



LIEBE GÄSTE, LIEBE FREUNDE,

ES IST UNS EINE GROSSE FREUDE, SIE IN UNSEREM
RESTAURANT CHALET AM KIENTAL BEGRÜSSEN ZU DÜRFEN.

GENIEßEN SIE BEI UNS EINE AUTHENTISCHE LANDHAUSKÜCHE, DIE
REGIONALITÄT MIT INTERNATIONALEN KLASSIKERN VERBINDET.

WIR SCHÄTZEN DIE TRADITIONELLE KOCHKUNST, ABER AUCH DIE KREATIVE MODERNE.
HOCHWERTIGE MARKTFRISCHE PRODUKTE WERDEN RAFFINIERT UND DENNOCH
UNKOMPLIZIERT AUF DEM TELLER VEREINT. ZUTATEN AUS DER REGION VERARBEITEN
WIR MIT WISSEN UM IHREN TRADITIONELLEN URSPRUNG: MIT FANTASIEVOLLEN, KREATIVEN
IDEEN ERHALTEN DIE SPEISEN DANN ABER EINE GANZ EIGENE, ZEITGEMÄßE NOTE.
DAS ERGEBNIS SIND FINESSENREICHE GERICHTE MIT BODENHAFTUNG.

MIT AUSGESUCHTEN, SPANNENDEN WEINEN WERDEN WIR
AUF WUNSCH DIE EINZELNEN GERICHTE BEGLEITEN.

LEBENSMITTELINFORMATIONEN-ERGÄNZUNGSVERORDNUNG:

WIR SIND NICHT GENEIGT DAS SCHÖNE RESTAURANT
UND UNSERE SPEISEKARTE MIT EINER VERWIRRENDEN ANZAHL VON KENNZEICHNUNGEN,
SCHILDCHEN UND AUSHÄNGEN ZU VERSCHANDELN.

ZU DEN KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGEN ALLERGENEN GEHÖREN LAUT EU-VERORDNUNG:

EIER, ERDNÜSSE, FISCH, GLUTENHALTIGES GETREIDE, KREBSTIERE, LUPINE, MILCH, SCHALENFRÜCHTE,
SELLERIE, SENF, SESAMSAMEN, SOJABOHNEN, SCHWEFELDIOXID & SULPHITE SOWIE WEICHTIERE.

„ALLE GERICHTE KÖNNEN SPUREN VON ALLEN ZUSATZSTOFFEN
UND ALLERGENEN ENTHALTEN ODER GANZ DARAUS BESTEHEN.“

SOLLTEN SIE EINE ALLERGIE GEGEN DIESE ZUSATZSTOFFE HABEN,
SPRECHEN SIE BITTE UNSERE SERVICEMITARBEITER DARAUF AN.

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT
UND VIEL FREUDE BEIM GENIESSEN.

HYUSEIN HYUSEINOV
KÜCHENCHEF

LUDWIG FIEDLER
RESTAURANTLEITER



DAS CHALET MENÜ

WELTOFFEN • EIGENWILLIG • KREATIV

THUNFISCH IM SESAMMANTEL
MANGO-CHUTNEY / AVOCADO / LIMETTENMARINADE

~ ~ ~

OCHSENSCHWANZ CONSOMMÉ
STEINPILZ-RAVIOLI / GEMÜSE-JULIENNE

~ ~ ~

STEINBUTT
GRAUPEN / WILDER BROKKOLI / SAFRANSCHAUM

~ ~ ~

BIRNENSORBET
AUS DEM CHALET-BAUERNGARTEN

~ ~ ~

FILET VOM MILCHKALB
BRIES / STEINPILZE À LA CRÈME / KARTOFFELGRATIN

~ ~ ~

CRÈME BRÛLÉE
TONKABOHNEN / FRÜCHTE / FEIGENSORBET

~ ~ ~

KÄSETELLER VOM MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN
TRAUBEN / NÜSSE / CHUTNEY

DAS CHALET MENÜ IN SIEBEN GÄNGEN GENIEßEN FÜR HUNDERTFUNFUNDVIERZIG EURO

(OBEN AUFGEFÜHRTES MENÜ)

DAS CHALET MENÜ IN FÜNF GÄNGEN GENIEßEN FÜR HUNDERTNEUNUNDZWANZIG EURO

(THUNFISCH, CONSOMMÉ, STEINBUTT, FILET VOM MILCHKALB, KÄSE)

DAS CHALET MENÜ IN DREI GÄNGEN GENIEßEN FÜR DREIUNDACHTZIG EURO

(THUNFISCH, FILET VOM MILCHKALB, DESSERT)



