im Pfenn
★★★ SUPERIOR

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

6,50 €

Ungarische Gulaschsuppe

mit Paprika, Champignons und Zwiebeln

6,80 €

Herzhafte Kartoffelsuppe

Lauch | Speck | Brot Croutons

6,80 €

Französische Zwiebelsuppe

mit Käse Crouton

6,80 €

Vorspeisen

Wildes Bruschetta

Feiner Wildschweinschinken | Feigen-Chutney
Brot | Ricotta | Balsamico Creme

10,50 €

Rote Beete Carpaccio

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

9,80 €

Camembert auf Toast

gebackener Camembert | Vollkorntoast
Preiselbeeren | Wildkräutersalat | Vinaigrette

8,70 €

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

9,80 €

Peppa Wutz

kleines Schnitzel | Pommes frites | Apfelmus

9,50 €



7 Zwerge

Chicken Crossies | Pommes frites | Apfelmus

9,50 €

Munkel's Mümmelteller

Pommes frites, Kroketten, Spätzle oder Nudeln | Apfelmus

5,50 €

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.

Halb so Wild
in heimischen Wäldern

Der Platzhirsch

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

24,80 €

Wilde Försterin

Wildgulasch | Eierspätzle | Wildpreiselbeeren
gebackene Apfelringe | Apfelmus

21,80 €

Waidmannsheil Burger

200g Eifelwild Patty | Burger Sauce | Blattsalat
Rotkrautsalat | Senf-Preiselbeer Chutney
Weizen-Kartoffelbrötchen | Wedges | Sour Cream

21,50 €

Durchgedrehtes Wild

hausgemachte Wild-Bolognese | Pasta
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

23,50 €

Fruchtige Filetpfanne

Schweinefiletmedaillons | Früchte
überbacken | Kroketten | Beilagen Salat

23,50 €
Kleine Portion 18,50 €



Isleker Zwiebelpfanne

Schweinefiletmedaillons | gebratene Zwiebeln
Bratkartoffeln | Gemüse

23,50 €
Kleine Portion 18,50 €

Champignon-Rahmschnitzel

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

19,50 €
Kleine Portion 14,50 €

Cordon Bleu

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

21,90 €

Umbestellungen und Extrawünsche werden nach Umfang und Art separat berechnet.

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 18,50 €

Variationen vom Rind

Rumpsteak „Art des Hauses“

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

34,90 €
Kleine Portion 29,90 €



Bergsteiger Burger

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

19,80 €

Umbestellungen und Extrawünsche werden nach Umfang und Art separat berechnet.

Vegetarisch & Vegan

QUERBEET DURCH DEN GARTEN

Knusper-Klaus

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

17,50 €

Schupfnudel Bowl

gebratene Schupfnudeln | Gemüse der Saison
geröstete Nüsse | würzige Sahnesauce
Balsamico Creme | Beilagen Salat

17,20 €

Allgäuer Käs`spatzen

Eierspätzle | Zwiebeln | deftig, würzige Käsesauce
Röstzwiebeln | Beilagen Salat

16,80 €

Kartoffelpizza „Mamma Mia“

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

18,50 €

Süß-scharfes Gemüsecurry VEGAN

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

15,60 €

Umbestellungen und Extrawünsche werden nach Umfang und Art separat berechnet.

Süsse Saison-Highlights



Crème Brûlée

Crème Brûlée nach Art des Hauses
mit Zuckerkruste | gebrannte Mandeln

8,70 €

Wiener Schmarrn

warmer Kaiserschmarrn | Rosinen
heiße Kirschen | Puderzucker

9,20 €

Lotus Parfait

Hausgemachtes Parfait | Lotus Kekse
Karamellsauce | gebrannte Mandeln

8,70 €



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 – 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.
2026	Jubiläum - 60 Jahre „Im Pfenn“ – Hotel & Restaurant

Unsere Lieferanten

Getränke:

Bier, Alkoholfreie Getränke – Getränke Bonefas, Lünebach

Weine & Spirituosen – Weingalerie Artarus, Mayen

Säfte, Obstwein & Liköre - Obstweinkellerei Am Wässerchen, Eschfeld

Kaffee – C&C conzepte 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 Urfels, Eschfeld & Petry Werner, Irrhausen

Lebensmittel und regionales Gemüse - Rewe Markt Fuchs, Arzfeld

