

Herzlich Willkommen

legen Sie alle Hast am Eingang ab und genießen Sie die Eifler Gastfreundlichkeit.



Wir freuen uns Sie bei uns begrüßen zu können und möchten Ihnen kurz unser Haus vorstellen.

Seit vier Generationen wird es als Familienbetrieb geführt
und das Wohl unserer Gäste liegt uns sehr am Herzen.

Bei einer gemütlichen und persönlichen Atmosphäre versuchen wir alle Ihre Wünsche zu erfüllen,
in der Hoffnung, dass Sie uns zufrieden verlassen und in guter Erinnerung wieder besuchen werden.

Wenn es Ihnen bei uns gefallen hat, sagen Sie es weiter.
Wenn etwas nicht in Ordnung war, sprechen Sie bitte direkt mit uns.

genießen - entspannen - wohlfühlen

Reservierungen

Eine Tischreservierung erleichtert uns die Arbeit,
die Einteilung von genügend Personal und erspart ihnen lange Wartezeiten.
Wir sind bemüht, aber aufgrund einer oft schwachen Personaldecke kann es zu Verzögerungen kommen.

Wartezeiten

Wir und unser Team bemühen uns Ihnen Qualität und Frische zu servieren.
Alle unsere Speisen werden für Sie frisch zubereitet, dadurch kann es auch schon mal zu Wartezeiten kommen.

Zudem bieten wir weiterhin Essen Außerhaus, Fingerfood und Caterings an.
Das alles sind Vorgänge, die der Gast im Restaurant oft nicht wahrnimmt,
aber oftmals Wartezeiten entstehen lassen.

Umbestellungen

Wir haben uns bei der Zusammenstellung der Speisekarte und der Gerichte etwas gedacht.
Natürlich kann man auf Wunsch hin etwas ändern und anpassen, dies wird aber zusätzlich berechnet.

Jede Änderung kostet Zeit und stört die routinierten Abläufe in der Küche.
Somit kommt es automatisch zu Verzögerungen und Wartezeiten.

Bitte vermeiden sie daher Umbestellungen und Eigenkreationen,
auf unserer Speisekarte ist für jeden etwas dabei.

Allergie / Lebensmittelunverträglichkeit

Sollten Sie eine Allergie oder eine Lebensmittelunverträglichkeit haben,
bitten wir Sie mit uns zu sprechen, damit wir ganz auf Ihre Wünsche eingehen können.

Im Normalfall haben wir gluten- und laktosefreie Lebensmittel zur Verfügung,
damit können wir Ihnen viele Speisen nach Absprache zubereiten.

Alle unsere Speisen werden ohne Alkohol zubereitet.

Alle Allergene können in unseren Speisen vorkommen.
Eine Liste mit Zusatzstoffen und Allergenen können Sie einsehen.

Umgang mit Lebensmitteln

Leider sehen wir vermehrt einen verschwenderischen Umgang mit Lebensmitteln.
Um diesem Verhalten entgegenzuwirken, bitten wir sie bei ihrer Bestellung um ein wenig Achtsamkeit.
Wir bieten auch kleine Portionen an.

Danke für ihr Verständnis



Suppenküche

Rinderkraftbrühe

6,30 €

Brokkoli Cremesuppe 

6,50 €

Herzhafte Kartoffelsuppe

Lauch | Speck | Brot Croutons

6,50 €

Französische Zwiebelsuppe 

mit Käse Crouton

6,50 €

Vorspeisen

Klassisches Pastetchen

Blätterteigpastete | feines Hühnerfrikassee
Champignons | Salatgarnitur

9,80 €

Rote Beete Carpaccio 

Rote Beete | Ziegenfrischkäse | Walnüsse
Honig | Wildkräutersalat | Vinaigrette

8,20 €

Camembert auf Toast 

gebackener Camembert | Vollkorntoast
Preiselbeeren | Wildkräutersalat | Vinaigrette

7,50 €



Umbestellungen und Extrawünsche werden nach Umfang und Art separat berechnet.

Munkel's Abenteuerküche

Bob der Burger

120g Rindfleischpatty | Burger Sauce | Ketchup
Brioche Brötchen | Blattsalat | Pommes frites

9,50 €

Peppa Wutz

kleines Schnitzel | Pommes frites | Apfelmus

9,20 €

7 Zwerge

Chicken Crossies | Pommes frites | Apfelmus

9,20 €

Munkel's Mümmelteller

Pommes frites, Kroketten, Spätzle oder Nudeln | Apfelmus

5,20 €



Aus dem Hühnerstall

Thai Kokos Hähnchen

Hähnchenbrustfilet paniert | fruchtige Mango-Curry Sauce
Kokos | Reis | Beilagen Salat

20,50 €

Kleine Portion 17,50 €

Toskana Pfanne

Hähnchenbrustfilet natur | Tomate | überbacken
Kartoffelwedges | Beilagen Salat

20,50 €

Umbestellungen und Extrawünsche werden nach Umfang und Art separat berechnet.