BEGLEITENDE WEINE

2017 SPÄTBURGUNDER (BLANC DE NOIR) "DEEP BLUE"

WEINGUT TESCH, NAHE
TROCKEN, SÄUREARM, KRAFTVOLL

~ ~ ~
~ ~ ~

2020 SAUVIGNON BLANC „KALK & KREIDE“

WEINGUT TEMENT, SÜDSTEIERMARK
TROCKEN, FRUCHTIG UND VEGETABIL MIT PRÄSENTER SÄURE

~ ~ ~
~ ~ ~

2020 PINOT NOIR AOP

MAISON LOUIS LATOUR, BURGUND
FRUCHTIG, RUND UND VOLLMUNDIG, BEEREN, SEIDIGE TANNINE

~ ~ ~

2018 CHÂTEAU DU LEVANT SAUTERNES 5cl

WEINGUT BORIE MANOUX, BORDEAUX
SÜß, KRAFTVOLL UND ÜPPIG, GELBE FRÜCHTE

~ ~ ~

2017 LATE BOTTLED VINTAGE PORT 5cl

GRAHAMS, DOURO
SÜß, KRAFTVOLL, ROTE BEEREN, PFLAUME, SAMTIG

DIE WEINBEGLEITUNG ZUM CHALET MENÜ IN SIEBEN GÄNGEN GLAS JE 0,1L DREIUNDVIERZIG EURO

(ZU SUPPE UND SORBET KEIN WEIN)

DIE WEINBEGLEITUNG ZUM CHALET MENÜ IN FÜNF GÄNGEN GLAS JE 0,1L SECHSUNDDREIßIG EURO

(ZU SUPPE UND SORBET KEIN WEIN)

DIE WEINBEGLEITUNG ZUM CHALET MENÜ IN DREI GÄNGEN GLAS JE 0,1L VIERUNDZWANZIG EURO



DAS KIENTAL MENÜ

REGIONAL • NACHHALTIG • BODENSTÄNDIG

CARPACCIO VOM RINDERFILET
RUCOLA / PARMESAN / PINIENKERNE

2018 RIESLING „HOCHHEIMER MAINTERASSEN“
WEINGUT KÜNSTLER, RHEINGAU
TROCKEN, FILIGRAN, ZITRISCHE NOTEN, MIT SALZIGEM ABGANG

~ ~ ~

CAPPUCCINO VOM STEINPILZ
KNÖDEL / SCHNITTLAUCH

~ ~ ~

POCHIERTER AMMERSEE-SAIBLING
SELLERIE / SPINAT / VELOUTÉ

2020 SILVANER „MUSCHELKALK“
BICKEL STUMPF, FRANKEN
TROCKEN, SAFTIG UND WÜRZIG, BALANCIERT

~ ~ ~

ZWEIERLEI VON DER BIRNE AUS DEM CHALET-BAUERNGARTEN
VANILLE-TARTE / EISCHNEE / SORBET

WILLIAMS BRAND UNFILTRIERT
DESTILLERIE LANTENHAMMER, HAUSHAM AM SCHLIERSEE

DAS KIENTAL-MENÜ IN VIER GÄNGEN GENIEßEN FÜR VIERUNDACHTZIG EURO

(MENÜ WIE OBEN AUFGEFÜHRT)

DIE WEINBEGLEITUNG ZUM KIENTAL MENÜ GENIEßEN FÜR SECHSUNDZWANZIG EURO

(ZUR SUPPE KEIN WEIN)



VORSPEISE

THUNFISCH IM SESAMMANTEL
MANGO-CHUTNEY / AVOCADO / LIMETTENMARINADE

ZWEIUNDZWANZIG

~ ~ ~

CARPACCIO VOM RINDERFILET
RUCOLA / PARMESAN / PINIENKERNE

ZWEIUNDZWANZIG

SUPPE

OCHSENSCHWANZ CONSOMMÉ
STEINPILZ-RAVIOLI / GEMÜSE-JULIENNE

FÜNFZEHN

~ ~ ~

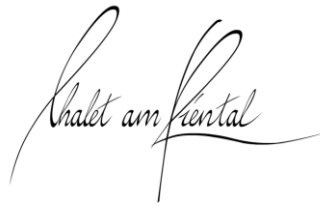
CAPPUCCINO VOM STEINPILZ
KNÖDEL / SCHNITTLAUCH

