



# PECHHÜTTE

## Spargelkarte

### Spargelsalat

mit jungem Blattsalat, Ricotta, Orangen-Dressing &  
gegrillter Wassermelone

16,50 €

### Spargelcremesuppe

mit Brösel-Ei Knusper & Kresse

8,50 €

### Geschmorte Lammkeule

mit gebratenem Spargel-Gemüse, Kirschtomaten,  
Meersalzkartoffeln & Aioli

27,50 €

### Spargel

mit Neuen Kartoffeln,  
Sauce Hollandaise oder Brösel-Butter

250g 17,50 € oder 500g 24,50 €

dazu

Schinken (Serrano & Prosciutto)

6,50 €

Schnitzel vom Schwein (180g)

12,50 €

Pochierte Maischollen-Röllchen

12,50 €

### Frühlings-Eisbecher

Vanille-Eis mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott,  
Sahne & Crumble

9,50 €

## SALAT SALAD

**Junger Rucola Salat** <sup>G, L, E, H</sup> 15,00 €

mit Parmesan Panna-Cotta, marinierte  
Cherrytomaten & Grana Padana  
Rocket salad, Parmesan panna-cotta,  
marinated cherrytomatoes & Grana Padana

**Salat Caesar Style** <sup>a,c,g,h,i,k,m,n</sup> 17,50 €

Römersalat mit Kapern, Hähnchen-  
brust, Bacon, Parmesan & roten Zwiebeln  
Caesar Style Salad, Romaine lettuce with  
aioli, capers, chicken breast, bacon,  
Parmesan cheese & red onions

## SUPPEN SOUPS

**Soljanka** <sup>a,g,i,j,n</sup> 8,50 €

mit Schmand, Zitrone & Brot  
Hearty stew with meat, peppers & pickles  
served with sour cream, lemon & bread

**Grünes Erbsensüppchen** <sup>g, i, l, n</sup> 9,50 €

mit Chorizo & Kresse  
Green pea soup with Chorizo & cress

## KLEINE KLASSIKER TASTY BITES

- all time Classics -

**Pechhütten Currywurst** <sup>a,e,g,n,i,j</sup> 12,50 €

unsere Wurst kommt darmfrei, mit  
Jalapeno-Pommes, Zwiebelwürfeln &  
Frühlingszwiebeln  
Our sausage comes without casing, with  
Jalapeno fries, diced onions, and Spring  
onion

**Würzfleisch** <sup>a,g,i,j,n</sup> 12,50 €

mit Champignons, gratinierter Käse,  
Zitrone & Worcestersauce  
Gratinated pork & Champignons,  
lemon & Worcestershire sauce

**Loaded Fries** <sup>g,i,j,l</sup> 12,50 €

mit Pulled Pork, pickled Zwiebeln,  
Käsesauce, Frühlingslauch & Jalapenos  
with pulled pork, pickled onions,  
cheese sauce, spring onions & jalapenos

## BROTKUNST 2.0 Á LA PECHHÜTTE

Unsere Fladenbrot-Kompositionen – der  
ideale Einstieg & die perfekte Vorspeise.

Our flatbread creations – the perfect  
starter & the ideal appetizer.

**Klassisch** <sup>a,c,g,h,i,k,m</sup> 14,50 €

mit Tiroler Speck, roten Zwiebeln,  
Trüffel-Sauerrahm & Chef's Chutney  
Classic with Tyrolean bacon, red onions,  
truffled sour cream & Chef's chutney

**Bismarck-Apple-Dill** <sup>a,c,d,g,j,l,w</sup> 16,50 €

Hering mit grünem Apfel, Dill, roter  
Zwiebel, Gurke & gekochtem Ei  
Pickled salmon with chives, red onions,  
cheese & horseradish

**O'Vino** <sup>a,e,f,g,h,k,n</sup> 15,50 €

mit Bruschetta-Tomatensalat,  
Knoblauch & Pesto  
with Bruschetta tomato salad,  
garlic & Pesto

**Strammer Max** <sup>a,c,g,j,l,n</sup> 16,50 €

mit Eiercreme, Spiegeleier, gepickelte  
Zwiebel, Schinken, Gewürzgurke &  
Frühlingszwiebeln  
with egg cream, fried eggs, pickled onion,  
ham, gherkin & spring onions

**Roastbeef Kalt** <sup>a,c,g,j,l,n</sup> 17,50 €

Rosa Roastbeef mit Tatar Sauce,  
Kapern, Apfel & Schalotten Salat  
Pink Roastbeef (cold) with Tatar sauce,  
apple, capers & shallotsalad

**Hirse** <sup>g,h,i,l</sup> 16,00 €

mit Kräuterpesto, eingelegten  
Pilzen & Kohlrabi  
Millet, with a herbpesto, pickled  
mushrooms & kohlrabi

**Hausbrot** 5,50 €

hell oder dunkel mit Pechhütten-Dip  
Light or dark bread with 'Pechhütten' dip



PECHHÜTTE

Alle Preise in Euro und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.  
All prices are in euros and include statutory value added tax.

## BURGER

**Smash Burger** <sup>a,c,f,g,h,i,k,m,n</sup> 18,50 €

### vom Weiderind

mit Fleischtomaten, rohe Zwiebel, Cheddar, Brioche Bun, Senf-Mayo & Ketchup  
made from pasture-raised beef with beef tomatoes, red onion, cheddar cheese, brioche bun, mustard mayo & ketchup

**Crunchy-Fried Chicken** 18,50 €

### Brioche toast

mit Caesar Salat, Cheddar & Cocktailsauce  
Crunchy-Fried chicken brioche toast with Caesar salad, cheddar, and cocktail sauce

**Portobello Burger (veggie)** <sup>a,c,g,i,n</sup> 17,50 €

Pilz-Patty mit Fleischtomate, gehobelte Zwiebel Cocktailsauce, Salatgrün & Paprika

Mushroom patty with beef tomato, sliced onion, cocktail sauce, salad greens & bell pepper

**Pulled Pork Burger** <sup>a,c,f,g,h,i,k,m,n</sup> 18,50 €

BBQ-Sauce, Cheddar, Röstzwiebel, Salatgrün, Paprika im Brioche Bun  
with BBQ sauce, cheddar, fried onions, lettuce, bell peppers in a brioche bun

## AUFRÜSTEN FINE-TUNING

Beilagen Pommes French fries 5,50 €

Spiegelei Fried egg <sup>e</sup> 2,50 €

Make it Cheesy <sup>g,i</sup> 8,50 €

Make it Hot 3,50 €

## Top - Tip zum Burger

**Loaded cheesy fries** <sup>g,a,i,j,l</sup> 10,50 €

mit Käsesauce; Frühlingslauch, Röstzwiebeln, gratiniert mit Gruyère

Zu allen Burgern servieren wir Coleslaw gepickelte Gurke & rote Zwiebel.

We serve coleslaw, pickled cucumber and red onion with all burgers.

Alle Preise in Euro und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

All prices are in euros and include statutory value added tax.

## AUS OFEN, GRILL & PFANNE

HOT & HEARTY – FROM OVEN, GRILL & PAN

**Duroc Kotelette** <sup>a,f,g,i,j,l,n</sup> 28,50 €  
mit geschmorter Zwiebelcreme, glasierten

Möhren, Saubohnen & Majoran-Jus

Duroc Kotelette with roasted onioncreme, glazed carrots, broadbeans & majoram jus

**Rumpsteak (200g)** 20,50 €  
rosa gebratenes Weiderind

**Spareribs** <sup>a,e,g,h,i,n,m</sup> 19,50 €  
mit BBQ-Honigmarinade

dazu knusprige Kartoffelecken

Spare ribs with BBQ honey marinade served with crispy potato wedges & a vegetable garden

**Fish & Chips** <sup>a,c,f,g,h,i,k,m,n</sup> 17,50 €

nach Art unseres Küchenchefs

Fish & Chips – Head Chef's style

**Tafelspitz** <sup>g,i,j,l</sup> 27,00 €

Gesottener Tafelspitz mit buntem Gemüse, Bouillion Kartoffeln, Apfel Meerrettich & Kresse

Boiled beef, mixed vegetables, Bouillion potatoes, apple-horseradish & cress

## VEGGIE

**Edamame Gemüse-Rösti** <sup>a,c,g,i,n</sup> 18,50 €

mit glasiertem Frühlingsgemüse, & Kräuterschmand

Edamame vegetable „Rösti“ with glazed Spring vegetables & herb sour cream

## SÜSSKRAM SUGAR RUSH

**Käsekuchen** <sup>a,c,e,g,h,n</sup> 9,50 €

mit Blaubeerkompott & Butter Streusel  
Cheesecake with blueberry compott and butter „Streusel“

**Pechhütten Milchreis** <sup>a,c,e,g,h,n</sup> 10,50 €

Milchreiscreme, Apfelkompott, Zimt & Zucker, braune Butter  
milk cream apple compott, cinnamon, sugar & browned butter

**Schoko-Overload** <sup>a,c,e,g,h,n</sup> 12,50 €

Brownie, Schokoladendrops, Schokoeis, Schokosauce & Schoko-Pudding  
Chocolate overload Brownies, chocolate chips, chocolate ice cream, chocolate sauce, & chocolate pudding

## APERITIF

Martini Bianco	5 cl	6,00 €
Martini Extra Dry	5 cl	6,00 €
Dry White Port, Niepoort	5 cl	6,00 €

## ZUM ANSTOßEN

Cremant de Limoux <sup>9</sup>	10 cl	6,00 €
Grande Cuvée 1531	75 cl	39,00 €
Aimery Sieur d'Arques		
Cremant de Limoux <sup>9</sup>	10 cl	6,00 €
Rosé Brut	75 cl	39,00 €
Aimery Sieur d'Arques		
Champagner Brut <sup>9</sup>	10 cl	14,00 €
Perrier – Jouët	75 cl	95,00 €

## SPRITZIG

Calamansi Spritz	25 cl	9,50 €
Limoncello Spritz <sup>9</sup>	25 cl	10,00 €
Rosato Tonic <sup>10</sup>	25 cl	9,50 €
Hugo	25 cl	9,50 €
Aperol Spritz	25 cl	9,50 €
White Port & Tonic	25 cl	9,50 €

## HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee <sup>11</sup>	3,90 €
Pott Kaffee <sup>11</sup>	5,50 €
Cappuccino <sup>11</sup>	4,50 €
Espresso <sup>11</sup>	3,50 €
Doppelter Espresso <sup>11</sup>	4,50 €
Milchkaffee <sup>11</sup>	4,50 €
Chococino <sup>11</sup>	4,50 €
Tee	3,60 €
Latte Macchiato <sup>11</sup>	4,50 €
Heiße Schokolade	4,50 €

## APERITIF ALKOHOLFREI

Calamansi Spritz 0,0%	25 cl	8,50 €
Hugo 0,0%	25 cl	8,50 €
Crodino Spritz	25 cl	8,50 €

## SOFTGETRÄNKE

San Pellegrino	10 cl	3,10 €
Acqua Panna	75 cl	9,00 €
Coca Cola <sup>1,2,11,4,5,6,7</sup>	20 cl	3,00 €
Coca Cola Light	40 cl	5,00 €
Fanta <sup>1,2</sup> , Sprite <sup>1</sup>	20 cl	3,00 €
& Mezzo Mix <sup>1,2</sup>	40 cl	5,00 €
Ginger Ale <sup>2</sup>	20 cl	3,00 €
Tonic Water <sup>10</sup>	40 cl	5,00 €
& Bitter Lemon		
Vitamalz	33 cl	3,70 €
Neuzeller	30 cl	4,00 €
Himmelspforte	50 cl	5,50 €
Hausgemachte	50 cl	5,50 €
Limonade		
Rauch Säfte	20 cl	3,50 €
& Schorlen	50 cl	5,50 €

## SPIRITUOSEN

Jägermeister	2 cl	3,00 €
	4 cl	5,80 €
Borgmann	2 cl	3,00 €
	4 cl	5,80 €
Ramazotti	2 cl	3,00 €
	4 cl	5,80 €
Alter Wilthener	2 cl	3,00 €
Weinbrand	4 cl	5,80 €
Streitberger	2 cl	3,00 €
Obstler	4 cl	5,80 €



PECHHÜTTE

Alle Preise in Euro und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.  
All prices are in euros and include statutory value added tax.

