



# PECHHÜTTE

– RESTAURANT –

## Suppen

Tomatencremesüppchen mit Basilikum	3,40 €uro
Schaumsüppchen von der Petersilienwurzel garniert mit einem Garnelenspieß	3,70 €uro
Rinderkraftbrühe „Royal“ mit Gemüsestreifen und Nudeln	3,90 €uro

## Salate

kleiner gemischter Salat mit Kräuter – Joghurtdressing	5,50 €uro
Tomate – Mozzarella <sub>(4)</sub> mit frischem Basilikum	6,50 €uro
warmer Ziegenkäse auf Tomaten – Zwiebelragout <sub>(6)</sub> verfeinert mit weißem Balsamiko <sub>(9)</sub>	6,90 €uro
großer bunter Gartensalat mit gebratener Hähnchenbrust dazu Kräuter – Joghurtdressing	10,90 €uro
großer Salatteller „Pechhütten Art“ mit gebratenen Lachsfiletwürfeln <sub>(6)</sub> dazu Honig – Senf – Dilldressing <sub>(9)</sub>	10,90 €uro
Caesar Salat nach „Pechhütten Art“ knackiger Roma-Salat mit Croutons, gekochtem Ei, Kirschtomaten und Parmesan vollendet mit Caesar – Dressing <sub>(9)</sub>	10,50 €uro
mit gebratenen Hähnchenbrust – Würfeln	13,90 €uro
gebratener Ziegenkäse im Speckmantel <sub>(2,4,9)</sub> auf rotem Mangold – Rucola – Salat mit Cranberries, Pinienkernen und Himbeervinaigrette	12,50 €uro
mariniertes Rindercarpaccio im Kräuterrand garniert mit Champignons, Basilikum – Pesto und gehobeltem Parmesankäse	12,50 €uro



# PECHHÜTTE

– RESTAURANT –

## Hauptgerichte

Rinderzunge <sup>(5)</sup> mit Buttererbsen dazu gebutterte „Pechhütten – Drillingskartoffeln“	12,50 €uro
hausgemachte Rinderroulade <sup>(4,5,9)</sup> an Apfelrotkraut und Kartoffelklößen	13,50 €uro
gebratene Hähnchenbrust auf Geflügelleber – Champignonragout <sup>(6)</sup> , dazu Bratkartoffeln	13,90 €uro
Tafelspitz vom Rind mit Meerrettichsoße <sup>(4)</sup> dazu Bohnen im Speckmantel <sup>(5)</sup> und Kartoffelklöße	13,90 €uro
saftiges Hähnchenbrust „Papagena“ überbacken mit Tomaten – Mozzarella und Oregano auf Broccoli dazu tomatisierte Bandnudeln	14,20 €uro
zartes Schweinerückensteak überbacken mit Feigen <sup>(2,4)</sup> und Gorgonzolakäse dazu Prinzessbohnen und Rosmarinkartoffeln	14,50 €uro
geschmorter Lammkeulenbraten in Thymianjus <sup>(6)</sup> , dazu Bohnen im Speckmantel <sup>(5)</sup> und Kartoffelklöße	14,70 €uro
gefülltes Schweineschnitzel „Pechhütten Art“ (mit Knoblauchkäse <sup>(4)</sup> , Lauchzwiebeln und Schwarzwälder Schinken <sup>(4)</sup> gefüllt) auf bunten Petersilien – Karotten, dazu Bratkartoffeln	15,90 €uro
„Pechhüttenpfanne“ Schweinerückensteak, Hähnchenbrustfilet, Rinderhüftsteak auf Pastinaken – Champignon – Lauch – Gemüse, dazu Bratkartoffeln	16,10 €uro
kleine, rosa gebratene Rinderhüftsteaks mit Tomaten und Ziegenkäse überbacken dazu glasiertes Perlzwiebeln und Rosmarinkartoffeln	16,90 €uro
Bœff Stroganoff (gebratene Rinderhüftstreifen mit Champignons, saurer Gurke <sup>(2)</sup> , Senf in Rotweinrahmsoße <sup>(6)</sup> ) dazu Broccoli – Paprika – Gemüse und Kräuterspätzle	17,20 €uro



