

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€

Salat & Suppen: immer für 2 Personen abgefüllt ca 550 ml

(5) Endivien- & Radicchiosalat ohne Dressing mit gerösteten Kernen	3,50€
(6) Zitronengras-Kokos-Curry-Suppe	5,00€
(7) Petersilienwurzelsuppe mit Graupen	5,00€
(8) Steinchampignonrahmsuppe mit eigener Einlage	5,00€
(9) Rote-Bete-Suppe mit Frischem Meerrettich	5,00€

Hauptgänge: Immer für 2 Personen eingeweckt/ abvakuumiert

(10) Geschmorte Schweine-Kinn-Bäckle auf Linsen	10,50€
(11) Wildschweinragout aus der Wacholderbeize	9,50€
(12) Rosa Kalbstafelspitz mit Bratensoße	12,00€
(13) Kalbsrahmbraten mit Cognacrahmsoße	11,00€
(14) Rindergulasch vom Sallnecker Weiderind mit Champignons und Paprika	11,00€
(15) Rinderzunge mit Madairasoße	9,50€
(16) Saure Kutteln	9,00€
(17) Geflügel-Gyros (mit Pilzen und roter Paprika) in feiner Schmandsoße	9,00€
(18) Fischsuppe „Bouillabaisse Art“ mit: Fischeinlage, Jakobsmuschel & Garnele, feinen Gemüsestreifen, Safrankartoffeln, Sauce Rouille & Knoblauchbaguette	14,00€

Vegi Hauptgang: für 1 Person abgepackt **Preis pro Pers.**

(19) Wöchentlich je ein wechselndes vegetarisches Gericht auf Anfrage	10,00€
---	--------

12. -14. Feb: Hausgemachte Spinat-Maultaschen mit Kürbis-Champignon-Rahmsoße

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 & Gemüse: größtenteils für 2 Personen verpackt **Preise pro Pers.**

(19) Hausgemachte Spätzle (200g p. Pers.)	2,00€
(20) Serviettenknödel (3Stk. Pro Pers.)	2,50€
(21) Kartoffel-Specktaler für eine Person verpackt (2 Stk. pro Person)	2,50€
(22) Karotten-Kohlrabi-Gemüse	3,00€
(23) Rahmwirsing	3,00€

Desserts: immer für 1 Person abgefüllt

(24) Frischkäsemousse mit Himbeeren und Blaubeeren	6,50 €
(25) Duo von Dunklem und Weißem Schokoladenmousse	6,50 €

Fasnacht im Glas

Alles hätt zu, d'Beize un au d'Bars – do hän mir üs denkt, s git halt Fasnacht im Glas.
Au d' Narre un Jecke muen sich des Jahr hinter andere Maske vostecke.

Un trotz dem ganze Gruus, mir mache s Beschi drus. Denn jetzt gohts ja hoffentlich
nümme so lang, bis jede Wirt endlich wieder für d' Gäscht in de Wirtschaft koche kann.

Wann? Freitag - Samstag - Sonntag immer 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 ab 15Uhr bis 20Uhr

Lieferung möglich nach: Zell-Atzenbach-Mambach-Schönau-Hausen-Schopfheim-Wiechs-Langenaus-
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 Ta