen wir Krokette und herbstliche Salate in Rahm

30,90 €

Hirschmedaillons

mit marinierten Backpflaumen in pikanter Wildrahmsauce, dazu reichen wir Krokette und Apfelrotkohl

30,90 €

Rosa gebratener Rücken vom Hirschkalb

mit feinen, geschmorten Pfifferlingen in pikanter Wildrahmsauce, dazu reichen wir Apfelrotkohl, Krokette und Spätzle aus der Pfanne mit Birnen-Chutney und Preiselbeer-Konfitt

36,90 €

