



PECHHÜTTE

– RESTAURANT –

Suppen

Tomatencremesüppchen mit Basilikum		3,30 €uro
Kartoffel - Lauchcremesüppchen	klein	3,50 €uro
Kräutercroutons und Mini Wiener	groß	6,90 €uro
Rinderkraftbrühe mit Kräuter - Pfannkuchenstreifen		3,90 €uro

Vorspeisen und Salate

kleiner gemischter Salat mit Kräuter – Joghurtdressing		4,80 €uro
Tomate – Mozzarella ₍₄₎ mit frischem Basilikum		5,90 €uro
warmer Ziegenkäse auf Tomaten - Zwiebelragout ₍₆₎ verfeinert mit Balsamiko		6,90 €uro
großer bunter Gartensalat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen dazu Kräuter - Joghurtdressing		10,30 €uro
großer Salatteller „Pechhütte“ mit gebratenen Lachsfiletstreifen dazu Honig - Senf - Dilldressing		10,30 €uro
gebratener Ziegenkäse im Speckmantel _(2,4,9) auf rotem Mangold - Rucola - Salat mit Cranberries, Pinienkernen und Himbeervinaigrette		10,90 €uro
mariniertes Rindercarpaccio im Kräuterrand garniert mit Champignon, Basilikum - Pesto und gehobeltem Parmesankäse		10,90 €uro



PECHHÜTTE

– RESTAURANT –

Hauptgerichte

hausgemachte Rinderroulade ^(4,5) an Apfelrotkraut und Kartoffelklößen	12,90 €uro
gebratenes Hähnchenbrustfilet auf bunten Butterkarotten dazu Rosmarinkartoffeln	12,90 €uro
Tafelspitz vom Rind mit Meerrettichsoße ⁽⁴⁾ , dazu Bohnen im Speckmantel ⁽⁵⁾ und Bouillonkartoffeln	13,50 €uro
saftiges Schweinerückensteak überbacken mit Feigen ^(2,4) und Gorgonzolakäse dazu Broccoliröschen und Rosmarinkartoffeln	13,50 €uro
gebratenes Hähnchenbrustfilet auf Geflügelleber – Champignonragout ⁽⁶⁾ dazu Kartoffelpüree	13,50 €uro
geschmorter Lammkeulenbraten in Thymianjus, dazu Bohnen im Speckmantel ⁽⁵⁾ und Rosmarinkartoffeln	14,20 €uro
Schweinefiletgeschnetzeltes "Züricher Art" ⁽⁶⁾ dazu Broccoliröschen und Basmatireis	14,50 €uro
medium gebratene Schweinemedallions auf Portwein ⁽⁶⁾ - Steinchampignons dazu Kräuterspätzle	14,90 €uro
„Pechhüttenpfanne“ Schweinerückensteak, Hähnchenbrustfilet, Rinderhüftsteak auf Pastinaken – Champignon - Gemüse dazu Bratkartoffeln	15,50 €uro
gefülltes Schweineschnitzel „Pechhütten Art“ (mit Waldpilzkäse ⁽⁴⁾ , Lauchzwiebeln und Lachsschinken ⁽⁴⁾ gefüllt) auf Bohnen - Zwiebel - Gemüse dazu Bratkartoffeln	15,50 €uro
in Portwein ⁽⁶⁾ geschmorte Kalbsbäckchen auf Lauch - Karotten Gemüse dazu gebratene Semmelknödelscheiben	17,90 €uro



PECHHÜTTE

– RESTAURANT –

Fischgerichte

Riesengarnelen mit Spaghetti, geschwenkt mit Tomatenwürfeln und Knoblauch, garniert mit gehobeltem Parmesan und Rucola	12,90 Euro
gebratene Lachswürfel mit grünem Spargel in Orangensahnesauce, abgerundet mit Cointreau dazu Tagliatelle	14,50 Euro
frische Forelle „Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln und kleinem Salat	14,90 Euro
auf der Haut gebratenes Zanderfilet dazu Austernpilz - Lauch - Gemüse an Paprika - Basmatireis	15,90 Euro