## BIER

### VOM FASS

Finsterwalder Pilsner	25 cl	3,20 €
	50 cl	5,20 €
Finsterwalder Dunkel	25 cl	3,20 €
	50 cl	5,20 €
Radeberger	30 cl	3,40 €
	50 cl	5,20 €
Allgäuer Buble Hefeweizen	30 cl	3,40 €
	50 cl	5,20 €
Radler/Potsdamer	25 cl	3,20 €
	50 cl	5,20 €
Neuzeller	30 cl	3,40 €
Schwarzer Abt	50 cl	5,20 €
PITCHER mit Bier Ihrer Wahl	1,5 l	12,00 €

### IN DER FLASCHE

Kristallweizen	50 cl	4,90 €
Weizen alkoholfrei	50 cl	4,90 €
Berliner Weiße rot <sup>1</sup> /grün <sup>1,2</sup>	33 cl	3,60 €
Clausthaler	33 cl	3,60 €

### CRAFT BIER

Maisel & Friends IPA knackig, fruchtig, herb Bayreuther Brauerei	33 cl	4,00 €
BRLO Helles getreidig und feinmalzig Berliner Brauerei	33 cl	4,80 €
BRLO Naked alkoholfreies Pale Ale Berliner Brauerei	33 cl	4,80 €

## WEIN

### WEISSWEIN

Weißburgunder Edition Pechhütte <sup>9</sup>		
Hedesheimer Hof	20 cl	9,00 €
Rheinhessen Deutschland	50 cl	15,00 €
	75 cl	24,00 €
Chardonnay <sup>9</sup> Weingut Michel Nahe, Deutschland	20 cl	10,00 €
	50 cl	17,00 €
	75 cl	29,50 €
Onkel Doktor <sup>9</sup> Riesling & Scheurebe Weingut Fogt Rheinhessen, Deutschland	20 cl	10,00 €
	50 cl	17,00 €
	75 cl	29,50 €
Grauburgunder <sup>9</sup> Weingut Michel, Nahe, Deutschland	20 cl	10,00 €
	50 cl	17,00 €
	75 cl	29,50 €

### EMPFEHLUNG

Vinho Verde, Portugal

Rosé oder Weiss?

mit oder ohne Eiswürfel?

Leichte, frische fruchtige Noten

und perlt angenehm

20 cl 8,00 €

75 cl 27,00 €

### ROSÉWEIN

Blaifränkisch Rosé	20 cl	10,00 €
Weingut Pia Strehn, Burgenland, Österreich	50 cl	17,00 €
	75 cl	29,50 €
Rotling <sup>9</sup> Weingut Michel, Nahe, Deutschland	20 cl	9,50 €
	50 cl	16,00 €
	75 cl	28,00 €

### ROTWEIN

Rioja Crianza <sup>9</sup>	20 cl	10,00 €
Bodegas Casaprimica Rioja Spanien	50 cl	17,00 €
	75 cl	29,50 €
Primitivo Chiave d'Oro <sup>9</sup> Weingut Ionis Apulien, Italien	20 cl	10,00 €
	50 cl	17,00 €
	75 cl	29,50 €
Fabelhaft, Tinto <sup>9</sup> Niepoort, Douro, Portugal	75 cl	30,00 €



PECHHÜTTE

Alle Preise in Euro und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.  
All prices are in euros and include statutory value added tax.

## ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

- a) Glutenhaltiges Getreide
- b) Krebstiere \*
- c) Eier \*
- d) Fische \*
- e) Erdnüsse \*
- f) Soja(bohnen) \*
- g) Milch \*, Laktose
- h) Schalenfrüchte, Hülsenfrüchte
- i) Sellerie \*
- j) Senf \*
- k) Sesamsamen \*
- l) Schwefeldioxid, Sulphite, Lupinen \*
- m) Weichtiere \*
- n) Weizen und Weizenerzeugnisse
- \*und daraus gewonnene Erzeugnisse

- 1) mit Konservierungsstoff
- 2) mit Farbstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Süßungsmittel Saccharin
- 5) mit Süßungsmittel Cyclamat
- 6) mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
- 7) mit Süßungsmittel Acesulfam
- 8) mit Phosphat
- 9) geschwefelt
- 10) chininhaltig
- 11) koffeinhaltig
- 12) mit Geschmacksverstärker
- 13) geschwärzt
- 14) gewachst
- 15) gentechnisch verändert

Folgen Sie  
uns auch  
auf Instagram



PECHHÜTTE