# PECHHÜTTE

– RESTAURANT –

## Fischgerichte

geschwenkte Riesengarnelen <sup>(6)</sup> mit Spaghetti, Tomatenwürfeln und Knoblauch, garniert mit gehobeltem Parmesan und Rucola	13,90 €uro
frische Forelle „Müllerin Art“ mit Petersilien – Drillingskartoffeln und einer kleinen Salatgarnitur	15,90 €uro
gebratene Lachswürfel mit grünem Thaispargel in Orangensahnesoße, dazu Bandnudeln abgerundet mit Cointreau <sup>(6)</sup> , gehobeltem Parmesan und Rucola	16,50 €uro
auf der Haut gebratenes Lachsfilet mit Schmorgurken – Dillgemüse <sup>(6)</sup> dazu Rösti – Taler	16,50 €uro
gedämpftes Zanderfilet mit Flusskrebs – Rahmsoße <sup>(6)</sup> auf einem Gemüsestreifenbett, dazu Paprika – Drillingskartoffeln	16,90 €uro

## Vegetarisches

"Vegetarischer Pechhütten Kessel" (vegan) (Gartengemüse mit Kartoffelwürfeln in Gemüsebrühe)	6,80 €uro
Zarte Gnocchi mit Blattspinat in Gorgonzolasoße dazu Walnüsse und frisch gehobelter Parmesan, garniert mit Rucola	10,90 €uro
„Vegetarische Pechhüttenpfanne“ (Kartoffelauflauf mit Paprika, Champignons und Broccoli, in Sahnesoße mit Feta – Käse überbacken)	10,90 €uro
große Ofenkartoffel mit Avocado – Tomatenragout in Ziegenfrischkäsesoße dazu eine kleine Salatgarnitur (vegan = ohne Ziegenfrischkäsesoße)	10,90 €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

gebackener Camembert auf Toast mit Preiselbeeren <sub>(2,4,9)</sub>	7,20 €
"Pechhütten Napf" (Kalbsragout mit Rinderzungenstreifen <sub>(5)</sub> , Champignons und Spargel <sub>(4)</sub> in Portweinrahmsauce im Napf mit Gouda – Käse überbacken) dazu Baguette	8,80 €
gebratenes Schweinerückensteak mit Cremechampignons überbacken mit Gouda – Käse auf Schwarzbrot, dazu eine kleine Salatgarnitur	9,90 €
gebratenes Schweinerückensteak mit Röstzwiebeln auf Schwarzbrot, dazu eine kleine Salatgarnitur	9,90 €
raffiniertes kaltes <b>oder</b> warmes Bratenbrot <sub>(2,4,9)</sub> , dazu eine kleine Salatgarnitur	9,90 €
Bauernfrühstück mit 3 Eiern, garniert mit saurer Gurke <sub>(2,4)</sub>	9,90 €
Hähnchenbrust überbacken mit Tomate und Mozzarella <sub>(2,4)</sub> auf Toast mit frischem Pesto dazu eine kleine Salatgarnitur	9,90 €
hausgemachte Bauernsülze <sub>(5,9)</sub> mit Remouladensauce <sub>(2,4)</sub> und Bratkartoffeln an Salatgarnitur	10,50 €
feinwürziger Wurstsalat <sub>(4,5,9)</sub> „Pechhütten Art“ mit Roter Zwiebel garniert, dazu gemischtes Baguette	10,50 €

Zusatzstoffe:

1 Farbstoffe  
2 Konservierungsstoffe  
3 Geschmacksverstärker

4 Antioxidationsmitteln  
5 Nitritpökelsalz  
6 Alkohol

7 Koffein  
8 Chinin  
9 Süßungsmittel



# PECHHÜTTE

– RESTAURANT –

## Dessert

„Pechhütten“ Dessert <sup>(6,9)</sup> hausgemachte Crème Brûlée der Saison mit Überraschung der Küche	7,50 Euro
handgefertigte sächsische Quarkkeulchen mit Schokosauce und Vanilleeis <b>oder</b> mit Zucker und Zimt dazu Apfelmus <sup>(4)</sup>	6,90 Euro
gemischtes Eisbecher mit Sahne	4,90 Euro
Eisbecher „Pfirsich <sup>(2,4)</sup> Melba“ mit Himbeersöße	6,50 Euro
Schwedeneisbecher <sup>(4)</sup> mit Eierlikör <sup>(6)</sup>	6,50 Euro
Eisbecher „Walnuss“ mit Karamell – Soße	6,50 Euro
Eisbecher „Joghurt Waldfrucht“ mit Naturjoghurt und Waldfrüchten	6,50 Euro
Schwarzwälder Kirscheisbecher <sup>(2,4)</sup> mit Kirschwasser <sup>(6)</sup>	6,50 Euro
Amaretto – Eisbecher mit Amaretto <sup>(6)</sup> und Amarettini	6,50 Euro
Eiskaffee <sup>(7)</sup>	4,90 Euro
Eisschokolade	4,90 Euro

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		