



PECHHÜTTE

– RESTAURANT –

Suppen

Tomatencremesüppchen mit Basilikum	3,60 Euro
Kartoffel – Pilz – Sahnesüppchen garniert mit Schinchenchips	3,80 Euro
Rinderkraftbrühe „Royal“ (mit Eierstich, Gemüsestreifen und Nudeln)	4,20 Euro

Salate

kleiner gemischter Salat mit Kräuter – Joghurtdressing	5,80 Euro
Tomate – Mozzarella ⁽⁴⁾ mit frischem Basilikum	6,80 Euro
warmer Ziegenkäse auf Tomaten – Zwiebelragout ⁽⁶⁾ verfeinert mit weißem Balsamico ⁽⁹⁾	6,90 Euro
großer bunter Gartensalat mit gebratener Hähnchenbrust dazu Kräuter – Joghurtdressing	11,50 Euro
großer Salatteller „Pechhütten Art“ mit gebratenen Lachsfiletwürfeln ⁽⁶⁾ dazu Honig – Senf – Dilldressing ⁽⁹⁾	11,50 Euro
Caesar Salat nach „Pechhütten Art“ knackiger Roma-Salat mit Croutons, gekochtem Ei, Kirschtomaten und Parmesan, vollendet mit Caesar – Dressing ⁽⁹⁾	10,90 Euro
mit gebratenen Hähnchenbrust – Würfeln	13,90 Euro
gebratener Ziegenkäse im Speckmantel ^(2,4,9) auf rotem Mangold – Rucola – Salat mit Cranberrys, Pinienkernen und Himbeervinaigrette	12,90 Euro
mariniertes Rindercarpaccio im Kräuterrand garniert mit Champignons, Basilikum – Pesto und gehobeltem Parmesankäse	12,90 Euro



PECHHÜTTE

– RESTAURANT –

Hauptgerichte

zarte Rinderzunge ⁽⁵⁾ mit Buttererbsen dazu „Pechhütten – Kräuterkartoffeln“	12,90 Euro
hausgemachte Rinderroulade ^(4,5,9) an Apfelrotkraut und Kartoffelklößen	13,80 Euro
gebratene Hähnchenbrust auf Geflügelleber – Champignonragout ⁽⁶⁾ , dazu Bratkartoffeln	13,90 Euro
Tafelspitz vom Rind mit Meerrettichsoße ⁽⁴⁾ auf Karotten – Sellerie – Gemüse, dazu Kartoffelklöße	13,90 Euro
saftige Hähnchenbrust „Papagena“ überbacken mit Tomate – Mozzarella und Oregano auf Broccoli, dazu tomatisierte Bandnudeln	14,50 Euro
zartes Schweinerückensteak überbacken mit Apfel – Zwiebelgemüse ⁽⁶⁾ und Blauschimmelkäse ⁽⁴⁾ dazu Prinzessbohnen und Rosmarinkartoffeln	14,90 Euro
geschmorter Lammkeulenbraten in Thymianjus ⁽⁶⁾ , dazu Schinkenspeckbohnen und Kartoffelklöße	14,90 Euro
gefülltes Schweineschnitzel „Pechhütten Art“ (mit Blauschimmelkäse ⁽⁴⁾ , Lauchzwiebeln und Lachsschinken ⁽⁴⁾ gefüllt) auf bunten Petersilien – Karotten, dazu Bratkartoffeln	15,90 Euro
„Pechhüttenpfanne“ Schweinerückensteak, Hähnchenbrustfilet, Rinderhüftsteak auf Pastinaken – Champignon – Lauch – Rahmgemüse, dazu Bratkartoffeln	16,50 Euro
kleine, rosa gebratene Rinderhüftsteaks mit Tomaten und Ziegenkäse ⁽⁴⁾ überbacken dazu glasierte Perlzwiebeln ^(4,6,9) und Rosmarinkartoffeln	16,90 Euro
Bœff Stroganoff (gebratene Rinderhüftstreifen mit Champignons, saurer Gurke ⁽²⁾ , Senf in Rotweinrahmsoße ⁽⁶⁾) dazu Broccoli – Paprika – Gemüse und Kräuterspätzle	17,50 Euro



