



PECHHÜTTE

– RESTAURANT –

Suppen

Tomatencremesüppchen mit Basilikum	3,40 Euro
Kohlrabi – Thymian – Cremesuppe mit Streifen von der Rote Beete und Frühlingszwiebeln	3,80 Euro
Rinderkraftbrühe „Royal“ mit Gemüsestreifen und Nudeln	3,90 Euro

Vorspeisen und Salate

kleiner gemischter Salat mit Kräuter – Joghurtdressing	5,20 Euro
Tomate – Mozzarella ₍₄₎ mit frischem Basilikum	5,90 Euro
warmer Ziegenkäse auf Tomaten – Zwiebelragout ₍₆₎ verfeinert mit weißem Balsamiko	6,90 Euro
großer bunter Gartensalat mit gebratener Hähnchenbrust dazu Kräuter – Joghurtdressing	10,60 Euro
großer Salatteller „Pechhütten Art“ mit gebratenen Lachsfiletstreifen ₍₆₎ dazu Honig – Senf – Dilldressing	10,60 Euro
gebratener Ziegenkäse im Speckmantel _(2,4,9) auf rotem Mangold – Rucola – Salat mit Cranberries, Pinienkernen und Himbeervinaigrette	11,50 Euro
mariniertes Rindercarpaccio im Kräuterrand garniert mit Champignon, Basilikum – Pesto und gehobeltem Parmesankäse	11,90 Euro



PECHHÜTTE

– RESTAURANT –

Hauptgerichte

hausgemachte Rinderroulade ^(4,5) an Apfelrotkraut und Kartoffelklößen	13,20 €uro
gebratenes Hähnchenbrustfilet auf bunten Holunder – Karotten dazu Rosmarinkartoffeln	13,20 €uro
gebratene Hähnchenbrust auf Geflügelleber – Champignonragout ⁽⁶⁾ , dazu Bratkartoffeln	13,80 €uro
Tafelspitz vom Rind mit Meerrettichsoße ⁽⁴⁾ dazu Bohnen im Speckmantel ⁽⁵⁾ und Kartoffelklöße	13,90 €uro
saftiges Schweinerückensteak überbacken mit Feigen ^(2,4) und Gorgonzolakäse dazu Prinzessbohnen und Rosmarinkartoffeln	14,20 €uro
geschmorter Lammkeulenbraten in Thymianjus, dazu Bohnen im Speckmantel ⁽⁵⁾ und Rosmarinkartoffeln	14,50 €uro
zarte Schweinefiletstreifen in Djionsenfsoße dazu Broccoliröschen und bunten Bandnudeln	14,70 €uro
mediterranes Schweinerückensteak überbacken mit Seranoschinken, Honigmelone und Pecorino ^(Schafskäse) dazu Zucchini – Paprika – Gemüse und Kartoffelecken	14,90 €uro
medium gebratene Schweinemedallions auf Portwein ⁽⁶⁾ – Steinchampignons dazu Kräuterspätzle	15,20 €uro
„Pechhüttenpfanne“ Schweinerückensteak, Hähnchenbrustfilet, Rinderhüftsteak auf Pastinaken – Champignon – Gemüse dazu Bratkartoffeln	15,90 €uro
gefülltes Schweineschnitzel „Pechhütten Art“ (mit Knoblauchkäse ⁽⁴⁾ , Lauchzwiebeln und Schwarzwälder Schinken ⁽⁴⁾ gefüllt) auf Tomaten – Broccoli – Gemüse dazu Bratkartoffeln	15,90 €uro
kleine rosa gebratene Rinderhüftsteaks mit Tomate und Ziegenkäse überbacken dazu Speckbohnen und Kartoffelecken	16,90 €uro



PECHHÜTTE

– RESTAURANT –

Fischgerichte

geschwenkte Riesengarnelen ⁽⁶⁾ mit Spaghetti, Tomatenwürfeln und Knoblauch, garniert mit gehobeltem Parmesan und Rucola	13,10 €uro
frische Forelle „Müllerin Art“ mit Kartoffeln und kleiner Salatgarnitur	14,90 €uro
gebratene Lachswürfel mit grünem Thaispargel in Orangensahnesoße, abgerundet mit Cointreau ⁽⁶⁾ dazu Tagliatelle	15,20 €uro
auf der Haut gebratenes Lachsfilet mit Schmorgurken – Dillgemüse ⁽⁶⁾ dazu Rösti – Taler	15,20 €uro
gedämpftes Zanderfilet mit Flusskrebs – Rahmsoße auf einem Gemüsestreifenbett, dazu Paprika – Drillingskartoffeln	15,90 €uro

Vegetarisches

"Vegetarischer Pechhütten Kessel" (Gartengemüse mit Kartoffelwürfeln in Gemüsebrühe)	6,80 €uro
Zarte Gnocchi mit Blattspinat in Gorgonzolasoße dazu Walnüsse und frisch gehobelter Parmesan, garniert mit Rucola	10,50 €uro
„Vegetarische Pechhüttenpfanne“ (Kartoffelauflauf mit Paprika, Champignon und Zucchini in Sahnesoße und Feta – Käse überbacken)	10,50 €uro
große Ofenkartoffel mit Avocado – Tomatenragout in Ziegenfrischkäsesoße dazu eine kleine Salatgarnitur	10,50 €uro

Änderungswünsche nehmen wir entgegen.
Sprechen Sie dazu unser Service-Personal an, ggf. ist ein Preisaufschlag nötig.

Gern können Sie unsere Speisen auch mitnehmen, gegen eine Verpackungspauschale von 0,50 €/Essen.
(Ausnahmen bei den Speisen erfragen Sie bitte beim Personal)



PECHHÜTTE

– RESTAURANT –

Brotzeit ab 18:00 Uhr

gebratenes Schweinerückensteak mit Röstzwiebeln auf Schwarzbrot, dazu eine kleine Salatgarnitur	8,90 Euro
kaltes oder warmes Bratenbrot, dazu eine kleine Salatgarnitur	8,90 Euro
kalter oder warmer Rinderzungen – Toast ⁽⁵⁾ mit Meerrettich ^(2,4,9) und saurer Gurke ⁽²⁾ dazu eine kleine Salatgarnitur	8,90 Euro
Bauernfrühstück, garniert mit saurer Gurke ⁽²⁾	8,90 Euro
Hähnchenbrust überbacken mit Tomate und Mozzarella ^(2,4) auf Toast mit frischem Pesto dazu eine kleine Salatgarnitur	8,90 Euro
"Pechhütten Napf" (Kalbsragout mit Rinderzungenstreifen ⁽⁵⁾ , Champignon und Spargel ⁽⁴⁾ in Portweinrahmsoße im Napf mit Gouda – Käse überbacken) dazu Baguette	8,80 Euro
hausgemachte Bauernsülze ^(2,5,9) mit Remouladensoße ^(2,4) und Bratkartoffeln an Salatgarnitur	9,50 Euro
Wurstsalat „Pechhütten Art“ auf Semmelknödel – Carpaccio	9,50 Euro

Zusatzstoffe:

1 Farbstoffe
2 Konservierungsstoffe
3 Geschmacksverstärker

4 Antioxidationsmitteln
5 Nitritpökelsalz
6 Alkohol

7 Koffein
8 Chinin
9 Süßungsmittel



PECHHÜTTE

– RESTAURANT –

Dessert

„Pechhütten“ Dessert hausgemachte Crème Brûlée der Saison mit Überraschung der Küche	6,90 €uro
handgefertigte sächsische Quarkkeulchen mit Schokosauce und Vanilleeis oder 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

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		