

Herzlich Willkommen

Legen Sie alle Hast am Eingang ab und erleben 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
mit bunter Einlage

6,50 €

Kürbis Cremesuppe  VEGAN

Ingwer | Kokos | Kürbisöl | Kürbiskerne

6,80 €

Herzhafte Kartoffelsuppe

Speck | Gemüsewürfel | Brotcroutons

6,80 €

Vorspeisen

Garnelen im Kartoffelnest

Garnelen im Kartoffelnest | Wildkräutersalat | Kartoffelrösti
Sweet Chili Sauce | Pflaumen-Balsamico

10,50 €

Rote Beete Carpaccio 

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

9,80 €

Italienische Bruschetta 

Tomaten - Basilikum Chutney | Brot
Grana Padano | Balsamico Creme

8,70 €

Umbestellungen und Extrawünsche werden nach Umfang und Art separat berechnet.



Munkel's Abenteuerküche

Munkel's Mümmelteller

Portion Pommes frites, Kroketten oder Nudeln | Apfelmus

5,50 €

Bob der Burger

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

9,80 €

Peppa Wutz

kleines Schnitzel | Pommes frites | Apfelmus

9,50 €



7 Zwerge

Chicken Crossies | Pommes frites | Apfelmus

9,50 €

Lust auf Meer

Schollenfilet „Müllerinnen Art“

gebackenes Schollenfilet | Knusperpanade
Pommes frites | Remouladensauce | Beilagen Salat

20,20 €

Kleine Portion 15,20 €

Atlantik Spieß

gegrilltes Lachsfilet | Garnelen | Paprika | Reis
Limetten - Dill Sauce | Gemüse

23,90 €

Kleine Portion 18,90 €



Umbestellungen und Extrawünsche werden nach Umfang und Art separat berechnet.



Kartoffel, Kürbis & Co

Mediterrane Kartoffel Bowl

kleine Pellkartoffeln | Pesto Rosso | Paprika
Zucchini | Zwiebeln | Feta Käse | Beilagen Salat

17,20 €

Bunte Schupfnudel Pfanne

gebratene Schupfnudeln | Kürbis | Zucchini
geröstete Nüsse | pikante Sahneseauce
Balsamico Creme | Beilagen Salat

17,20 €



Bauernknolle

Ofenkartoffel | gebratene Champignons, Zwiebeln & Speck
mit Gouda überbacken | Beilagen Salat

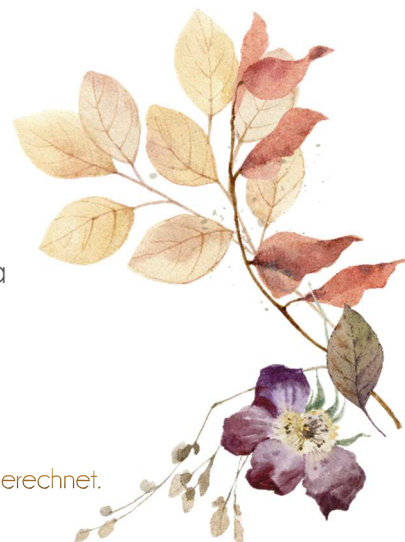
15,20 €

Kartoffelpizza „Mamma Mia“

Kartoffelrösti | Schmand | Tomaten
Paprika | Champignons | Zwiebeln | Mozzarella
Beilagen Salat

18,50 €

Umbestellungen und Extrawünsche werden nach Umfang und Art separat berechnet.



Schwein gehabt

Ackerpfanne

Schweinefiletmedaillons | Sauce Hollandaise
Brokkoli & Champignons | überbacken | Kroketten

23,50 €

Kutscherspieß

Schweinefiletmedaillons | Speckmantel
Sauce Bernaise | Bratkartoffeln | Gemüse

23,50 €

Kleine Portion 18,50 €



Jägerschnitzel

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

19,50 €

Kleine Portion 14,50 €

Zwiebelschnitzel

Schnitzel vom Eifelschwein | gebratene Zwiebeln
überbacken | Kroketten | Gemüse

19,50 €

Kleine Portion 14,50 €

Umbestellungen und Extrawünsche werden nach Umfang und Art separat berechnet.

Cordon Bleu

Schweinelende vom Eifelschwein | Schinken & Gouda Füllung
Sauce Bernaise | Kroketten | Beilagen Salat

21,90 €

Variationen vom Rind

Rumpsteak „Art des Hauses“

~250g Rumpsteak | Bratkartoffeln
gebratene Zwiebeln, Champignons & Speck | Beilagen Salat

34,90 €

Kleine Portion 29,90 €



Aus dem Hühnerstall

Pastete „Royal“

Blätterteigpastete | feines Hühnerfrikassee
Champignons | Pommes frites | Beilagen Salat

20,50 €

Asia Chicken Bowl

gebratene Geflügelstreifen | Sweet Chili Sauce
Wildkräutersalat mit Orangen-Senf Vinaigrette
Gurkensalat | Möhrensalat | Couscous Salat

20,50 €

Umbestellungen und Extrawünsche werden nach Umfang und Art separat berechnet.





BurgerAmt

Herbst Hexe

hausgemachte Gemüse Bratlinge | Grillkäse
Blattsalat | Burger Sauce | Zwiebeln
Sweet Chili Sauce | Weizen-Kartoffelbrötchen
Beilagen Salat

17,50 €

Alpen Burger

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

17,50 €

Rösti-Bacon Burger

~200g Rindfleisch Patty | Burger Sauce
Blattsalat | Kartoffelsrösti | Zwiebeln | Schmand
Bacon | Weizen Kartoffelbrötchen
Pommes frites

19,80 €

Vegane Küche

Süß-scharfes Gemüsecurry VEGAN

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

15,60 €

Auch andere Vorspeisen und Hauptgerichte
können vegan zubereitet werden.

Umbestellungen und Extrawünsche werden nach Umfang und Art separat berechnet.





Süsse Saison-Highlights

Affogato al caffè

warmer Espresso | Vanilleeis

4,80 €

Crème Brûlée

Crème Brûlée nach Art des Hauses
mit Zuckerkruste

8,70 €

Panna Cotta

hausgemachtes Panna Cotta
mit Vanilleschote | Pflaumenmus

6,20 €

Apfel-Streusel Küchlein

mit Sahne

6,20 €

Glückswaffel

Belgische Waffel | Sahne | Vanilleeis
heiße Kirschen | 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 - 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 Ufels
- 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 Ufels & 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

Lebensmittel und regionales Gemüse - Rewe Markt Fuchs, Arzfeld

