



PECHHÜTTE

– RESTAURANT –

Suppen

Tomatencremesüppchen mit Basilikumschaum	4,90 Euro
Süßkartoffel – Chili – Rahmsüppchen mit Nusschinken und Thymian – Blätterteigstange	4,90 Euro
Rinderkraftbrühe „Celestine“ (mit Eierkuchenstreifen, Nudeln und Gemüsestreifen)	5,20 Euro
Trilogie der Suppe (3 Suppen nach Wahl der Küche)	5,20 Euro

Vorspeisen und Salate

kleiner gemischter Salat mit Kräuter – Joghurtdressing	6,50 Euro
Tomate – Mozzarella ⁽⁴⁾ mit frischem Basilikum	7,90 Euro
warmer Ziegenkäse auf Tomaten – Perlzwiebel – Chutney ⁽⁶⁾ verfeinert mit weißem Balsamico ⁽⁹⁾	8,20 Euro
zwei kleine Kartoffeltaler mit Räucherfischvariation, garniert mit Preiselbeermeerrettich	13,90 Euro
großer bunter Salatteller	9,90 Euro
mit gebratener Hähnchenbrust	+ 5,50 Euro
mit gebratenen Lachswürfeln ⁽⁶⁾	+ 6,90 Euro
gebratenem Ziegenkäse im Speckmantel ^(2,4,9)	+ 6,90 Euro
und wählen Sie dazu ein Wunschr dressing Kräuter – Joghurtdressing oder Honig – Senf – Dilldressing ⁽⁹⁾ oder Himbeervinaigrette oder Mango – Chili Dressing	
Caesar Salat nach „Pechhütten Art“	12,90 Euro
knackiger Roma-Salat mit Croutons, gekochtem Ei, Kirschtomaten und Parmesan vollendet mit Parmesan – Knoblauch – Dressing ⁽⁹⁾	
wahlweise mit gebratenen Hähnchenbrust – Würfeln	17,90 Euro



PECHHÜTTE

– RESTAURANT –

Hauptgerichte

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

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer!



PECHHÜTTE

– RESTAURANT –

Fischgerichte

geschwenkte Riesengarnelen ⁽⁶⁾ mit Spaghetti, Tomatenwürfeln und Knoblauch, garniert mit gehobeltem Parmesan und Rucola	15,90 €uro
Rotbarschfilet im Speckmantel auf Austernpilz – Tomatenragout ⁽⁶⁾ , dazu Basmatireis mit Zitronengras	16,90 €uro
frische Forelle „Müllerin Art“ mit gewürfelten Petersilien – Kartoffeln, Butter und einer kleinen Salatgarnitur	17,90 €uro
gebratene Lachswürfel mit grünem Thaispargel in Orangensahnesoße, dazu Bandnudeln abgerundet mit Cointreau ⁽⁶⁾ , gehobeltem Parmesan und Rucola	18,90 €uro
auf der Haut gebratenes Lachsfilet mit Schmorgurken – Dillgemüse ⁽⁶⁾ dazu Rösti – Taler	18,90 €uro

Vegetarisches

Vegetarischer Pechhütten Kessel" (vegan) (Gartengemüse mit Kartoffelwürfeln in Gemüsebrühe)	8,90 €uro
zarte Gnocchi mit Blattspinat in Gorgonzolasoße dazu Walnüsse und frisch gehobelter Parmesan, garniert mit Rucola	13,90 €uro
„Vegetarische Pechhüttenpfanne“ (Kartoffelaufbau mit Paprika, Champignons und Broccoli in Sahnesoße mit Feta – Käse überbacken)	13,90 €uro
Ofenkartoffel (vegan möglich) mit Zucchini – Tomatenragout in Frischkäsesoße, dazu eine kleine Salatgarnitur	13,90 €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)

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer!



PECHHÜTTE

– RESTAURANT –

Brotzeit ab 18:00 Uhr

gebackener Camembert auf Toast mit Preiselbeeren _(2,4,9)	7,50 Euro
"Pechhütten Napf" (Kalbsragout mit Rinderzungen ₍₅₎ , Champignons in Portweinrahmsauce ₍₆₎ und Gouda – Käse überbacken) dazu Baguette	9,50 Euro
Bauernfrühstück mit 3 Eiern, garniert mit saurer Gurke _(2,4,9)	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 _(2,4,9) und Bratkartoffeln an Salatgarnitur	12,90 Euro

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

Die mit Allergenen ausgewiesene Speisen erfragen Sie bei unseren Servicepersonal

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		

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer!



PECHHÜTTE

– RESTAURANT –

Dessert

„Pechhütten“ Dessert ^(6,9) hausgemachte Crème Brûlée der Saison mit Überraschung aus der Küche	8,90 €uro
handgefertigte sächsische Quarkkeulchen mit Schokoladensoße und Vanilleeis <u>oder</u> mit Zucker und Zimt dazu Apfelmus ⁽⁴⁾	7,90 €uro
gemischter Eisbecher mit Sahne	6,90 €uro
Eisbecher „Pfirsich ^(2,4) Melba“ mit Himbeersoße	6,90 €uro
Schwedeneisbecher ⁽⁴⁾ mit Eierlikör ⁽⁶⁾	7,90 €uro
Eisbecher „Walnuss“ mit Karamell – Soße	6,90 €uro
Schwarzwälder Kirscheisbecher ^(2,4) mit Kirschwasser ⁽⁶⁾	7,90 €uro
Amaretto – Eisbecher mit Amaretto ⁽⁶⁾ und Amarettini	7,90 €uro
Eiskaffee ⁽⁷⁾ mit Vanilleeis und Schlagsahne	6,50 €uro
Eisschokolade mit Schokoladeneis und Schlagsahne	6,50 €uro
eine Eiskugel „Langnese cremissimo“ (Vanille, Schokolade, Erdbeere, Amarena Kirsch ⁽⁶⁾ , Joghurt-Waldfrucht)	1,70 €uro