



PECHHÜTTE

– RESTAURANT –

Suppen

| | |
|--|-----------|
| Tomatencremesüppchen mit Basilikumschaum | 4,20 €uro |
| pikantes Paprika – Zitronengras – Samtsüppchen mit Putenschinkenstreifen ^(2,4) und Kresse garniert | 4,40 €uro |
| Rinderkraftbrühe „Royal“ (mit Eierstich, Gemüsestreifen und Nudeln) | 4,50 €uro |

Vorspeisen und Salate

| | |
|---|------------|
| kleiner gemischter Salat mit Kräuter – Joghurtdressing | 6,50 €uro |
| Tomate – Mozzarella ⁽⁴⁾ mit frischem Basilikum | 7,50 €uro |
| warmer Ziegenkäse auf Tomaten – Perlzwiebel – Chutney ⁽⁶⁾ verfeinert mit weißem Balsamico ⁽⁹⁾ | 7,90 €uro |
| großer bunter Gartensalat mit gebratener Hähnchenbrust dazu Kräuter – Joghurtdressing | 12,50 €uro |
| großer Salatteller „Pechhütten Art“ mit gebratenen Lachsfiletwürfeln ⁽⁶⁾ dazu Honig – Senf – Dilldressing ⁽⁹⁾ | 12,50 €uro |
| Caesar Salat nach „Pechhütten Art“ knackiger Roma-Salat mit Croutons, gekochtem Ei, Kirschtomaten und Parmesan vollendet mit Parmesan – Knoblauch – Dressing ⁽⁹⁾ | 11,90 €uro |
| wahlweise mit gebratenen Hähnchenbrust – Würfeln | 15,20 €uro |
| gebratener Ziegenkäse im Speckmantel ^(2,4,9) auf rotem Mangold – Rucola – Salat mit Cranberrys, Pinienkernen und Himbeervinaigrette | 14,20 €uro |



PECHHÜTTE

– RESTAURANT –

Hauptgerichte

| | |
|--|---------|
| zarte Rinderzunge ⁽⁵⁾ mit Buttererbsen dazu Würfelpommes | 13,50 € |
| Tafelspitz vom Rind mit Meerrettichsoße ⁽⁴⁾ auf Karotten – Sellerie – Gemüse, dazu Kartoffelklöße | 14,50 € |
| hausgemachte Rinderroulade ^(4,5,9) an Apfelrotkraut und Kartoffelklößen | 14,90 € |
| saftige Hähnchenbrust „Papagena“ überbacken mit Tomate – Mozzarella auf Broccoli, dazu tomatisierte Bandnudeln | 14,90 € |
| gebratene Hähnchenbrust auf Geflügelleber – Champignonragout ⁽⁶⁾ , verfeinert mit Portwein dazu Bratkartoffeln | 14,90 € |
| saftiger Wildschweingulasch dazu Rotkohl und Böhmisches Knödel | 15,90 € |
| geschmorter Lammkeulenbraten in Thymianjus ⁽⁶⁾ , dazu Schinkenspeckbohnen und Kartoffelklöße | 15,50 € |
| gefülltes Schweineschnitzel „Pechhütten Art“ (mit Feta-Käse ⁽⁴⁾ , gerösteter Paprika und Bacon ⁽⁴⁾ gefüllt) auf buntem Bohnengemüse, dazu Bratkartoffeln | 16,50 € |
| „Pechhüttenpfanne“ Schweinerückensteak, Hähnchenbrustfilet, Rinderhüftsteak auf Pastinaken – Champignon – Lauch – Rahmgemüse, dazu Bratkartoffeln | 16,50 € |

Änderungswünsche nehmen wir entgegen, ggf. ist ein Preiszuschlag notwendig.

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 –

Fischgerichte

| | |
|--|------------|
| geschwenkte Riesengarnelen ⁽⁶⁾ mit Spaghetti, Tomatenwürfeln und Knoblauch, garniert mit gehobeltem Parmesan und Rucola | 14,50 €uro |
| frische Forelle „Müllerin Art“ mit gewürfelten Petersilien – Kartoffeln, Butter und einer kleinen Salatgarnitur | 16,50 €uro |
| gebratene Lachswürfel mit grünem Thaispargel in Orangensahnesoße, dazu Bandnudeln abgerundet mit Cointreau ⁽⁶⁾ , gehobeltem Parmesan und Rucola | 17,50 €uro |
| auf der Haut gebratenes Lachsfilet mit Schmorgurken – Dillgemüse ⁽⁶⁾ dazu Rösti – Taler | 17,50 €uro |

Vegetarisches

| | |
|--|------------|
| Vegetarischer Pechhütten Kessel" (vegan) (Gartengemüse mit Kartoffelwürfeln in Gemüsebrühe) | 7,50 €uro |
| zarte Gnocchi mit Blattspinat in Gorgonzolasoße dazu Walnüsse und frisch gehobelter Parmesan, garniert mit Rucola | 12,50 €uro |
| „Vegetarische Pechhüttenpfanne“ (Kartoffelaufguss mit Paprika, Champignons und Broccoli in Sahnesoße mit Feta – Käse überbacken) | 12,50 €uro |

Änderungswünsche nehmen wir entgegen, ggf. ist ein Preiszuschlag 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 ^(2,4,9) | 7,20 Euro |
| Bauernfrühstück mit 3 Eiern, garniert mit saurer Gurke ^(2,4) | 9,90 Euro |
| Hähnchenbrust überbacken mit Tomate und Mozzarella ^(2,4) auf Toast, mit frischem Pesto, dazu eine kleine Salatgarnitur | 10,90 Euro |
| gebratenes Schweinerückensteak mit Röstzwiebeln auf Schwarzbrot, dazu eine kleine Salatgarnitur | 10,90 Euro |
| raffiniertes kaltes <u>oder</u> warmes Bratenbrot ^(2,4,9) , dazu eine kleine Salatgarnitur | 10,90 Euro |
| hausgemachte Bauernsülze ^(5,9) „Pechhütten Art“ mit Remouladensoße ^(2,4) und Bratkartoffeln an Salatgarnitur | 11,50 Euro |

Änderungswünsche nehmen wir entgegen, 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 | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |