



ONS NEI
KAART



SOFTS

	Prix		Prix
Pepsi. Max	2.90	Fever Tree tonic water	4.00
7 Up	2.90	Fever Tree elderflower tonic water	4.00
Mirinda	2.90	Fever Tree mediterranean tonic water	4.00
		Fever Tree aromatic tonic water	4.00
Fuzetea	2.90	Fever Tree gingerbeer	4.00
Almdudler	3.00	Schweppes tonic	3.00
Jus d'ananas	3.00	Schweppes agrume	3.00
Jus banane	3.00	Perrier Limonata	3.00
Jus cerise	3.00	Schweppes soda	3.00
Jus pêche	3.00	Schweppes ginger ale	3.00
Jus fraise	3.00		
Jus multi-vitamine	3.00	Red Bull	4.00
Jus tomate	3.00		
Jus pomme	3.00	San Bitter	3.00
Jus orange	3.00		
		Cecemel	3.00
Spezi	3.00		
KiBa cerise/ banane	3.00	Vittel 20cl	2.50
		Vittel 50cl	4.00
		Perrier 33cl	3.00
		San Pellegrino 50cl	4.50
		Sirop à l'eau	2.90
		Cocktail (alc. Free)	5.50





Diekirch

BIÈRES

	Prix		Prix
 <p>DIEKIRCH Premium Alc. Vol. 4,8% Une bière blonde au goût doux naturel et rafraîchissant avec du malt et du houblon de qualité supérieure brassée à l'eau de source des collines de Diekirch.</p>	30cl 3.00 50cl 4.50	 <p>DIEKIRCH Radler Lemon & Lime Alc. Vol. 1,1% Quand la fine blonde de Diekirch rencontre le jus naturel du citron - citron vert, cela donne naissance à une nouvelle amitié rafraîchissante : Diekirch Radler Lemon & Lime. Délicieusement fruitée et faible en alcool.</p>	3.30
 <p>DIEKIRCH Grand Cru Alc. Vol. 5,1% Bière ambrée douce à la couleur rouge sombre. A la première gorgée, c'est toute la saveur du malt grillé qui explose en bouche. Ce qui donne une bière ronde au goût doux et savoureux. Son final tout en caramel envahit les papilles.</p>	25cl 3.50	 <p>DIEKIRCH Radler Agrum Alc. Vol. 1,1% Un mariage rafraîchissant de Diekirch Premium et d'un jus naturel d'agrumes.</p>	3.30
 <p>FRANZISKANER Weissbier Alc. Vol. 5% Bière blanche allemande, naturellement trouble, aux arômes fruités et aux notes de banane.</p>	30cl 3.50 50cl 5.20	 <p>LEFFE Blonde Alc. Vol. 6,6% Bière d'Abbaye subtile et rafraîchissante. Robe dorée et nez fruité intense. Le fruit fait son retour en bouche, complété d'une légère amertume et d'une délicate acidité.</p>	4.60
 <p>CORONA Alc. Vol. 4,5% Bière rafraîchissante, douce et légère. Les arômes délicats de houblons floraux se marient à la perfection avec les notes d'orge malté. Sa tranche de citron vert lui apporte son twist fraîcheur.</p>	33cl 5.00	 <p>LEFFE Brune Alc. Vol. 6,5% Authentique bière Brune d'Abbaye. Dans sa robe acajou, Leffe Brune est une bière douce et crémeuse à l'amertume discrète et au goût légèrement sucré et caramélisé.</p>	4.60





BIÈRES



HOEGAARDEN Blanche

Alc. Vol. 4,9%

La bière blanche originale brassée depuis 1445. Ses arômes empruntés aux écorces d'orange, à la coriandre et aux épices lui donnent un goût absolument unique. Couleur jaune claire au goût fruité et légèrement amer.

Prix
4.60



HOEGAARDEN Rosée

Alc. Vol. 3%

Naturellement sucrée, elle présente un arôme fruité (framboise) et des touches subtiles d'épices et de coriandre. Comme la blanche originale, la Rosée est non filtrée, ce qui lui donne son aspect trouble. Elle combine un goût fruité et une agréable légèreté.

4.30



TRIPEL KARMELIET

Alc. Vol. 8,4%

Bière de fermentation haute et refermentée en bouteille, à la robe blonde dorée qui dégage des saveurs de céréales, de houblon, et de légères notes fruitées

4.50



KWAK

Alc. Vol. 8,4%

Bière de fermentation haute à la robe ambrée et aux reflets cuivrés. Découvrez une amorce très douce, fruitée, une fermeté rappelant celle du nougat, un caractère légèrement épicé aux touches de réglisse, qui évolue vers une fin de bouche rappelant la saveur de la banane caramélisée.

4.50



DIEKIRCH 0,0%

Alc. Vol. 0,0%

C'est une vraie bière sans alcool grâce à un processus de brassage unique. Une pils rafraîchissante avec une fine amertume en fin de bouche.

Prix
3.30



FRANZISKANER Alkoholfrei

Alc. Vol. <0,5%

Bière blanche allemande, aux arômes doux et aux notes de céréales.

4.30

Leffe 0,00
Sol

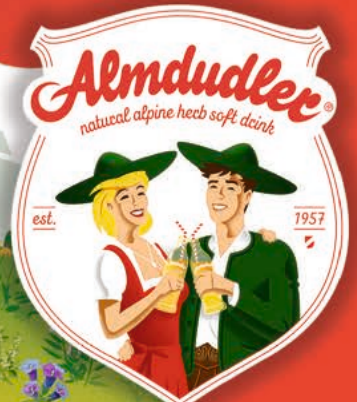
4.50
5.00

Panaché 30cl
Monaco 30cl
Picon 30cl
Bulmers Original

3.30
3.50
4.30
7.00



Almdudler®



ALCOOLS

	Prix
Longdrink	7.00
Shot	3.00
Flying Hirsch	4.00
Jack + soft	8.00

COCKTAILS

Mojito	9.50
Caipirinha	9.50
Pina Colada	9.50
Cuba Libre	9.00
Black Mojito	10.50
Cocktails vum Mount	prix/ demande

APERITIFS

Aperol Spritz	9.00
Lillet Wildberry	9.00
Hugo	9.00
Martini blanc, fiero, rouge	5.00
Martini Royal blanc, rosé	9.50
Martini Floreale, Vibrante, 0,0 alc.	9.50
Campari sec	6.00
Campari soda	8.00
Campari orange	8.00
Ricard	5.00
Porto blanc, rouge	5.00
Cynar sec	6.00
Cynar soda	8.00
St. Germain	7.50

DIGESTIFS

	Prix
Amaretto	6.00
Averna	6.00
Baileys	6.00
Buff	5.00
Limoncello	5.00
Sambucca	5.50
Grappa	6.50
Jägermeister	6.00
Drëpp Mirabelle	4.00
Drëpp Bir	4.00
Drëpp Apel	4.00
Drëpp Framboise	4.00
Drëpp Quetsch	4.00
Drëpp Kiischt	4.00
Drëpp Hunneg	4.00
Calvados	6.50



A bottle of Corona Extra beer is the central focus, standing on a weathered wooden stump. The bottle is covered in condensation, indicating it is cold. The background is a vibrant beach scene with white sand, turquoise water, and a clear blue sky. A lime wedge sits on the stump next to the bottle. The Corona Extra logo, featuring a crown and the brand name in a stylized font, is prominently displayed in the upper right corner.

Corona[®]
Extra

Find your beach.



GAUDI

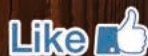
an den Hütt



**WÉINI ASS DEN NÄCHSTEN GAUDI ?
BLÉIF INFORMÉIERT.**



Gaudi an der Hütt



GINS

	Prix
Monkey 47 (Schwarzwald Dry Gin) blueberries, lemon, Fever Tree Tonic Water	14,00
Mare (Spain) black olives, rosmarin, Fever Tree Mediterranean Tonic	13,50
Hendrick's (Scotland) concombre, Fever Tree Tonic Water	12,50
Copperhead (London Dry Gin) orange, coriander, Fever Tree Tonic Water	14,50
Bombay Sapphire (London Dry Gin) orange, Fever Tree Tonic Water	11,50
Matterhorn Premium (Belgium) sapin fumé, Fever Tree Mediterranean Tonic	14,00
Matterhorn Alpin (Belgium) raisin, Fever Tree Mediterranean Tonic	14,00
Bosford Rosé (England) fruits rouges, Fever Tree Aromatic Tonic	12,00



