

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

(9) Pfaffenberger Rehragout aus der Wacholderbeize	9,00€
(10) Kalbsrahmgulasch	9,00€
(11) Rindertafelspitz vom Zeller-Bergland mit Meerrettichsoße	8,50€
(12) Keule von der Freilandente mit Portweinjus	9,50€
(13) Wiesentäler Wildschweinbraten mit Steinchampignon-Rahmsoße	9,00€
(14) Geschmorte Rinderrouladen „Hausfrauenart“ in Burgundersoße	11,00€
(15) Kalbsschnitzel natur (3 Stk. pro Pers.) roh, mit Rahmsoße	11,50€
(16) Pfaffenberger Rehschnitzelchen, roh, 180g p.P. mit Preiselbeer-Soße	14,50€

Fisch- & Vegi Hauptgang: für 1 Person abgepackt

Preise pro Pers.

(17) Filet vom Wolfsbarsch, roh, mit Weißweinssoße	14,00€
→ wir empfehlen dazu als Beilage: Perlgraupenrisotto & Kürbis-Pastinaken- Gemüse	
(18) 1 Wechselndes vegetarisches Gericht auf Anfrage	10,00€

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

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) Perlgraupenrisotto (200g p.Pers.)	2,50€
(23) Kürbis-Pastinaken-Gemüse (150g p.Pers.)	3,00€
Desserts: immer für 1 Person abgefüllt	
(24) Schokomousse mit Zitrusfrüchteragout	6,00€
(25) Vanille-Creme mit Himbeeren	6,00€
(26) Schokoküchle mit Waldbeerenragout	7,50€

Wann? Freitag - Samstag - Sonntag auf Vorbestellung

Wie? Per Abholung oder Lieferung

Bestellung telefonisch: Donnerstag - Sonntag ab 14Uhr bis 19.30Uhr unter:

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-Langenu-Maulburg

(Anlieferung: Freitag bis Sonntag zwischen 17.00Uhr – 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 Weihnachten folgendes
Menü für Sie:**

Vorbestellung bis Sonntag, 20. Dezember

Abholung & Lieferung des Weihnachtsmenüs nur am 23. & 24. Dezember möglich

23. Dezember: Abholung ab 15 – 20 Uhr

Lieferung zwischen 17 – 19.30Uhr

24. Dezember: Abholung ab 10 – 12 Uhr

Lieferung zwischen 10 – 12.30Uhr

Krabbencocktail von kleinen Nordseekrabben

Maronenschaumsuppe mit
Entenleberpraline

Gefüllte Kalbsbrust mit dunkler Bratensoße, Kürbis-Pastinaken-Gemüse und
Kartoffel-Pilztasche

Oder

Lachsfilet mit Weißweinsauce, gedünstetem Gemüse und Pilzravioli

Trilogie von
dunklem Schokoladenmousse,
Gewürzorange und Mascarponecreme

38,-€ pro Person

