

Herzlich Willkommen

legt alle Hast am Eingang ab
und genießt die Eifler Gastfreundlichkeit.

Wir freuen uns euch bei uns begrüßen zu können
und möchten 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 all eure Wünsche zu erfüllen,
in der Hoffnung, dass ihr uns zufrieden verlasst
und in guter Erinnerung wieder besuchen werdet.

Wenn es euch bei uns gefallen hat, sagt es gerne weiter.
Wenn etwas nicht in Ordnung war, spricht bitte direkt mit uns.

genießen - entspannen - wohlfühlen

Reservierungen

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

Wartezeiten

Wir und unser Team bemühen uns euch Qualität und Frische zu servieren.
Alle unsere Speisen werden für euch 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 vermeidet daher Umbestellungen und Eigenkreationen,
auf unserer Speisekarte ist für jeden etwas dabei.

Allergie / Lebensmittelunverträglichkeit

Solltet ihr eine Allergie oder eine Lebensmittelunverträglichkeit haben,
bitten wir euch mit uns zu sprechen, damit wir ganz auf eure Wünsche eingehen können.

Im Normalfall haben wir gluten- und laktosefreie Lebensmittel zur Verfügung,
damit können wir euch 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 könnt ihr gerne einsehen.

Umgang mit Lebensmitteln

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

Danke für euer Verständnis

Aus der Suppenküche

Rinderkraftbrühe

6,30 €

Tomatencremesuppe  VEGAN

mit Knusperstange

6,60 €

Vorspeisen

Mediterraner Melonensalat 

Wassermelone | Feta | Rucola
Sonnenblumenkerne | Balsamico Creme

7,80 €

Camembert auf Toast 

gebackener Camembert | Vollkorntoast
Preiselbeeren | Wildkräutersalat

7,50 €

Rote Beete Carpaccio 

Rote Beete | Ziegenfrischkäse | geröstete Nüsse
Wildkräutersalat | Honig | Vinaigrette

9,80 €

Italienische Bruschetta 

Tomaten - Basilikum Chutney | Brot
Grana Padano | Balsamico Creme

8,20 €

Umbestellungen und Extrawünsche werden nach Umfang und Art separat berechnet.

Vegan & Vegetarisch

Mediterrane Pasta

Pasta | Pesto Rosso | Kirschtomaten
Zucchini | Rucola | Feta Käse
Balsamico Creme | Beilagen Salat

17,20 €

Wald & Wiesen Pasta

Pasta | hausgemachtes Kräuter Pesto | Sahnesauce
Zwiebeln & Champignons | Grana Padano | Beilagen Salat

17,20 €

Falafel Bowl VEGAN

Hausgemachte Falafel | Couscous Salat
Wildkräutersalat mit Orangen-Senf Vinaigrette
Gurkensalat | Möhrensalat

15,60 €

Kleine Portion 12,60 €

Süß-scharfes Gemüsecurry VEGAN

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

15,80 €

Lust auf Meer

Schollenfilet „Müllerinnen Art“

gebackenes Schollenfilet | Knusperpanade
Pommes frites | Remouladensauce | Beilagen Salat

20,20 €

Kleine Portion 15,20 €

Umbestellungen und Extrawünsche werden nach Umfang und Art separat berechnet.





Aus dem Hühnerstall

Pastete „Royal“

Blätterteigpastete | feines Hühnerfrikassee
Champignons | Pommes frites | Beilagen Salat

20,50 €

Hähnchen Bombay

Hähnchenbrustfilet paniert | Currysauce mit Früchten
Reis | Beilagen Salat

21,70 €

Kleine Portion 18,70 €

Munkel's Abenteuerküche

Munkel's Mümmelteller

Portion Pommes frites, Kroketten oder Nudeln
Apfelmus

5,20 €

Bob der Burger

120 g Rindfleisch Patty | 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 €



Umbestellungen und Extrawünsche werden nach Umfang und Art separat berechnet.

Frisch & knackig

durch den Sommer

Kleiner Sommersalat

gemischter, bunter Salatteller | Brot-Croutons
Joghurt Dressing

8,00 €

Großer Sommersalat

gemischter, bunter Salatteller | Brot-Croutons
Joghurt Dressing

12,00 €

Dazu könnt ihr wählen

gebratene Champignons, Zwiebeln & Speck

5,20 €

Kartoffelteigtaschen

mit Kräutern und Frischkäse gefüllt

6,50 €

~ 200 g gebratene Geflügel-Streifen & Saté Sauce

9,50 €

7 Garnelen im Kartoffelnest

12,80 €

Frisch aus dem Ofen

Flammkuchen „Rucola“

knuspriger Flammkuchen | Schmand
Tomaten | mild geräucherter Schinken
Grana Padano | Rucola

12,90 €

Umbestellungen und Extrawünsche werden nach Umfang und Art separat berechnet.



