

Die Pfeffermühle. Vorhang auf mit zwei Hauben

Es war Thomas Mann, der dem legendären Kabarett-Ensemble um seine Tochter Erika Mann den Namen „Die Pfeffermühle“ gab. Unser Restaurant ist zwar kein Kabarett, aber hier treffen sich eben jene, die ihren Gaumen auf höchstem Niveau unterhalten wollen.

Im stimmungsvollen Ambiente zaubern unsere ausgezeichneten Köche Tag für Tag Gourmetfreuden aus sorgfältig ausgewählten Produkten. Strebsam sind die Menschen, die sich in der Pfeffermühle um Ihr leibliches Wohl kümmern, allemal.

Denn hier wollen wir Ihnen ein kulinarisches Fest bereiten.

Ihr Gastgeber

Günter Pfefferkorn

Für Sie mit Pfeffer in Szene gesetzt

*Wenn die Wahl der Zutaten mit Bedacht geschieht
ist „frisch und heimisch“ eben keine leere Phrase,
allein die Basis für engagiertes und ambitioniertes Tun,*

*Wenn Altbekanntes und Traditionelles neu interpretiert werden,
lässt das Geschmackserlebnis die Reminiszenz verblassen.
Wenn neu und spannend Kreiertes das Essen zur Lust erhebt,*

*war es immer schon so gedacht:
Das Kochen mit Herz und Können
mit Freude und Achtsamkeit.*

Tag für Tag ein Essen für alle Sinne

Ihr Küchenchef

Christian Wild

Kalte Vorspeisen

Ligurisches Kalbstartare

Flusskrebs. Speck. Zwiebel. Paprika.

Timut Wildpfeffer

hocharomatisch, Grapefruit & Zitrone, milde Schärfe

23,00 €

Lachs

Apfel. Rote Beete. Kren.

Assam Wildpfeffer

rauchige Note wie Tabak, prickelnde Wirkung

21,00 €

Ziegenkäse

Buttermilch. Tomate. Koriander. Sellerie.

Timut Wildpfeffer

hocharomatisch, Grapefruit & Zitrone, milde Schärfe

17,00 €

Suppen

Pinzgauer Schottspitz-Schaumsuppe

Ricotta-Tortellini

fermentierter Kampot-Pfeffer

*im Meersalz fermentiert, frisch knackig, hocharomatisch, zart salzig, mäßig
scharf*

13,00 €

Paprika- Fenchel- Consommé

Mediterrane Gemüseroulade

Sichuan Pfeffer

Intensiv, jedoch nur leichte Schärfe, prickelt, leichte Zitrusaromen

11,00 €

Warme Vorspeisen

Wildentenconfit

Kartoffel. Wirsing. Riche.

bengalischer Langpfeffer

duftet blumig süß, Geschmack süßlich scharf, im Abgang schockoladig

25,00 €

Carabinero

fruchtiger Curry. Eingelegte Goldrüse. Tomate. Ingwer.

indischer Bergpfeffer

angenehm runde Schärfe, Noten von Zitrone, Muskat, Kardamom

26,00 €

Ravioli

Eigelb. Trüffel. Parmesan

Tellicherry Pfeffer

nussig, warm, intensive und pikante Schärfe

24,00 €

Hauptspeisen

Rinderfilet

Kerbelrübe. Morchel. Wildkräuter. Schwarzwurzel.

tasmanischer Bergpfeffer

leicht süßlich, fruchtig, vollmundige Schärfe

55,00 €

Lammkrone

Nordafrikanische Gewürze. Schwarzer Knoblauch. Perlzwiebel. Wilder Brokkoli.

Paradieskörner Guinea

Duft nach Ingwer, Zimt, Kardamom & Vanille

48,00 €

Royal Taube

Birne. Pastinake. Röstzwiebel.

smoked Malabar Pfeffer

über Buchenholz geräuchert, feurig, scharf und vollmundig

45,00 €

Wolfsbarsch

Hummerravioli. Salzzitrone. Bohnen.

Andaliman Urwaldpfeffer

Intensive Zitrusnoten, dezente Schärfe

50,00 €

Chicorée

Petersilien-Couscous. Olive. Senfkorn.

Paradieskörner Guinea

Duft nach Ingwer, Zimt, Kardamom & Vanille

32,00 €

Strozzapretti

Kürbis. Zucchini. Knoblauch. Tofu.

Madagaskar Urwaldpfeffer

bitter & dezent scharf, frische Note an Eukalyptus erinnernd

35,00 €

Dessert

Schokolade

Haselnuss. Dulce.

Roter Kampotpfeffer

Fruchtig, leicht süßliche Schärfe, außergewöhnliche Farbe

25,00 €

Der Winterapfel

Zimt. Kastanie. Bratapfelsorbet.

Banasura Pfeffer

*Intensiv und pikant, vollmundige Schärfe, Spätlese Pfeffer, lange Reifung,
fruchtig*

21,00

*Für das Gedeck berechnen wir 7,90 €. Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer. Trinkgeld ist nicht
inkludiert.*

Im Nachgang

Wir waren angekommen

Hatten vom Pfeffer gekostet

In bunten Farben der Geschmack

Die Erinnerung daran trugen wir mit

Leise

Still

In die Nacht hinein

Und es war uns beinahe als hörten wir das Knistern

Wenn die Sterne den Schnee zum Funkeln brachten

Ihre Gastgeberin

Petra Pfefferkorn-Walser