



PECHHÜTTE

– RESTAURANT –

Suppen

Tomatencremesüppchen mit Basilikum	3,80 €uro
Bärlauch - Cremesüppchen mit einem Garnelenspieß	4,50 €uro

Salate

kleiner gemischter Salat mit Kräuter – Joghurtdressing	5,90 €uro
---	-----------

großer bunter Gartensalat	11,90 €uro
---------------------------	------------

wahlweise: mit gebratener Hähnchenbrust
mit gebratenen Lachsfiletwürfeln⁽⁶⁾
mit gebratener Ziegenkäse im Speckmantel^(2,4,9)

wahlweise: dazu Kräuter – Joghurtdressing
dazu Honig – Senf – Dilldressing⁽⁹⁾

Vegetarisches

zarte Gnocchi mit Blattspinat in Gorgonzolasoße dazu Walnüsse und frisch gehobelter Parmesan, garniert mit Rucola	11,50 €uro
--	------------

„Vegetarische Pechhüttenpfanne“ (Kartoffelauflauf mit Paprika, Champignons und Broccoli in Sahnesoße mit Feta – Käse überbacken)	11,50 €uro
--	------------

Zusatzstoffe:	1 Farbstoffe	4 Antioxidationsmitteln	7 Koffein
	2 Konservierungsstoffe	5 Nitritpökelsalz	8 Chinin
	3 Geschmacksverstärker	6 Alkohol	9 Süßungsmittel
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 –

Hauptgerichte

zarte Rinderzunge ⁽⁵⁾ mit Buttererbsen dazu „Pechhütten – Kräuterkartoffeln“	12,90 Euro
hausgemachte Rinderroulade ^(4,5,9) an Apfelrotkraut und Kartoffelklößen	13,90 Euro
Tafelspitz vom Rind mit Meerrettichsoße ⁽⁴⁾ auf Karotten – Sellerie – Gemüse, dazu Kartoffelklöße	13,90 Euro
saftige Hähnchenbrust auf Broccoli, dazu tomatisierte Bandnudeln	14,50 Euro
geschmorter Lammkeulenbraten in Thymianjus ⁽⁶⁾ , dazu Schinkenspeckbohnen und Kartoffelklöße	14,90 Euro
zartes Schweinerückensteak dazu Prinzessbohnen - Zwiebelgemüse ⁽⁶⁾ und Bratkartoffeln	14,90 Euro
knuspriges Schweinerückenschnitzel auf bunten Karotten, dazu Bratkartoffeln	14,90 Euro
gebratene Perlhuhnbrust an Rotwein – Rosmarin – Soße auf Kürbis – Bohnengemüse, dazu gekräuterte Raviolacci (gefüllte Nudeln mit Kastanien)	15,90 Euro
Rehkeulenbraten in Rotweinsoße ⁽⁶⁾ dazu Apfelrotkraut und Kartoffelklöße	16,90 Euro

Fischgerichte

geschwenkte Riesengarnelen ⁽⁶⁾ mit Spaghetti, Tomatenwürfeln und Knoblauch, garniert mit gehobeltem Parmesan und Rucola	13,90 Euro
gebratene Lachswürfel in Orangensahnesoße dazu Bandnudeln, gehobeltem Parmesan und Rucola	16,90 Euro
pochiertes Lachsfilet auf Schmorgurke – Dillgemüse ⁽⁶⁾ in Pernod – Rahmsoße dazu Rösti – Taler	16,90 Euro