BurgerAmt

Gemüseflitzer

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

17,50 €



Alpen Burger

~100 g Crispy Chicken Patty | Burger Sauce
Blattsalat | gebackener Camembert | Preiselbeeren
Weizen - Kartoffelbrötchen | Wedges | Sour Cream

17,80 €

Irsental Burger

~200 g Rindfleisch Patty | Burger Sauce
Blattsalat | Käse | Bacon | Röstzwiebeln
Weizen - Kartoffelbrötchen | Pommes frites

19,20 €

Steak Variation

Rumpsteak „Kräuterbursche“

~250 g Rumpsteak | Kräuterbutter
Pommes frites | Beilagen Salat

33,50 €

Kleine Portion 28,50 €



Umbestellungen und Extrawünsche werden nach Umfang und Art separat berechnet.

Schwein gehabt

Fruchtige Filetpfanne

Schweinefiletmedaillons | Früchte
überbacken | Kroketten | Beilagen Salat

23,50 €

Kleine Portion 18,50 €

Ackerpfanne

Schweinefiletmedaillons | Sauce Hollandaise
Brokkoli & Champignons | überbacken | Kroketten

23,50 €



Rahmschnitzel

Schnitzel vom Eifelschwein | Rahmsauce
Pommes frites | Beilagen Salat

19,50 €

Kleine Portion 14,50 €

Jägerschnitzel

Schnitzel vom Eifelschwein | Pilz - Rahmsauce
Pommes frites | Beilagen Salat

19,50 €

Kleine Portion 14,50 €

Paprikaschnitzel

Schnitzel vom Eifelschwein | Paprikasauce
Wedges | Beilagen Salat

19,50 €

Kleine Portion 14,50 €

Umbestellungen und Extrawünsche werden nach Umfang und Art separat berechnet.



Süsse Saison-Highlights

Crème Brûlée

Crème Brûlée nach Art des Hauses
mit Zuckerkruste

8,90 €

Windbeutel „La Mamma“

Vanilleeis | frische Erdbeeren
Erdbeersauce | Sahne

9,50 €



Apfel-Streusel Küchlein

mit Sahne

6,20 €

Solero Vanille

Maracujasaft | Vanilleeis

6,00 €

Glückswaffel

Belgische Waffel | Sahne
Vanilleeis | frische Erdbeeren
weiße Schokosauce | Puderzucker

8,50 €

Weitere Dessert- und Eisspezialitäten
findet ihr in der kleinen Karte auf dem Tisch.



Entstehung des Hauses

- 1938 Erbauung des Hauses mit Stall und Scheune von Christine und Michel Munkler, Einzug ins Haus *(Bild 2 - Restaurantwand - Mitte links)*
- 1961 Stall umgebaut in Gaststätte *(Bild 4 - Restaurantwand - oben links)*
- 1963/64 Scheune umgebaut in Pension, Fremdenzimmer und Speiseraum
- 1966 Öffentliche Gaststätte „Gasthaus Munkler“ *(Bild 5 - Restaurantwand - oben rechts)*
- 1978 Geschäftsübergabe an Rudolf und Käthe Munkler
Großer Speiseraum mit neuer Toilettenanlage *(Bild 2 - Restaurantwand - oben links)*
- 1984 Flachdach aufgestockt und eine Ferienwohnung eingerichtet *(Bild 3 - Restaurantwand - Mitte)*
- 1989/90 Komplette Dacherneuerung mit Ausbau und Modernisierung der Gästezimmer
(Bild 3 - Restaurantwand - unten)
„Gasthaus Munkler“ wird Restaurant – Pension „Im Pfenn“
(Der Name des Hauses stammt von der – Flur-Gemarkung Im Pfenn, er bedeutet bzw. steht für 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.
- 2026 Jubiläum – 60 Jahre „Im Pfenn“ – Hotel & Restaurant

60 Jahre 1966 - 2026 Pfenn



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 – Landhandel, Rosi & Klaus Heinz, Irrhausen

Kartoffel & Spargel – Essers Bauern Hof, Vettweiß Kelz

Tiefkühlkost – Gebr. Dahm, Prüm-Dausfeld

Lebensmittel und regionales Gemüse – Rewe Markt Fuchs, Arzfeld

Lebensmittel und regionales Gemüse – Alko Frucht, Bitburg

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