PECHHÜTTE

– RESTAURANT –

Fischgerichte

geschwenkte Riesengarnelen ⁽⁶⁾ mit Spaghetti, Tomatenwürfeln und Knoblauch, garniert mit gehobeltem Parmesan und Rucola	13,90 Euro
frische Forelle „Müllerin Art“ mit gewürfelten Petersilien – Kartoffeln, Butter und einer kleinen Salatgarnitur	15,90 Euro
gebratene Lachswürfel mit grünem Thaispargel in Orangensahnesoße, dazu Bandnudeln abgerundet mit Cointreau ⁽⁶⁾ , gehobeltem Parmesan und Rucola	16,90 Euro
auf der Haut gebratenes Lachsfilet mit Schmorgurken – Dillgemüse ⁽⁶⁾ dazu Rösti – Taler	16,90 Euro
gedämpftes Zanderfilet mit Flusskrebs – Rahmsoße ⁽⁶⁾ auf einem Gemüsestreifenbett, dazu Paprika – Kartoffeln	17,20 Euro

Vegetarisches

"Vegetarischer Pechhütten Kessel" (vegan) (Gartengemüse mit Kartoffelwürfeln in Gemüsebrühe)	6,80 Euro
zarte Gnocchi mit Blattspinat in Gorgonzolasoße dazu Walnüsse und frisch gehobelter Parmesan, garniert mit Rucola	11,50 Euro
„Vegetarische Pechhüttenpfanne“ (Kartoffelauflauf mit Paprika, Champignons und Broccoli in Sahnesoße mit Feta – Käse überbacken)	11,50 Euro
große Ofenkartoffel mit Avocado – Tomatenragout in Ziegenfrischkäsesoße dazu eine kleine Salatgarnitur (vegan = ohne Ziegenfrischkäsesoße)	11,50 Euro

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

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

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer



PECHHÜTTE

– RESTAURANT –

Brotzeit ab 18:00 Uhr

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

Zusatzstoffe:

1 Farbstoffe
2 Konservierungsstoffe
3 Geschmacksverstärker

4 Antioxidationsmitteln
5 Nitritpökelsalz
6 Alkohol

7 Koffein
8 Chinin
9 Süßungsmittel

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer



PECHHÜTTE

– RESTAURANT –

Dessert

„Pechhütten“ Dessert ^(6,9) hausgemachte Crème Brûlée der Saison mit Überraschung aus der Küche	7,80 Euro
handgefertigte sächsische Quarkkeulchen mit Schokosauce und Vanilleeis <u>oder</u> mit Zucker und Zimt dazu Apfelmus ⁽⁴⁾	6,90 Euro
gemischter Eisbecher mit Sahne	5,50 Euro
Eisbecher „Pfirsich ^(2,4) Melba“ mit Himbeersoße	6,50 Euro
Schwedeneisbecher ⁽⁴⁾ mit Eierlikör ⁽⁶⁾	6,90 Euro
Eisbecher „Walnuss“ mit Karamell – Soße	6,50 Euro
Eisbecher „Joghurt Waldfrucht“ mit Naturjoghurt und Waldfrüchten	6,50 Euro
Schwarzwälder Kirscheisbecher ^(2,4) mit Kirschwasser ⁽⁶⁾	6,90 Euro
Amaretto – Eisbecher mit Amaretto ⁽⁶⁾ und Amarettini	6,90 Euro
Eiskaffee ⁽⁷⁾	5,10 Euro
Eisschokolade	5,10 Euro
1 Kugel „Langnese Eiscremé“ (Vanille, Schokolade, Erdbeere, Joghurt-Waldfrucht, Amarena-Kirsch, Walnuss)	1,50 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		

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer