



# PECHHÜTTE

– RESTAURANT –

## Suppen



Tomatencremesüppchen  $\checkmark+$  6,20 €uro  
mit Basilikumschaum

Schaumsüppchen von gegrilltem Paprika  $\checkmark$  6,50 €uro  
mit Feta – Käsewürfeln und  
einem hausgebackenen Thymia – Blätterteigkissen

grünes Erbsensüppchen mit Minze und Basilikum 6,70 €uro  
dazu Zucchinistreifen und Croutons

Trilogie der Suppen 6,80 €uro  
(3 Suppen nach Wahl der Küche)



## Vorspeisen

kleiner gemischter Salat mit Kräuter – Joghurtdressing 7,90 €uro

kleines Würzfleisch von Schwein- und Geflügelfleisch 8,50 €uro  
mit Champignons, überbacken mit Gouda, dazu Zitrone

Tomate und Mozzarella<sup>(4)</sup> mit Olivenöl und frischem Basilikum 8,90 €uro

karamellisierter Ziegenkäse mit Basilikum 9,90 €uro  
auf mariniertem Feldsalat mit getrockneten Tomaten, Himbeer – Vinaigrette  
dazu Croutons

Tomatensalat mit Honigmelone und Schafskäse 9,50 €uro  
(mit Frühlingszwiebeln und weißem Balsamico verfeinert)

wahlweise mit Serano Schinken 12,90 €uro

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

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer!



# PECHHÜTTE

– RESTAURANT –

## Salate

großer bunter Salatteller

11,90 €uro

**wahlweise mit:**



Schinken-, Käsestreifen und einem gekochtem Ei  
gebratener Hähnchenbrust  
gebratenen Lachswürfeln<sup>(6)</sup>

+ 4,90 €uro  
+ 5,90 €uro  
+ 9,90 €uro

und dazu ein hausgemachtes Dressing Ihrer Wahl:

Kräuter – Joghurdressing **oder** Honig – Senf – Dilldressing<sup>(9)</sup>  
Himbeervinaigrette **V+** **oder** Parmesan – Knoblauchdressing,

Caesar Salat nach „Pechhütten Art“

14,90 €uro

knackiger Roma-Salat mit Croutons, gekochtem Ei, Kirschtomaten und Parmesan  
vollendet mit Parmesan – Knoblauch – Dressing<sup>(9)</sup>

wahlweise mit gebratenen Hähnchenbrust – Würfeln

19,90 €uro

## Vegetarisches *V+ = vegan*

zarte Gnocchi mit Broccoliröschen in Gorgonzolasoße  
dazu frisch gehobelter Parmesan und Rucola

15,50 €uro

„Vegetarische Pechhüttenpfanne“

15,50 €uro

(Kartoffelwürfel mit Paprika, Champignons und Broccoli in Sahnesoße  
mit Feta – Käse überbacken)

### **Ofenkartoffel**

mit hausgemachter Kartoffelcreme

12,90 €uro

### **oder**

mit Avocado – Tomatenragout in Frischkäsesoße,  
mit einer kleinen Salatgarnitur *V+* möglich

15,90 €uro



feines Pilzragout

16,90 €uro

(von Champignons, Seitlingen und Austernpilzen in Teriyaki – Rahmssoße)  
an gebratenen Semmelknödeln<sup>(2)</sup> *V+* möglich



# PECHHÜTTE

– RESTAURANT –

## Schnitzelkarte



Schweineschnitzel „Wiener Art“ 18,90 €uro  
klassisch mit Zitrone und kleiner Salatbeilage  
dazu Bratkartoffeln **oder** Kroketten

Schweineschnitzel „Hamburger Art“ 21,90 €uro  
mit zwei Spiegeleiern, Zitrone und kleiner Salatbeilage  
dazu Bratkartoffeln **oder** Kroketten

Schweineschnitzel mit Gemüse 22,90 €uro  
mit Mischgemüse und Zitrone  
dazu Bratkartoffeln **oder** Kroketten

„Jägerschnitzel“ aus der Schweineoberschale 23,90 €uro  
mit Rahmchampignons, dazu Bratkartoffeln **oder** Kroketten

zartes Schnitzel von der Hähnchenbrust 23,90 €uro  
auf Pak Choi – Tomaten – Ragout und Paprika – Basmatireis

## Hauptgerichte aus dem Schmortopf

sächsisches Feuerfleisch im Kessel, dazu Baguette 14,90 €uro

sächsisches Feuerfleisch mit Bratkartoffeln 18,90 €uro

hausgemachte Rinderroulade<sup>(4,5,9)</sup> 19,90 €uro  
an Apfelrotkraut und Kartoffelklößen

geschmorter Lammkeulenbraten in Thymianjus<sup>(6)</sup>, 19,90 €uro  
dazu Schinkenspeckbohnen<sup>(6)</sup> und Kartoffelklöße

geschmorte Rinderbäckchen in Portweinsoße 24,50 €uro  
auf Zwiebel – Bohnen – Gemüse,  
dazu Süßkartoffel – Thymianstampf



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

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer!



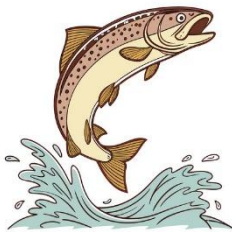
# PECHHÜTTE

– RESTAURANT –



## Fleischgerichte aus der Pfanne

zarte Hähnchenbrust verfeinert mit hausgemachtem Pesto auf tomatisierten Bandnudeln, dazu Broccoliröschen	18,90 Euro
gebratene Hähnchenbrust auf Geflügelleber – Champignonragout <sup>(6)</sup> , verfeinert mit Portwein, dazu Bratkartoffeln <sup>(6)</sup>	18,90 Euro
„Pechhüttenpfanne“ Schweinesteak, Hähnchenbrustfilet, Rinderhüftsteak auf Pastinaken – Champignon – Lauch – Rahmgemüse, dazu Bratkartoffeln <sup>(6)</sup>	22,90 Euro
kleine, rosa gebratene Rinderhüftsteaks mit Kräuterbutter auf Zucchini – Paprika – Gemüse dazu Kartoffelschiffchen mit Parmesan	24,90 Euro



## Fischgerichte

frische Forelle „Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln und Butter, dazu ein kleiner Salatteller	20,90 Euro
geschwenkte Riesengarnelen <sup>(6)</sup> mit Spaghetti, Tomatenwürfeln und Knoblauch, garniert mit gehobeltem Parmesan und Rucola	18,90 Euro
gebratene Lachswürfel mit grünem Thaispargel in Orangensahnesoße, dazu Bandnudeln abgerundet mit Cointreau <sup>(6)</sup> , gehobeltem Parmesan und Rucola	22,90 Euro
auf der Haut gebratenes Lachsfilet mit Schmorgurken – Dillgemüse <sup>(6)</sup> dazu Rösti – Taler	23,90 Euro

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

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer!



# PECHHÜTTE

– RESTAURANT –



## Burger

<b>Pechhütten – Rindfleisch Burger</b>	<b>18,90 Euro</b>
US – Beef – Patty im <b>Crispy Bun</b> auf Avocadocreame, Tomaten, Roten Zwiebeln, Cheddar, Bacon, Champignons und Burgersoße, dazu ein kleiner Salat mit Joghurtdressing	
mit extra Kartoffelecken	+ 4,90 Euro
<b>Chicken Burger</b>	<b>17,90 Euro</b>
mit Zitronenpfeffer und Thymian gebratenes Hähnchenbrustfilet im <b>Sesam Bun</b> auf Avocadocreame, Tomaten, Champignon und Rucola abgerundet mit weißer BBQ – Sauce und Coleslaw (amerikanischer Krautsalat) dazu ein kleiner Salat mit Honig – Senf – Dressing	
mit extra Kartoffelecken	+ 4,90 Euro
<b>veganer Pechhütten – Burger <sup>V+</sup></b>	<b>16,90 Euro</b>
(Burger aus Karotten, Mais, Blumenkohl, Zwiebeln, Paprika, Frühlingszwiebeln) im <b>Crispy Bun</b> , auf Avocadocreame, Tomaten, Roten Zwiebeln, Champignons mit veganer Burgersoße, dazu ein kleiner Salat mit Kräuter – Vinaigrette	
mit extra Kartoffelecken	+ 4,90 Euro
<b>Lachsfilet – Burger</b>	<b>24,90 Euro</b>
im <b>Crispy Bun</b> , auf Honig – Senf – Mayonnaise <sup>(4,9)</sup> mit Tomaten, Fenchel – Zucchini – Teriyaki – Ragout dazu ein kleiner Salat mit Kräuter – Vinaigrette	
mit extra Kartoffelecken	+ 4,90 Euro

Zusatzstoffe:

1 Farbstoffe

2 Konservierungsstoffe

3 Geschmacksverstärker

4 Antioxidationsmitteln

5 Nitritpökelsalz

6 Alkohol

7 Koffein

8 Chinin

9 Süßungsmittel

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 <sup>(2,4,9)</sup>	8,90 Euro
"Pechhütten Napf" (großes Würzfleisch mit Champignons und Gouda überbacken, dazu Zitrone) dazu Baguette	11,90 Euro
Bauernfrühstück mit 3 Eiern, garniert mit saurer Gurke <sup>(2,4,9)</sup>	13,90 Euro
kleines Schweineschnitzel „Wiener Art“ auf Schwarzbrot mit Spiegelei, dazu Coleslaw (amerikanischer Krautsalat) mit extra Bratkartoffeln	13,90 Euro + 5,90 Euro
Hähnchenbrust überbacken mit Tomate und Mozzarella <sup>(2,4)</sup> auf Toast, mit frischem Pesto und kleiner Salatgarnitur	14,90 Euro
Jägerpfännchen (Schweinesteak überbacken mit Champignon – Zwiebel – Ragout) dazu Baguette und Coleslaw (amerikanischer Krautsalat) mit extra Bratkartoffeln	14,90 Euro + 5,90 Euro
raffiniertes kaltes <u>oder</u> warmes Bratenbrot <sup>(2,4,9)</sup> , dazu eine kleine Salatgarnitur	14,90 Euro
hausgemachte Bauernsülze <sup>(5,9)</sup> „Pechhütten Art“ mit Remouladensoße <sup>(2,4,9)</sup> und Bratkartoffeln an Salatgarnitur	15,90 Euro

Gern können Sie unsere Speisen auch mitnehmen, gegen eine Verpackungspauschale,

- Einwegschale: 0,80 Euro / Essen,
- Mehrwegschale: 5,00 Euro Pfand / Essen

(Ausnahmen bei den Speisen erfragen Sie bitte beim Servicepersonal)

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

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer!



# PECHHÜTTE

– RESTAURANT –

## Dessert

„Pechhütten“ Dessert <sup>(6,9)</sup> hausgemachte Crème Brûlée der Saison mit Überraschung aus der Küche	9,90 Euro
handgefertigte sächsische Quarkkeulchen mit Schokoladensoße und Vanilleeis <u>oder</u> mit Zucker und Zimt dazu Apfelmus <sup>(4)</sup>	8,90 Euro
hausgemachter Cheesecake mit Früchten der Saison auf Butter – Keksboden und einer Kugel Eis	7,90 Euro
gemischter Eisbecher mit Schlagsahne	7,90 Euro
Schwedeneisbecher <sup>(4)</sup> mit Eierlikör <sup>(6)</sup>	8,90 Euro
Schwarzwälder Kirscheisbecher <sup>(2,4)</sup> mit Kirschwasser <sup>(6)</sup>	8,90 Euro
Amaretto – Eisbecher mit Amaretto <sup>(6)</sup> und Amarettinis	8,90 Euro
Eiskaffee <sup>(7)</sup> mit Vanilleeis und Schlagsahne	7,50 Euro
Eisschokolade mit Schokoladeneis und Schlagsahne	7,50 Euro
eine Eiskugel „Langnese cremissimo“ (Vanille, Schokolade, Erdbeere, Wassermelone; Cookie – Sahne, Malaga <sup>(6)</sup> )	2,20 Euro

(**V+** = Vanille; Cassis Sorbet, Aprikosen Sorbet, Kirsch Sorbet)

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!