**GIN
OF THE
MONTH**
9,50

**ALL
OTHER
GIN**
10,50





MATTERHORN



MATTERHORN
- PREMIUM GIN -



RHUMS

	Prix
Bacardi 8 ans	9.00
Diplomatico Reserva Exclusiva	11.00
Don Papa Rum	9.00

WHISKYS

Johnnie Walker Black Label (12 ans)	11.00
Glenfiddich (12 ans)	10.00
Jameson Irish Whisky	8.00
William Lawson's	7.00
Jack Daniel's	8.50

COGNACS

Cognac D'Anglar	5.00
Hennessy	8.00
Remy Martin	8.00
Maciera	6.00

CAFÉS

	Prix
Café	2.70
Espresso	2.70
Double Espresso	3.20
Cappuccino Italien	3.20
Cappuccino chantilly	3.20
Lait Russe	4.00
Cecemel	3.00
Cecemel chantilly	3.50
Grog	4.00
Irish Coffee	7.50
Lait Russe Vanilla Flavour	4.50

THÉS

Thé vert	2.80
Thé noir	2.80
Thé camomille	2.80
Thé fruits rouges.	2.80
Thé menthe	2.80
Thé menthe fraîche	3.00





AGED IN THE
CARIBBEAN

#DoWhatMovesYou

© 2018 BACARDI. ALL RIGHTS RESERVED. BACARDI AND THE BAT LOGO ARE TRADEMARKS OF BACARDI & COMPANY LIMITED. MEDICATED WITH VITAMIN B12 FOR FEMININE AS 100% NATURAL.

FLAMMKUECHES

	Prix	Allergènes
L'Italienne: sauce tomate, mozzarella, serrano, roquette, parmesan	13.50	5.7
L'Alsacienne: lardons, oignons, crème, gruyère	12.00	1.3.5.7
La Norvégienne: saumon, oignons, câpres, crème, gruyère	13.10	1.3.4.5.7
La Munster: munster, oignons, crème, gruyère	13.00	1.3.5.7
La Végétarienne: oignons, crème, champignons, gruyère	11.50	1.3.5.7
La Pissenger: lardons, oignons, crème, gruyère, pommes de terre, fromage à raclette	14.80	1.3.5.7
La Chicken: crème, emmental, poulet, oignons	12.50	1.3.5.9.7
La Spéciale: lardons, oignons, crème, champignons, munster	14.80	1.3.5.7
La Jambon Cuit: crème, jambon, gruyère	12.50	1.3.5.9.7
La Chèvre: crème, emmental, chèvre, miel	13.00	1.3.5.7
La Hawaii: crème, emmental, jambon cuit, ananas	13.50	1.3.5.9.7
La Salami: crème, salami, gruyère	12.50	1.3.5.8.7
La Wupp: Wirschtchen, crème, gruyère	12.00	1.3.5.9.7
La Légume: légumes du marché, crème, gruyère	11.00	1.3.5.7
La 3 Fromagé: crème, emmental, reblochon, fromage à raclette	14.00	1.7





SALADES

	Prix	Allergènes
Salade Pissenger Hütt. pommes de terre sautées aux lardons, crème, champignons, fromage	14.50	5.7.10
Salade aux 2 saumons, sauce hollandaise	18.50	1.5.6.7.9.10
Salade paysanne lardons, haricots verts, oeuf	13.50	1.3.5
Salade aux scampis, sauce hollandaise	19.00	1.5.6.7.9.10
Salade fermière: blanc de poulet, filet de poulet, maïs, crème	14.50	5.7.8
Salade de chèvre chaud	15.00	1.5.8
Salade vegan avec les légumes de saison	13.50	5.8.10
Assiette de Fierkelsgelli	12.50	5.9.10
Escargots Petits-Gris de Namur 6 pièces	13.00	7.9
Escargots Petits-Gris de Namur 12 pièces	21.00	7.9



PISSINGER "1+1=2"

HAPPY HOUR

22:30H - 23:30H

FREIDES A SAMSCHDES



Diekirch 0,3l
Grand Cru 0,25L
Franziskaner 0,3l
Panaché 0,3l
Monaco 0,3l
Picon
leffe blonde
leffe brune
leffe 0,0 alc.
Hoegaarden blanche
Hoegaarden rosé

Ricard
Amaretto
Averna
Baileys
Sambucca
Limoncello

vin rouge en verre
vin blanc en verre
vin rosé en verre
Cola vin

coupe Crémant
coupe Crémant kir

Long drinks

Flying Hirsch
Martini blanc / fiero/ rouge

Soft drinks:
Pepsi/ Mirinda/ 7Up/
Fuze tea



TARTINES

	demi - tartine	Prix	Allergènes
Tartine de pâté artisanal	9.30	11.80	1.7.9.10
	9.30		
Tartine de saucisse		11.80	1.7.10
	9.30		
Tartine de jambon cuit		11.80	1.7.9.10
	9.30		
Tartine de jambon cru		12.80	1.7.9.10
	9.30		
Tartine de jambon mixte		12.80	1.7.9.10
Tartine de Kachkéis (fromage cuit)		10.90	1.7.10
Tartine Pissenger Hütt (jambon cuit, jambon cru, Gouda, saucisse)		13.50	1.9.7.10
Tartine de saumon fumé		14.50	1.3.7

PLATS

Plat de saumon fumé, frites, salade	20.50	1.3
Plat Pissenger Hütt: frites, salade, jambon cuit, jambon cru, carré de porc, saucisse, pâté, gelée de porc	17.50	1.3.7.9.10
Plat jambon mixte, frites, salade	16.20	9.10
Plat jambon cru, frites, salade	16.80	10
Plat jambon cuit, frites, salade	15.80	9.10





NOS VIANDES

	Prix	Allergènes
Wainzossis mat Moschterzooss	17.00	1.3.5.7.8.10
Filet de boeuf	29.00	5.7
Entrecôte	21.00	5.7
Cordon bleu pané de veau maison	24.00	1.3.5.7
Escalope pané crème champignons	18.50	1.3.5.7
Filet de cheval	29.00	5.7.1
Wimpy: steak haché, oeuf, 2x lards, frites, salade	15.50	3.5
Bouchée à la Reine	17.00	1.7.5
Crusty Burger: steak haché 150g, sauce bbq, 2 Gromperenichelcher, lard, oignons, cheddar, fromage à raclette, feuille de brick	20.00	5.7.9.10
Les sauces: poivre vert, beurre Maître d'Hotel, crème champignons, à l'ail, marchand de vin, moutarde, Pissenger (ail, oignons, lard)		1.3.5.7.9.10

NOS GRILLADES

	Prix	Allergènes
Filet de boeuf grillé	29.00	5.7
Entrecôte grillée	21.00	5.7
Filet de cheval grillé	29.00	5.7



* salade sur demande

KNIDDELEN

Kniddelen crémé, lardons

Prix Allergènes

15.50 1.3.7

Kniddelen crème, champignons

14.50 1.3.7

OMELETTES

Nature

10.50 3.5

Savoyarde avec pommes de terre cuites & fromage à raclette, lardons

11.80 3.5.7

Au lard fumé

11.20 3.5

Au champignons

10.90 3.5

Oeuf au plat (Spigeelee) accompagné de son lard et son toast

10.90 3.5

SPÄTZLE

Spätzle au lardons

15.50 3.5.7

Spätzle au champignons

14.50 3.5.7

LE COIN DES PETITS

Nuggets frites, une boule de glace

10.20 1.3.5.9

Wienerli menu saucisses, oeuf, frites, une boule de glace

10.20 3.5.7.10

Wimpy steak haché, frites, une boule de glace

12.00 5.7

Kniddelen lardons/crème 1/2 portion

8.00 1.3.7

FLAMMKUECHES > PAGES 15 / TARTINES > PAGES 17



LA SPOTZELE



FONDUES

		Prix	Allergènes
Fondue Rumsteak de Boeuf	250g 300g 400g	26.00/ pers. 29.00/ pers. 35.00/ pers	5.7
Fondue de Veau, garniture frites ou gratin pommes de terre	200g 300g	26.00/ pers. 36.00/ pers.	1.5.7
Fondue de Poulet, garniture frites ou gratin pommes de terre	200g 300g	18.00/ pers. 27.00/ pers.	5
Fondue de viande mixte (Rumsteak de boeuf, poulet et veau), garniture frites ou gratin pommes de terre	200g 300g 400g	26.00/ pers. 29.00/ pers. 35.00/ pers	1.5.7
 Fondue aux fromages +/-30min., garniture frites ou gratin pommes de terre En accompagnement de la fondue au fromage, dégustez un bon verre de kirsch		22.00 3.00	1.7

RACLETTE

La Spotzele	25.00	7
La raclette, vous faites fondre du fromage sur des pommes de terre, accompagnées d'une assiette de charcuterie...un vrai délice	25.00	7.9
La raclette végétarienne assiette crudités, légumes du moment	25.00	7
La repasse de charcuterie	8.00	7.9
La repasse de fromage	8.00	7

* Salade sur demande





TARTIFLETTE

La tartiflette nature au Reblochon gratinée sur un lit de pommes de terre, avec oignons, lardons, crème fraîche. (+/-30min)

La tartiflette végétarienne

La tartiflette au blanc de poulet

Prix Allergènes

19.00

1.7

18.00

5.7

19.00

1.5.7

GROMPERENKICHELCHER

Gromperenkichelcher mat Äppelkompott

Prix

Allergènes

6.30

3.5.9

* Salade sur demande

SOUPE

Soupe du jour

6.00

7

FROMAGE

Assiette de fromage

7.50

5.7.8.10

PLATTE

Platte

32.00

5.7.8.10

Platte XXL

64.00

5.7.8.10

OFENKARTOFFELN

L'ardoise Pissenger Hütt (pdt gratiné au four, jambon cru, rosette de lyon, salade verte)

21.00

3.5.7

Forestière (pdt gratiné de lardon, oignon, champignon gratinée au four salade verte)

21.00

3.5.7



GLACES

	Prix	Allergènes
Coupe fruits rouges glaces: fraise, cassis, framboise	7.50	7
Coupe Dame Blanche glaces: chocolat, vanille, crème chantilly	7.00	7
Coupe Brésilienne glaces: vanille, moka, crème	7.00	7
Coupe des Iles glace: mangue, noix de coco, fruits de la passion	7.50	7
Coupe Pissenger Hütt glace: vanille, amaretto, cerises, Amarena	8.00	7
Coupe Colonel sorbet citron, vodka	7.50	7
Milkshake glacé moka, vanille ou fraise	5.50	7
Irish café glacé café, vanille avec Whisky	8.50	7
Café glacé glace vanille, moka, crème	7.00	7
Café Pissenger Hüttchen amaretto avec une boule de glace à la vanille & 1 espresso	6.00	7
Irish Coffee	8.00	7

DESSERT

Tarte fine aux pommes garni de sa crème d'amande et sa boule de glace vanille	8.00	3.5.7
Fondant au chocolat avec une boule de glace à la vanille	8.00	1.3.7
Crème brûlée	7.50	3.7





72 Leit
am Stoen

36 Leit
am Sätzen

Eise Stübli, steet vir Banquet'en,
Versammlungen, Privat Soiréeen,
Gebuertsdeeg, Konferenzen,
a.v.m... zu ärer Verfügung.

Informationen kritt dir bei
eistem Personal.

Spilleck fir Kanner



FONDÉ EN 1785 À REIMS, FRANCE

CHAMPAGNE

PIPER-HEIDSIECK

CRÉMANTS & CHAMPAGNES

	Prix		Prix
Crémant Freixenet, la coupe	6.50	Crémant Freixenet, la bouteille	32.00
Crémant Alice Hartmann, la coupe	8.50	Crémant Alice Hartmann, la bouteille	50.00
Crémant Schmit - Fohl, la coupe	7.00	Crémant Schmit - Fohl, la bouteille	42.50
Champagne Moët et Chandon, la coupe	10.00	Champagne Moët et Chandon, la bouteille	65.00
Champagne Piper-Heidsieck, la coupe	10.00	Champagne Piper-Heidsieck, la bouteille	65.00
Kir Royal Crémant, la coupe	7.00	Champagne Moët & Chandon Ice Impérial	90.00
Kir Royal Champagne, la coupe	10.00		



S.30

VINS ROSÉ

	Prix
 L'Ostal Cazes Rosé Pays D'Oc, France 19.00	19.00
 Lago Cerqueira Vinho Verde, DOC, Portugal 16.00	16.00
 Château de Font Vive Bandol, France 22.00	22.00
 Pinot Noir Willm Alsace, France 26.00	26.00
 Château Paradis Côte d'Aix en Provence, France 26.00	26.00
 Monte del Fra Bardolino Chiaretto, Italie 22.00	22.00

