



# PECHHÜTTE

– RESTAURANT –

## Suppen

Tomatencremesüppchen mit Basilikum	3,80 €uro
Kartoffel – Pilz – Sahnesüppchen garniert mit Schinchenchips	3,90 €uro
Rinderkraftbrühe „Royal“ (mit Eierstich, Gemüsestreifen und Nudeln)	4,50 €uro

## Salate

kleiner gemischter Salat mit Kräuter – Joghurtdressing	5,90 €uro
Tomate – Mozzarella <sup>(4)</sup> mit frischem Basilikum	6,90 €uro
warmer Ziegenkäse auf Tomaten – Zwiebelragout <sup>(6)</sup> verfeinert mit weißem Balsamico <sup>(9)</sup>	6,90 €uro
großer bunter Gartensalat mit gebratener Hähnchenbrust dazu Kräuter – Joghurtdressing	11,90 €uro
großer Salatteller „Pechhütten Art“ mit gebratenen Lachsfiletwürfeln <sup>(6)</sup> dazu Honig – Senf – Dilldressing <sup>(9)</sup>	11,90 €uro
Caesar Salat nach „Pechhütten Art“ knackiger Roma-Salat mit Croutons, gekochtem Ei, Kirschtomaten und Parmesan, vollendet mit Caesar – Dressing <sup>(9)</sup>	11,20 €uro
mit gebratenen Hähnchenbrust – Würfeln	14,20 €uro
gebratener Ziegenkäse im Speckmantel <sup>(2,4,9)</sup> auf rotem Mangold – Rucola – Salat mit Cranberrys, Pinienkernen und Himbeervinaigrette	13,20 €uro



# PECHHÜTTE

– RESTAURANT –

## Hauptgerichte

zarte Rinderzunge <sup>(5)</sup> mit Buttererbsen dazu „Pechhütten – Kräuterkartoffeln“	12,90 €uro
hausgemachte Rinderroulade <sup>(4,5,9)</sup> an Apfelrotkraut und Kartoffelklößen	13,90 €uro
Tafelspitz vom Rind mit Meerrettichsoße <sup>(4)</sup> auf Karotten – Sellerie – Gemüse, dazu Kartoffelklöße	13,90 €uro
saftige Hähnchenbrust auf Broccoli, dazu tomatisierte Bandnudeln	14,50 €uro
geschmorter Lammkeulenbraten in Thymianjus <sup>(6)</sup> , dazu Schinkenspeckbohnen und Kartoffelklöße	14,90 €uro
gefülltes Schweineschnitzel „Pechhütten Art“ (mit Blauschimmelkäse <sup>(4)</sup> , Lauchzwiebeln und Lachsschinken <sup>(4)</sup> gefüllt) auf bunten Petersilien – Karotten, dazu Bratkartoffeln	16,20 €uro
„Pechhüttenpfanne“ Schweinerückensteak, Hähnchenbrustfilet, Rinderhüftsteak auf Pastinaken – Champignon – Lauch – Rahmgemüse, dazu Bratkartoffeln	16,20 €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 gewürfelten Petersilien – Kartoffeln, Butter 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	16,90 €uro
auf der Haut gebratenes Lachsfilet mit Schmorgurken – Dillgemüse <sup>(6)</sup> dazu Rösti – Taler	16,90 €uro

## Vegetarisches

Vegetarischer Pechhütten Kessel" (vegan) (Gartengemüse mit Kartoffelwürfeln in Gemüsebrühe)	6,90 €uro
zarte Gnocchi mit Blattspinat in Gorgonzolasoße dazu Walnüsse und frisch gehobelter Parmesan, garniert mit Rucola	11,90 €uro
„Vegetarische Pechhüttenpfanne“ (Kartoffelauflauf mit Paprika, Champignons und Broccoli in Sahnesoße mit Feta – Käse überbacken)	11,90 €uro

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)

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



# PECHHÜTTE

– RESTAURANT –

## Brotzeit ab 18:00 Uhr

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

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			