



PECHHÜTTE

– RESTAURANT –

Suppen

Tomatencremesüppchen mit Basilikumschaum	4,40 €uro
pikantes Paprika – Zitronengras – Samtsüppchen mit Putenschinkenstreifen _(2,4) und Kresse garniert	4,60 €uro
Rinderkraftbrühe „Royal“ (mit Gemüsestreifen, Nudeln und Eierstich)	4,80 €uro

Vorspeisen und Salate

kleiner gemischter Salat mit Kräuter – Joghurtdressing	6,90 €uro
Tomate – Mozzarella ₍₄₎ mit frischem Basilikum	7,90 €uro
warmer Ziegenkäse auf Tomaten – Perlzwiebel – Chutney ₍₆₎ verfeinert mit weißem Balsamico ₍₉₎	8,20 €uro
großer bunter Gartensalat mit gebratener Hähnchenbrust dazu Kräuter – Joghurtdressing	12,90 €uro
großer Salatteller „Pechhütten Art“ mit gebratenen Lachsfiletwürfeln ₍₆₎ dazu Honig – Senf – Dilldressing ₍₉₎	12,90 €uro
Caesar Salat nach „Pechhütten Art“ wahlweise mit gebratenen Hähnchenbrust – Würfeln	12,90 €uro 16,50 €uro
gebratener Ziegenkäse im Speckmantel _(2,4,9) auf rotem Mangold – Rucola – Salat mit Cranberrys, Pinienkernen und Himbeervinaigrette	15,50 €uro



PECHHÜTTE

– RESTAURANT –

Hauptgerichte

zarte Rinderzunge ⁽⁵⁾ mit Buttererbsen dazu Würfelkartoffeln	13,90 Euro
Tafelspitz vom Rind mit Meerrettichsoße ⁽⁴⁾ auf Karotten – Sellerie – Gemüse, dazu Kartoffelklöße	15,50 Euro
hausgemachte Rinderroulade ^(4,5,9) an Apfelrotkraut und Kartoffelklößen	15,90 Euro
saftige Hähnchenbrust „Papagena“ überbacken mit Tomate – Mozzarella auf Broccoli, dazu tomatisierte Bandnudeln	15,90 Euro
gebratene Hähnchenbrust auf Geflügelleber – Champignonragout ⁽⁶⁾ , verfeinert mit Portwein, dazu Bratkartoffeln	15,90 Euro
geschmorter Lammkeulenbraten in Thymianjus ⁽⁶⁾ , dazu Schinkenspeckbohnen und Kartoffelklöße	16,50 Euro
gefülltes Schweineschnitzel „Pechhütten Art“ (mit Feta-Käse ⁽⁴⁾ , gerösteter Paprika und Bacon ⁽⁴⁾ gefüllt) auf buntem Bohnengemüse, dazu Bratkartoffeln	17,90 Euro
„Pechhüttenpfanne“ Schweinerückensteak, Hähnchenbrustfilet, Rinderhüftsteak auf Pastinaken – Champignon – Lauch – Rahmgemüse, dazu Bratkartoffeln	17,90 Euro
kleine, rosa gebratene Rinderhüftsteaks mit Tomaten und Ziegenkäse ⁽⁴⁾ überbacken dazu glasierte Rotwein – Perlzwiebeln ^(4,6,9) und Rosmarinkartoffeln	18,90 Euro
geschmorte Rinderbäckchen in Portweinsoße auf Karotten – Lauch – Gemüse, dazu gebratene Estragon - Polenta	19,90 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)



PECHHÜTTE

– RESTAURANT –

Fischgerichte

geschwenkte Riesengarnelen ⁽⁶⁾ mit Spaghetti, Tomatenwürfeln und Knoblauch, garniert mit gehobeltem Parmesan und Rucola	14,90 €uro
frische Forelle „Müllerin Art“ mit gewürfelten Petersilien – Kartoffeln, Butter und einer kleinen Salatgarnitur	16,90 €uro
gebratene Lachswürfel mit grünem Thaispargel in Orangensahnesoße, dazu Bandnudeln abgerundet mit Cointreau ⁽⁶⁾ , gehobeltem Parmesan und Rucola	17,90 €uro
auf der Haut gebratenes Lachsfilet mit Schmorgurken – Dillgemüse ⁽⁶⁾ dazu Rösti – Taler	17,90 €uro

Vegetarisches

Vegetarischer Pechhütten Kessel" (vegan) (Gartengemüse mit Kartoffelwürfeln in Gemüsebrühe)	7,90 €uro
zarte Gnocchi mit Blattspinat in Gorgonzolasoße dazu Walnüsse und frisch gehobelter Parmesan, garniert mit Rucola	12,90 €uro
„Vegetarische Pechhüttenpfanne“ (Kartoffelauflauf mit Paprika, Champignons und Broccoli in Sahnesoße mit Feta – Käse überbacken)	12,90 €uro
Ofenkartoffel mit Zucchini – Tomatenragout in Frischkäsesoße, dazu eine kleine Salatgarnitur	12,90 €uro

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)

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)	10,90 Euro
Hähnchenbrust überbacken mit Tomate und Mozzarella _(2,4) auf Toast, mit frischem Pesto, dazu eine kleine Salatgarnitur	11,90 Euro
gebratenes Schweinerückensteak mit Röstzwiebeln auf Schwarzbrot, dazu eine kleine Salatgarnitur	11,90 Euro
raffiniertes kaltes oder warmes Bratenbrot _(2,4,9) , dazu eine kleine Salatgarnitur	11,90 Euro
hausgemachte Bauernsülze _(5,9) „Pechhütten Art“ mit Remouladensoße _(2,4) und Bratkartoffeln an Salatgarnitur	12,90 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		