



PECHHÜTTE

– RESTAURANT –

Suppen

Tomatencremesüppchen V+ mit Basilikumschaum	5,50 €uro
Zwiebelcremesüppchen mit Schnittlauchröllchen, V Nussschinkenstreifen und einer hausgebackenen Thymian – Blätterteigstange	5,50 €uro
Rinderkraftbrühe mit Geflügel – Kräuterklößchen und Gemüsestreifen	6,80 €uro
Trilogie der Suppe (3 Suppen nach Wahl der Küche)	6,90 €uro

Vorspeisen und Salate

kleiner gemischter Salat mit Kräuter – Joghurtdressing	7,70 €uro
Tomate – Mozzarella ⁽⁴⁾ mit frischem Basilikum	8,80 €uro
warmer Ziegenkäse mit Basilikum auf Tomaten – Perlzwiebel – Chutney ⁽⁶⁾ verfeinert mit weißem Balsamico ⁽⁹⁾	9,20 €uro
Tomatensalat mit Honigmelone und Schafskäse (mit Frühlingszwiebeln und weißem Balsamico verfeinert)	8,50 €uro
wahlweise mit Serano Schinken	11,90 €uro
großer bunter Salatteller	10,90 €uro
wahlweise dazu:	
mit gebratener Hähnchenbrust	+ 5,90 €uro
mit rosa gebratenen Rinderhüftsteakstreifen	+ 7,90 €uro
mit gebratenen Lachswürfeln ⁽⁶⁾	+ 8,90 €uro
und dazu ein hausgemachtes Dressing Ihrer Wahl:	
Kräuter – Joghurtdressing oder Honig – Senf – Dilldressing ⁽⁹⁾	
Himbeervinaigrette oder Parmesan – Knoblauch Dressing,	
Caesar Salat nach „Pechhütten Art“	14,90 €uro
knackiger Roma-Salat mit Croutons, gekochtem Ei, Kirschtomaten und Parmesan vollendet mit Parmesan – Knoblauch – Dressing ⁽⁹⁾	
wahlweise mit gebratenen Hähnchenbrust – Würfeln	19,90 €uro

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

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer!



PECHHÜTTE

– RESTAURANT –

Hauptgerichte

Tafelspitz vom Rind mit Meerrettichsoße ⁽⁴⁾ auf Karotten – Sellerie – Gemüse, dazu Kartoffelklöße	17,50 €uro
zarte Hähnchenbrust verfeinert mit Pesto auf tomatisierten Bandnudeln dazu Broccoliröschen	17,50 €uro
gebratene Hähnchenbrust auf Geflügelleber – Champignonragout ⁽⁶⁾ , verfeinert mit Portwein, dazu Bratkartoffeln ⁽⁶⁾	17,90 €uro
hausgemachte Rinderroulade ^(4,5,9) an Apfelrotkraut und Kartoffelklößen	18,90 €uro
geschmorter Lammkeulenbraten in Thymianjus ⁽⁶⁾ , dazu Schinkenspeckbohnen ⁽⁶⁾ und Kartoffelklöße	18,90 €uro
zart gebratene Schweinefiletstreifen mit Pak Choi in grüner Pfeffer ^(4,9) – Cognac ⁽⁶⁾ – Soße, dazu Paprika – Basmatireis	19,50 €uro
gefülltes Schweineschnitzel „Pechhütten Art“ (mit Feta-Käse ⁽⁴⁾ , gerösteter Paprika und Bacon ⁽⁴⁾ gefüllt) auf buntem Bohnengemüse, dazu Bratkartoffeln ⁽⁶⁾	20,50 €uro
„Pechhüttenpfanne“ Schweinerückensteak, Hähnchenbrustfilet, Rinderhüftsteak auf Pastinaken – Champignon – Lauch – Rahmgemüse, dazu Bratkartoffeln ⁽⁶⁾	20,90 €uro
kleine, rosa gebratene Rinderhüftsteaks mit Tomaten und Ziegenkäse ⁽⁴⁾ überbacken dazu glasierte Rotwein – Perlzwiebeln ^(4,6,9) und Rosmarinkartoffeln	22,90 €uro
geschmorte Rinderbäckchen in Portweinsoße auf Karotten – Lauch – Gemüse, dazu Süßkartoffel – Thymianstampf	22,90 €uro
„Pechhütten Burger“ US – Beef – Pattie im Crispy Burger auf Guacamolecreme, mit Roten Zwiebel, Cheddar Käse, Bacon, Champignons, Tomaten und Burgersoße, dazu ein kleiner Salat mit Joghurtdressing	18,90 €uro
mit extra Kartoffelecken	+ 4,50 €uro

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

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer!



PECHHÜTTE

– RESTAURANT –

Fischgerichte

geschwenkte Riesengarnelen ⁽⁶⁾ mit Spaghetti, Tomatenwürfeln und Knoblauch, garniert mit gehobeltem Parmesan und Rucola	18,90 €uro
Rotbarschfilet im Speckmantel auf Champignon – Tomatenragout ⁽⁶⁾ , dazu Basmatireis mit Zitronengras	18,90 €uro
frische Forelle „Müllerin Art“ mit gewürfelten Petersilien – Kartoffeln, Butter und einer kleinen Salatgarnitur	19,50 €uro
gebratene Lachswürfel mit grünem Thaispargel in Orangensahnesoße, dazu Bandnudeln abgerundet mit Cointreau ⁽⁶⁾ , gehobeltem Parmesan und Rucola	20,90 €uro
auf der Haut gebratenes Lachsfilet mit Schmorgurken – Dillgemüse ⁽⁶⁾ dazu Rösti – Taler	21,90 €uro

Vegetarisches

V = vegetarisch / V+ = vegan

veganer Pechhütten Chicken – Burger „Huhn vom Feld“ <i>V+</i> im Crispy Burger, mit Guacamolecreme, Roter Zwiebel, Tomaten, Champignons und Burgersoße, dazu ein kleiner Salat mit Vinaigrette	16,50 €uro
mit extra Kartoffelecken	+ 4,50 €uro
zarte Gnocchi mit Süßkartoffelwürfel in Gorgonzolasoße <i>V</i> verfeinert mit frischem Pesto dazu frisch gehobelter Parmesan und Rucola	14,90 €uro
„Vegetarische Pechhüttenpfanne“ <i>V</i> (Kartoffelaufguss mit Paprika, Champignons und Broccoli in Sahnesoße mit Feta – Käse überbacken)	14,90 €uro
vegetarisch gefüllte Ofenkartoffel <i>V oder V+</i> mit Avocado – Tomatenragout in Frischkäsesoße, dazu eine kleine Salatgarnitur	14,90 €uro

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

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer!



PECHHÜTTE

– RESTAURANT –

Brotzeit ab 18:00 Uhr

gebackener Camembert auf Toast mit Preiselbeeren _(2,4,9)	8,90 Euro
"Pechhütten Napf" (Kalbsragout mit Rinderzungen ₍₅₎ , Champignons in Portweinrahmsauce ₍₆₎ und Gouda – Käse überbacken) dazu Baguette	10,90 Euro
Bauernfrühstück mit 3 Eiern, garniert mit saurer Gurke _(2,4,9)	12,90 Euro
Hähnchenbrust überbacken mit Tomate und Mozzarella _(2,4) auf Toast, mit frischem Pesto, dazu eine kleine Salatgarnitur	13,90 Euro
gebratenes Schweinerückensteak mit Röstzwiebeln auf Schwarzbrot, dazu eine kleine Salatgarnitur	13,90 Euro
raffiniertes kaltes oder warmes Bratenbrot _(2,4,9) , dazu eine kleine Salatgarnitur	13,90 Euro
hausgemachte Bauernsülze _(5,9) „Pechhütten Art“ mit Remouladensoße _(2,4,9) und Bratkartoffeln an Salatgarnitur	14,90 Euro

Die mit Allergenen ausgewiesene Speisekarte 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		

**Gern können Sie unsere Speisen auch mitnehmen, gegen eine Verpackungspauschale von 0,60 €/Essen.
(Ausnahmen bei den Speisen erfragen Sie bitte beim Servicepersonal)**

Änderungswünsche nehmen wir entgegen, ggf. ist ein Preisaufschlag notwendig.
Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer!



PECHHÜTTE

– RESTAURANT –

Dessert

„Pechhütten“ Dessert ^(6,9) hausgemachte Crème Brûlée der Saison mit Überraschung aus der Küche	9,50 €uro
handgefertigte sächsische Quarkkeulchen mit Schokoladensoße und Vanilleeis oder mit Zucker und Zimt dazu Apfelmus ⁽⁴⁾	8,50 €uro
gemischter Eisbecher mit Sahne	7,90 €uro
Eisbecher „Pfirsich ^(2,4) Melba“ mit Himbeersoße	7,90 €uro
Schwedeneisbecher ⁽⁴⁾ mit Eierlikör ⁽⁶⁾	8,90 €uro
Eisbecher „Walnuss“ mit Karamell – Soße	8,90 €uro
Schwarzwälder Kirscheisbecher ^(2,4) mit Kirschwasser ⁽⁶⁾	8,90 €uro
Amaretto – Eisbecher mit Amaretto ⁽⁶⁾ und Amarettini	8,90 €uro
Eiskaffee ⁽⁷⁾ mit Vanilleeis und Schlagsahne	7,50 €uro
Eisschokolade mit Schokoladeneis und Schlagsahne	7,50 €uro
eine Eiskugel „Langnese cremissimo“ (Vanille, Schokolade, Erdbeere, Amarena Kirsch ⁽⁶⁾ , Joghurt-Waldfrucht)	2,20 €uro