Wilde Zeiten in heimischen Wäldern

Der Platzhirsch

Hirsch-Roulade, gefüllt mit Wildbret, Apfel & Walnuss
Schlehen-Apfel Sauce | Kartoffelklöße | Rotkohl

23,00 €

Wilde Försterin

Wildgulasch | Eierspätzle | Wildpreiselbeeren
gebackene Apfelringe | Apfelmus

20,90 €

Der Wilddieb

Grobe Wildbratwurst | Bratkartoffeln
Birgeler Senf Sauce | Gemüse

18,00 €

Durchgedrehtes Wild

hausgemachte Wild-Bolognese | Tagliatelle
Parmesan | Beilagen Salat

18,50 €

Umbestellungen und Extrawünsche werden nach Umfang und Art separat berechnet.

Schwein gehabt

Ackerpfanne

Schweinefiletmedaillons | Sauce Hollandaise
Brokkoli & Champignons | überbacken | Kroketten

23,00 €

Kutscherspieß

Schweinefiletmedaillons | Speckmantel
Sauce Hollandaise | Bratkartoffeln | Gemüse

23,00 €

Kleine Portion 18,00 €



Schnitzel Wiener Art

Schnitzel vom Eifelschwein
Pommes frites | Beilagen Salat

17,20 €

Kleine Portion 12,20 €

Rahmschnitzel

Schnitzel vom Eifelschwein | Rahmsauce
Pommes frites | Beilagen Salat

18,90 €

Kleine Portion 13,90 €

Umbestellungen und Extrawünsche werden nach Umfang und Art separat berechnet.

Schweizer Schnitzel

Schnitzel vom Eifelschwein
mit gekochtem Schinken & Käse überbacken
Sauce Hollandaise | Kroketten | Beilagen Salat

21,90 €

Kleine Portion 14,20 €

Paprikaschnitzel

Schnitzel vom Eifelschwein | pikante Paprikasauce
Pommes frites | Beilagen Salat

18,90 €

Kleine Portion 13,90 €

Lust auf Meer

Schollenfilet „Müllerinnen Art“

gebackenes Schollenfilet | Knusperpanade
Pommes frites | Remouladensauce
Beilagen Salat

20,20 €

Kleine Portion 15,20 €

Tagliatelle Salmor

gegrilltes Lachsfilet | Tagliatelle Nest
Wildkräutersauce | Mandel-Brokkoli

23,50 €

Kleine Portion 18,50 €

Salatteller Meeresbrise

großer, bunt gemischter Salat | Joghurt Dressing
Garnelen im Kartoffelnest

21,20 €

Kleine Portion 16,20 €

Umbestellungen und Extrawünsche werden nach Umfang und Art separat berechnet.



Vegetarisch & Vegan

QUERBEET DURCH DEN GARTEN

Schupfnudel Bowl

gebratene Schupfnudeln | Karotten | Zucchini
geröstete Nüsse | würzige Sahnesauce
Balsamico Creme | Beilagen Salat

17,20 €

Küchenkraut Knödel

hausgemachte Kräuter-Semmelknödel
Rahmragout mit Champignons & Zwiebeln
Beilagen Salat

17,50 €

Süß-scharfes Gemüsecurry VEGAN

buntes Gemüse-Curry | Kokos | Reis
Beilagen Salat mit Orangen-Senf Vinaigrette

15,60 €

Champignon Pfanne

gebratene Champignons & Zwiebeln
Sauce Hollandaise | Brokkoli-Käse Nuggets
Reis | Beilagen Salat

17,50 €

Umbestellungen und Extrawünsche werden nach Umfang und Art separat berechnet.

BurgerAmt

Knusper-Klaus

hausgemachte Gemüse Bratlinge | Grillkäse
Blattsalat | Burger Sauce | Zwiebeln | Süß-Sauer Sauce
Weizen-Kartoffelbrötchen | Beilagen Salat

17,50 €

Der Bergsteiger

200g Rindfleisch Patty | Burger Sauce | Blattsalat
Back-Camembert | Wildpreiselbeeren
Weizen Kartoffelbrötchen | Pommes frites

19,20 €

Steak Variationen

Rumpsteak „Eifelgold“

~250g Rumpsteak | gebratene Zwiebeln
Ofenkartoffel | Sour Cream | Beilagen Salat

33,90 €

Kleine Portion 28,90 €



Rumpsteak „Diavolo“

~250g Rumpsteak | pikante Paprikasauce | Chili
Kartoffelwedges | Beilagen Salat

33,90 €

Kleine Portion 28,90 €



Süsse Saison-Highlights

Crème Brûlée

Crème Brûlée nach Art des Hauses
mit Zuckerkruste

8,70 €

Wiener Schmarrrn

warmer Kaiserschmarrrn | Rosinen
Apfelmus | Sahne

8,50 €

Warmer Schwäbisch Apfel Crumble

Apfel-Vanillecreme Kompott | Butter-Haferflockenstreusel
Vanilleeis | Sahne

8,70 €

Apfel-Streusel Küchlein

mit Sahne

4,50 €

Glückswaffel

Belgische Waffel | Sahne | Vanilleeis
heiße Kirschen | weiße Schokosauce | Puderzucker

8,50 €



Weitere Dessert- und Eisspezialitäten
finden sie in der kleinen Karte auf ihrem Tisch.

