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

Hummer

Grapefruit. Zuckererbsenschoten. Artischocken. Chili-Vinaigrette

Indischer Bergpfeffer

Angenehm runde Schärfe, frisches Aroma Limone Muskat und Kardamom

29 €

Alge

Steckrübe. Dashi. Topioka.

Andaliman Urwaldpfeffer

Prickelnd & sehr intensives Zitrusaroma

25 €

Lauwarmes Kaninchen

Rettich. Senfkorn. Schnittlauchmayonnaise. Bohne.

Timut Wildpfeffer

hocharomatisch, Grapefruit & Zitrone, milde Schärfe

23 €

Suppen

Perlhuhn-Consommé

Mardeiragelee. Farcenockerl. Gemüse. Knusprige Haut.

Kubebenpfeffer

bitter & dezent scharf, frische Note, an Eukalyptus erinnernd

14 €

Schaumsuppe von roten Paprika

Kapern. Fermentierter Paprika.

Szechuan Pfeffer

Prickelnde Schärfe, blumig und holzige Note

12 €

Consommé von der Tomate

Räucheraal Wan-Tan. Apfel. Kren.

Fermentierter Kampot Pfeffer

Mild-pfeffrig, fruchtig und frisch, rauchig, blumige Noten

12 €

Warme Vorspeisen

Wachtel

Topinambur. Lavendel. Honig. Vin Jaune.

Bengalischer Langpfeffer

Schard und warm, süßlich, Note von Schokolade und Kardamom

22 €

Hausgemachte Kartoffelgnocchi

Mediterranes Gemüse. Schwarzer Knoblauch.

Tellicherry Pfeffer

nussig, warm, intensive und pikante Schärfe

19 €

Huchen

Perlgraupen. Champagner. Petersilie.

Timut Wildpfeffer

hocharomatisch, Grapefruit & Zitrone, milde Schärfe

25 €

Hauptspeisen

Rehrücken

Rotkraut. Topfen-Serviettenknödel. Kastanie.

Smoked Malabar Pfeffer

über Buchenholz geräuchert, feurig, scharf und vollmundig

54 €

Vorarlberger Huhn

Pommes Mousseline. Mangold.

Paradieskörner Guinea

Duft nach Ingwer, Zimt, Kardamom & Vanille

42 €

Rinderfilet

Erdäpfelterrine. Tomate.

Tasmanische Bergpfeffer

Intensiv und prickelnd, süß-beerigen Noten

57 €

Rotbarbe

Boulliabaisefond. Fenchelcreme.

Vongole Assam Pfeffer

Rauchig, zitrusartige Note, sanfte schärfe

46 €

Mamorierte Morcheltortellini

Trüffel. Erbse.

Madagaskar-Urwaldpfeffer

Erdig warme schärfe, Aromen Vanille und Zitrus, harzige Note

25 €

Gedeck pro Person 8,50 €.

Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.

Dessert

Variation der Schokolade

Ingwer. Passionsfrucht.

Roter Kampot-Pfeffer

Fruchtig, leicht süßliche Schärfe, außergewöhnliche Farbe

24 €

Hafer

Apfel. Rosmarin.

Banasura-Pfeffer

Duft nach Pinienharz und Schokolade, wahrnehmbare schärfe

21 €

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