

## *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*