Vegetarisches

"Vegetarischer Pechhütten Kessel" (Gartengemüse mit Kartoffelwürfeln in Gemüsebrühe)	6,50 Euro
Zarte Gnocchi mit Blattspinat in Gorgonzolasoße dazu Walnüsse und frisch gehobelter Parmesan garniert mit Rucola	10,20 Euro
„Vegetarische Pechhüttenpfanne“ (feines Gemüse mit Kartoffeln in Sahnesoße und Gouda - Käse überbacken)	10,20 Euro
Ofenkartoffel mit Zucchini - Tomatenragout in Frischkäsesoße dazu eine kleine Salatgarnitur	10,20 Euro

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoffe,
2 mit Konservierungsstoffe
3 mit Geschmacksverstärker

4 mit Antioxidationsmitteln
5 mit Nitritpökelsalz
6 mit Alkohol

7 mit Koffein
8 mit Chinin,
9 mit Süßungsmittel



PECHHÜTTE

– RESTAURANT –

Brotzeit ab 18:00 Uhr

gebratenes Schweinerückensteak mit Röstzwiebeln auf Schwarzbrot, dazu eine kleine Salatgarnitur	8,60 €
kaltes oder warmes Bratenbrot	8,60 €
Rinderzunge ₍₅₎ , mit Meerrettich _(2,4,9) und saurer Gurke ₍₂₎ auf Buttertoast dazu eine kleine Salatgarnitur	8,60 €
Bauernfrühstück garniert mit saurer Gurke ₍₂₎	8,60 €
Hähnchenbrust überbacken mit Tomate und Mozzarella _(2,4) auf Toast mit frischem Pesto dazu eine kleine Salatgarnitur	8,60 €
"Pechhütten Napf" (Kalbsragout mit Rinderzungenstreifen ₍₅₎ , Champignon und Spargel ₍₄₎ in Portweinrahmsauce im Napf mit Gouda - Käse überbacken) dazu Baguette	8,60 €
hausgemachte Bauernsülze _(2,5,9) mit Remouladensoße _(2,4) und Bratkartoffeln an Salatgarnitur	9,50 €

Allergene:

- | | | |
|---|----------------|----------------|
| 10.. Senf | 11. Sesamsamen | 12. Weichtiere |
| 13. Krebstiere | 14. Eier | 15. Sellerie |
| 16. Fisch | 17. Erdnüsse | 18. Soja |
| 19. Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) | | |
| 20. Lupinen | | |
| 21. Schalenfrüchte: (a, Mandel; b, Haselnuss; c, Walnuss; d, Cashew; e, Pecannuss;
f, Paranuss; g, Macadamianuss; h, Pistazie) | | |
| 22. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l | | |
| 23. Glutenhaltiges Getreide (a, Weizen; b, Roggen; c, Gerste; d, Hafer; e, Dinkel; f, Kamut; g, Hybridstämme) | | |



PECHHÜTTE

– RESTAURANT –

Dessert

„Pechhütten“ Dessert hausgemachtes Fruchtparfait an Jamaika – Rum - Birnen	6,90 €uro
handgefertigte sächsische Quarkkeulchen mit Schokosauce und Vanilleeis mit Zucker und Zimt dazu Apfelmus ₍₄₎	6,50 €uro
gemischtes Eis mit Sahne	4,50 €uro
Eisbecher „Pfirsich _(2,4) Melba“	5,90 €uro
Schwedeneisbecher ₍₄₎ mit Eierlikör ₍₆₎	5,90 €uro
Eisbecher „Birne _(2,4) Helene“	5,90 €uro
Schwarzwälder Kirscheisbecher _(2,4) mit Kirschwasser ₍₆₎	5,90 €uro
Amaretto – Eisbecher mit Amaretto ₍₆₎ und Amarettini	5,90 €uro
Eiskaffee ₍₇₎	4,50 €uro
Eisschokolade	4,50 €uro