Entstehung des Hauses

- 1938 Erbauung des Hauses mit Stall und Scheune von Christine und Michel Munkler, Einzug ins Haus *(Bild 2 - Mitte links)*
- 1961 Stall umgebaut in Gaststätte *(Bild 4 - oben links)*
- 1963/64 Scheune umgebaut in Pension, Fremdenzimmer und Speiseraum
- 1966 Öffentliche Gaststätte „Gasthaus Munkler“ *(Bild 5 - oben rechts)*
- 1978 Geschäftsübergabe an Rudolf und Käthe Munkler
Großer Speiseraum mit neuer Toilettenanlage *(Bild 2 - oben links)*
- 1984 Flachdach aufgestockt und eine Ferienwohnung eingerichtet *(Bild 3 - Mitte)*
- 1989/90 Komplette Dacherneuerung mit Ausbau und Modernisierung der Gästezimmer
(Bild 3 - unten)
„Gasthaus Munkler“ wird Restaurant – Pension „Im Pfenn“
(Der Name des Hauses stammt von der – Gemarkung
Im Pfenn – und bedeutet – sumpfig und mooriges Land)
- 1992 Speiseraum Erweiterung
- 1993 Eingang der Gaststätte versetzt und Windfang erbaut
- 1996 Komplette Toilettenanlage erneuert
- 1997 Neue Gewerbeküche gebaut mit Kühlräumen, sowie Gesellschaft,- und Versammlungsraum eingerichtet (bis ca. 25 Pers.)
- 2001 Geschäftsübergabe an Christiane und Oswald Urfels
- 2003 Komplette Gaststättenrenovierung und Umbau der Thekenanlage
- 2005 Ferienwohnung umgebaut in Fremdenzimmer
Neue Bestuhlung und Tische für alle Räume
- 2005 Auszeichnung mit 3 Sterne in der G - Klassifizierung
- 2007 Neubau und Umgestaltung der Hofanlage und Terrasse
- 2008 Auszeichnung als Qualitätsbetrieb der Servicequalität Stufe 1
- 2011 Auszeichnung als Eifel – Gastgeber und Qualitätsbetrieb „Wanderbares Deutschland“
- 2013 Auszeichnung als Qualitätsbetrieb „Bett und Bike“
- 2014/15 Mitglied bei booking.com und alle Auszeichnungen erneuert
- 2016 Terrassenüberdachung mit neuer Bestuhlung
- 2017 Komplette Renovierung des Restaurants
- 2019 Komplette Renovierung und Modernisierung der Gästezimmer
- 2020 Neubau des Spielplatzes „Munkels Abenteuerwelt“
- 2021 Umfirmierung zum **Restaurant-Pension Im Pfenn GmbH & Co. KG**
mit den Geschäftsführern Christiane Urfels & Sohn Markus Gutweiler
- 2022 Neugestaltung des Parkplatzes und der Gartenanlage
- 2023/24 Komplette Renovierung des Frühstückraumes im 1. OG
- 2024 **Auszeichnung zum 3 Sterne superior Hotel für gehobene Ansprüche**
- 2025 Errichtung einer PV-Anlage und E-Ladestation um umweltfreundlicher zu Arbeiten.

Unsere Lieferanten

Getränke:

Bier, Alkoholfreie Getränke – Getränke Bonefas, Lünebach

Weine & Spirituosen – Weingalerie Artarus, Mayen

Säfte, Obstwein & Liköre – Obstweinkellerei Am Wässerchen, Eschfeld

Kaffee – C&C concepte GmbH, Mettendorf

Lebensmittel:

Regionale Fleischwaren – Klaus Dieter Fuchs, Prüm – Rewe Markt Arzfeld

Schinken und Wurstwaren – Hamper, Geichlingen

Regionale Backwaren – Bäckerei Schmitz, Daleiden

Eier – Geflügelhof Scholtes, Körperich

Regionale Forellenfilets – Eifler Forellenzucht Meyer-Kops, Sellerich

Kartoffeln & Spargel – Essers Bauern Hof, Vettweiß Kelz

Tiefkühlkost – Gebr. Dahm, Prüm-Dausfeld

Lebensmittel und regionales Gemüse – Rewe Markt Fuchs, Arzfeld

Lebensmittel und Tiefkühlkost – Josef Mettler GmbH & Co. KG, Morbach

Lebensmittel und Tiefkühlkost – La Provencale, Leudelange, Luxemburg

Birgeler Senf – Historische Wassermühle, Birgel

Monschauer Senf – Historische Senfmühle, Monschau

Regionaler Honig – Peter Ufels, Eschfeld & Petry Werner, Irrhausen