FÜNFZEHN

~ ~ ~

BOUILLABAISSE
EDELFISCHE / JAKOBSMUSCHEL / RIESEN GARNELE / SAUCE ROUILLE

ZWEIUNDZWANZIG



HAUPTGANG

TAGLIOLINI

STEINPILZE / KIRSCHTOMATEN / LAUCHZWIEBEL

ACHTUNDZWANZIG

~ ~ ~

BOUILLABAISSE

EDELFISCHE / JAKOBSMUSCHEL / RIESEN GARNELE / SAUCE ROUILLE

VIERUNDDREIßIG

~ ~ ~

STEINBUTT

GRAUPEN / WILDER BROKKOLI / SAFRANSCHAUM

ZWEIUNDVIERZIG / ALS ZWISCHENGANG DREIßIG

~ ~ ~

POCHIERTER AMMERSEE SAIBLING

SELLERIE / SPINAT / VELOUTÉ

FÜNFUNDDREIßIG

~ ~ ~

FILET VOM MILCHKALB

BRIES / STEINPILZE À LA CRÈME/ KARTOFFELGRATIN

VIERUNDFÜNFZIG



DESSERT & KÄSE

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE

TONKABOHNE / FRÜCHTE / FEIGENSORBET

VIERZEHN

~ ~ ~

ZWEIERLEI VON DER BIRNE AUS DEM CHALET-BAUERNGARTEN

VANILLE-TARTE / EISCHNEE / SORBET

VIERZEHN

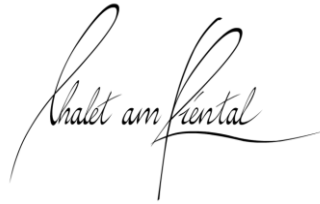
KÄSE

KÄSETELLER VOM MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN

TRAUBEN / NÜSSE / CHUTNEY

ACHTZEHN

WER GLAUBT, KÄSE SEI EINFACH NUR KÄSE, DER IRRT SICH. VOR ALLEM WENN ES SICH UM ROHMILCHKÄSE HANDELT. ZIEGEN-, SCHAFS-, UND KUHMITLCHKÄSE IN CIDRE GEWASCHEN, IN CALVADOS GETRÄNKT, IN CHAMPAGNER GEWENDET, GEBÜRSTET ODER AUF STROH GEREIFT - DIE HOHE KUNST DES 'AFFINIERENS' IST EINE GANZ BESONDERE. DENN DIE VERFEINERUNG ODER VEREDELUNG VON KÄSE (AFFINAGE) GIBT ES IN DEUTSCHLAND KAUM.



EMPFEHLUNG DES HAUSES

VORSPEISE

CARPACCIO VOM RINDERFILET
RUCOLA / PARMESAN / PINIENKERNE

ZWEIUNDZWANZIG

HAUPTGANG

TAGLIOLINI
STEINPILZE / KIRSCHTOMATEN / LAUCHZWIEBEL

ACHTUNDZWANZIG

DESSERT

ZWEIERLEI VON DER BIRNE AUS DEM CHALET-BAUERNGARTEN
VANILLE-TARTE / EISCHNEE / SORBET

VIERZEHN

WEIN DES HAUSES

2020 CHALET AM KIENTAL GRAUBURGUNDER
EMIL BAUER / PFALZ

GLAS 0,1L ACHT - FLASCHE 0,75L FÜNFUNDVIERZIG

2018 CHALET AM KIENTAL CUVÉE NOIR
EMIL BAUER / PFALZ

GLAS 0,1L SIEBEN - FLASCHE 0,75L NEUNUNDDREIßIG

DAS WEINGUT EMIL BAUER UND SÖHNE VEREINT TRADITION UND INNOVATION. DER FAMILIENBETRIEB IST IN LANDAU-NUSSDORF BEHEIMATET, RUND 16 KILOMETER SÜDLICH VON NEUSTADT AN DER WEINSTRASSE. AN DER SPITZE STEHT NUN DIE FÜNFTE GENERATION BAUERS, EIN KOMPETENZ-DUO AUS DEN BRÜDERN ALEXANDER UND MARTIN BAUER, DIE MIT EXZELLENTEN WEINEN UND AUßERGEWÖHNLICHEN ETIKETTEN FÜR FURORE SORGEN.



APÉRITIF

GLAS CHAMPAGNER DELAMOTTE 0,1L € 15,00

WI'Secco ROSÉ 0,1L € 9,50

WEINGUT WIRSCHING, FRANKEN

GIN TONIC 0,2L € 11,00

GORDON'S GIN / SCHWEPES TONIC

CAMPARI SODA / ORANGE 0,2L € 8,50 / 9,50

CAMPARI / SODA BZW. ORANGENSAFT

NEGRONI 0,2L € 11,00

CAMPARI / GIN / ROTER WERMUT / ORANGE

ROSATO MIO 0,2L € 9,50

RAMAZOTTI ROSATO / PROSECCO / BASILIKUM

ROSENCOCKTAIL 0,2L € 9,50

ROSENSIRUP / PROSECCO / MINERALWASSER

LILLET WILD BERRY 0,2L € 9,50

LILLET BLANC / SCHWEPES WILD BERRY / BEEREN

APEROL SPRITZ 0,2L € 9,50

APEROL / RIESLING / MINERALWASSER

HUGO 0,2L € 9,80

VERMOUTH BELSAZAR 0,05L € 7,50

SHERRY LUSTAU 0,05L € 7,50

ALKOHOLFREIE APÉRITIFS

CRODINO / SANBITTER 0,1L € 6,50

MARTINI-COCKTAIL 0,2L € 8,50

MARTINI VIBRANTE BZW. FLOREALE / TONIC

HUGO 0,2L € 7,50

TONIC / HOLUNDERSIRUP / MINERALWASSER / MINZE