

*Vorgekocht und eingeweckt –
da weiß man auch was drinnen steckt.*

Zuhause nur noch warm gemacht – wird das Essen schnell auf den Tisch gebracht. Lecker essen im Handumdrehen – ohne dafür aus zu gehen

Verpackt werden immer 2 Portionen in wiederverwendbare Weckgläschen oder Vakuumbbeutel
Sie stellen sich Ihre „Kochbox“ mit Zubereitungsanleitung selbst zusammen

schnell – lecker – umweltschonend & Sie sind zeitlich ungebunden

Preise pro Pers.

(1) Laib Hausbrot (Roggen-Weizen-Mischbrot m. Vitalkernen) ca 900g	4,00€
(2) Salatsoße „Schlüssel“ 400ml	5,00€
(3) Hausgemachter Limetten-Ingwer-Sirup 500 ml	10,00€
(4) hausgemachter leichter Knoblauch – Dip 200ml	6,00€

Suppen: immer für 2 Personen abgefüllt ca 550 ml

(5) Zitronengras-Kokos-Curry-Suppe mit Hähnchen	5,00€
(6) Sellerie-Creme-Suppe mit Knoblauch-Croutons & frisch gehobeltem Parmesan	4,50€
(7) Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	4,00€
(8) Wildrahmsuppe mit Cognac und Steinchampignons	5,00€

Hauptgänge: Immer für 2 Personen eingeweckt/abgepackt

(9) Pfaffenberger Rehragout aus der Wacholderbeize	9,00€
(10) Kalbsrahmgulasch	9,00€
(11) Rindertafelspitz vom Zeller-Bergland mit Meerrettichsoße	8,50€
(12) Mariniertes Stubenkücken (würzig-scharf) hohl ausgelöst mit Kartoffel-Ecken und Knoblauch-Majonnaise	11,00€
(13) Wiesentäler Wildschweinbraten mit Steinchampignon-Rahmsoße	9,00€
(14) Geschmorte Ochsenbäckle in Spätburgundersoße mit Crème de Cassis	11,50€
(15) Keule von der Freilandente mit Portweinjus	9,50€
(16) Schweinefilet am Stück unter Vakuum vorgegart für 2 Pers. mit Champignon-Rahmsoße	11,00€
(17) Fischsuppe „Bouillabaisse Art“ mit: Jakobsmuschel, Garnele, Wolfsbarsch, Lachs, feinen Gemüsestreifen, Safrankartoffeln, Sauce Rouille & Knoblauchbaguette	14,00€

Fleischloser Hauptgang: für 1 Person abgepackt

Preis pro Pers.

(18) 3 Stk. Spinatknödel mit Bergkäse gefüllt und Champignon-Rahmsoße	10,00€
---	--------

*Vorgekocht und eingewekelt –
da weiß man auch was drinnen steckt.*

Zuhause nur noch warm gemacht – wird das Essen schnell auf den Tisch gebracht, Lecker essen im Handumdrehen – ohne dafür aus zu gehen

Beilagen: immer für 2 Personen verpackt

Preise pro Pers.

(19) Hausgemachte Spätzle (200g p.Pers.)	2,00€
(20) Semmelknödel von Hand gerollt (3 Stk. P.Pers.)	2,50€
(21) Apfelrotkohl (200g p.Pers.)	3,00€
(22) Kartoffelpüree	3,00€
(23) Kürbis-Pastinaken-Gemüse (150g p.Pers.)	3,00€

Desserts: immer für 1 Person abgefüllt

(24) Baileys-Creme mit marinierten Kirschen	6,00€
(25) Zitronen-Orangen - Creme mit Pina Colada Topping	6,00€
(26) Schokoküchle mit Waldbeerenragout	7,50€

Wann? Freitag - Samstag - Sonntag auf Vorbestellung

Wie? Per Abholung oder Lieferung

Bestellung telefonisch: Mo, 28. Di, 29. und Mi. 30. Dezember

01. Jan., 02. Jan. und 03. Januar ab 12 Uhr bis 19.00Uhr

07625 375

Bestellung per WhatsApp (7 Tage die Woche) unter **0170 38 31 847** mit genauer Angabe der Bestellnummer

Abholadresse: Berggasthof Schlüssel - Pfaffenberg 2 - 79669 Zell im Wiesental Abholung möglich:
Freitag bis Sonntag zwischen 15Uhr und 20Uhr

Lieferung möglich nach: Zell-Atzenbach-Mambach-Schönau & und alles was dazwischen rechts und links oben liegt ☺

Hausen-Schopfheim-Wiechs-Langenau-Maulburg

(Anlieferung: am 30. Dezember zwischen 17.00Uhr – 19.30Uhr und

31. Dezember zwischen 12.00Uhr – 15 Uhr

Und am 02. Und 03. Januar von 17.00 – 19.30Uhr)

Nur Bestellungseingänge bis 16.30 Uhr

können noch am gleichen Tag ausgeliefert werden, ansonsten erst am nächsten Tag

*Vorgekocht und eingeweckt –
da weiß man auch was drinnen steckt.*

Zuhause nur noch warm gemacht – wird das Essen schnell auf den Tisch gebracht, Lecker essen im Handumdrehen – ohne dafür aus zu gehen

**Zusätzlich zu unserer Winterkarte, haben wir für Silvester und 01. Januar
folgendes Menü:**

**Bestellung des Menüs bis einschließl. 29. Dezember möglich (danach noch solange der
Vorrat reicht 😊)**

Abholung & Lieferung des Silvestermenüs am 30. und 31. Dezember möglich

30. Dezember: Abholung ab 15 – 20 Uhr

Lieferung zwischen 17.00 – 19.30Uhr

31. Dezember: Abholung und Lieferung von 12.00 – 15.00 Uhr

Premium Rauchlachs, gefülltes Bio Hühnerei und Feldsalatbouquet mit Dressing

Kalbsroulade mit Serrano Schinken und Mozzarella gefüllt, dazu Polenta-Schnitte
und Petersilienwurzel-Karotten-Gemüse

oder

Roulade von Wolfsbarsch und Saibling mit Kräuterfarce gefüllt, dazu
Hummersoße, Tagliarini & Petersilienwurzel-Karotten-Gemüse

Zitronen-Orangen-Creme mit Pina Colada Topping

32,-€ pro Person