VINS BLANC

 Château de Ricaud Loupiac, Réserve des Coteaux, Bordeaux, France 41.00	41.00
 Pouilly Fumé, Le Tronsec Joseph Mellot, France 50.00	50.00
 Pinot Blanc Linden G.P.C. Ehnen Herrenberg, Lux 27.00	27.00
 Graves, Croix des Bouquets, Dourthe, Bordeaux, France 31.00	31.00
 Riesling Alice Hartmann, Ahn Palmberg, Lux 48.00	48.00
 Riesling Linden Kelterberg G.P.C., Lux 24.00	24.00
 Casa Silva Gran Reserva Chardonnay, Chile 31.00	31.00
 Pinot Gris, Ahn Goellebour, Schmit-Fohl Lux 33.00	33.00
 Gewürztraminer, Ahn Goellebour, Schmit-Fohl 42.00	42.00

VIN DE TABLE

	Prix
Verre 3.50	3.50
Carafe 25 cl 4.00	4.00
Carafe 50 cl 8.00	8.00
Carafe 100cl 16.00	16.00

VIN DE TABLE

Verre 3.50	3.50
Carafe 25 cl 4.00	4.00
Carafe 50 cl 8.00	8.00
Carafe 100cl 16.00	16.00

VIN BLANC OUVERT

Chardonnay verre 6.00	6.00
Rivaner verre 3.50	3.50
Gewürztraminer verre 7.00	7.00



50% 50%
FIERO TONIC

MADE TO MIX



Serve Martini & Rossi Fiero & Tonic
with ice and a slice of orange

ENJOY RESPONSIBLY
© 2014 Martini & Rossi. All rights reserved. Martini & Rossi is a registered trademark of Martini & Rossi S.p.A. Martini & Rossi is a registered trademark of Martini & Rossi S.p.A. Martini & Rossi is a registered trademark of Martini & Rossi S.p.A.

VINS ROUGE

		Prix
	Château du Trignon Gigondas, France	45.00
	Châteauneuf-du-Pape Domaine du Vieux Lazaret, France	54.00
	Château de L'Abbaye Haut Médoc Cabernet sauvignon & merlot	33.00
	Caves de Murça Reserva Tinto Dão Douro, Portugal	19.00
	Jordan Stellenbosch The Prospector, Syrah, South Africa	43.00
	Two Vines Cabernet Sauvignon, Columbia Valley, USA	28.00
	Das Phantom Kirnbauer, Blaufränkisch, Merlot Cabernet, Syrah, Austria	49.00
	Diane de Belgrave Haut-Médoc, Merlot, Cabernet Sauvignon	49.00
	Papale Primitivo di Manduria Varyaglione, Italie	36.00
	Casa Silva Cabernet sauvignon, Chile	27.00
	Château de Santenay Mercurey, Bourgogne, France	50.00

VIN DE TABLE

	Prix
Verre	3.50
Carafe 25 cl	4.00
Carafe 50 cl	8.00
Carafe 100cl	16.00





FEVER-TREE

AROMATIC
TONIC
WATER

MADE WITH NATURAL QUININE
no artificial sweeteners,
flavourings or preservatives

FEVER-TREE

MEDITERRANEAN
TONIC
WATER

MADE WITH FLORAL BOTANICALS
no artificial sweeteners,
flavourings or preservatives

FEVER-TREE

PREMIUM INDIAN
TONIC
WATER

MADE WITH NATURAL QUININE
no artificial sweeteners,
flavourings or preservatives

FEVER-TREE

ELDERFLOWER
TONIC
WATER

MADE WITH NATURAL QUININE
no artificial sweeteners,
flavourings or preservatives

FEVER-TREE

SICILIAN
LEMON
TONIC

MADE WITH NATURAL QUININE
no artificial sweeteners,
flavourings or preservatives

ALLERGÈNES

- 1 Céréales
- 2 Crustacés
- 3 Oeufs
- 4 Poissons
- 5 Arachide
- 6 Soja
- 7 Lait
- 8 Fruits à coque
- 9 Céleri
- 10 Moutarde
- 11 Graines de sésame
- 12 Anhydride sulfureux, sulfites
- 13 Lupin
- 14 Mollusques







MARTINI NON-ALCOLICO

®



pissenger hütt



www.pissengerhuett.lu | info@pissengerhuett.lu



26 37 07 94

12. Duerfstrooss L-3985 Pissange