



FICHTELBERGHAUS

Wild aus eigener Jagd

im Restaurant "Erzgebirgsstuben"

Rehgulasch € 20,90

Pilzrahm & hausgemachte Böhmisches Knödel

Wir empfehlen

Hirschmedaillons € 22,50

Pilzrahm & Kürbispüree

Geschmorte Rehkeule € 21,50

Klöße, Rotkohl & Hagebuttensauce

Rotwein-Cuvée „Moritz“ 0,2 l € 9,50 0,75 l € 34,00

trocken; Weingut Schloss Proschwitz Prinz zur Lippe/ Sachsen

Getrocknete Pflaume, schwarze Johannisbeere, Unterholz und Wald-Erde sprießen in die Nase wie Pilze aus dem Boden. Würzig mit samtiger Struktur.

Blaifränkisch Rosé „Strehn“ 0,2 l € 9,00 0,75 l € 32,00

trocken; Weingut Strehn / Burgenland (Österreich)

Im Glas helles Lachsrosa mit einem Hauch von Kupfer. Das Bouquet ist zart und erinnert an Limetten und weißen Apfel, mit einem Hauch von roten Waldbeeren. Am Gaumen präsentiert sich der Wein schlank und elegant.