



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

GLEN DOUGLAS WILD LACHS
ROTE BETE / AVOCADO / ZITRONE

~ ~ ~

LAMM CONSOMMÉ
GEMÜSE-JULIENNE / STEINPILZE / KLÖßCHEN

~ ~ ~

SEETEUFELBÄCKCHEN
SALBEI / PATA NEGRA / FENCHEL

~ ~ ~

BIRNENSORBET
AUS DEM CHALET BAUERNGARTEN

~ ~ ~

KALBSFILET
KARTOFFEL-MOUSSELINE / LAUCHZWIEBEL / SCHWARZER TRÜFFEL

~ ~ ~

CRÈME BRÛLÉE
FRÜCHTE / HIMBEERE

~ ~ ~

KÄSEWAGEN VOM MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN
TRAUBEN / NÜSSE / CHUTNEY

DAS CHALET MENÜ IN SIEBEN GÄNGEN GENIEßEN FÜR EINHUNDERTSIEBEN EURO

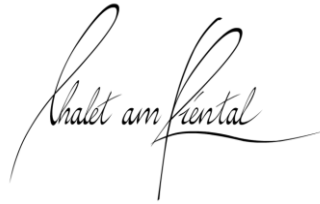
(OBEN AUFGEFÜHRTES MENÜ)

DAS CHALET MENÜ IN FÜNF GÄNGEN GENIEßEN FÜR VIERUNDNEUNZIG EURO

(LACHS, SUPPE, SEETEUFEL, KALBSFILET, KÄSE)

DAS CHALET MENÜ IN DREI GÄNGEN GENIEßEN FÜR NEUNUNDFÜNFZIG EURO

(LACHS, KALBSFILET, DESSERT)



BEGLEITENDE WEINE

2018 SAUVIGNON BLANC
TOBIAS KNEWITZ / RHEINHESSEN

~ ~ ~

2019 CHARDONNAY
ALOIS LAGEDER / NALLS MAGREID

~ ~ ~

2015 CHIANTI CLASSICO
SANGIOVESE / MERLOT / CASTELLO DI FONTERUTOLI

~ ~ ~

2017 PREMIÈRES GRIVES / GROS MANSING
DOMAINES DU TARIQUET / CÔTES DE GASCOGNE

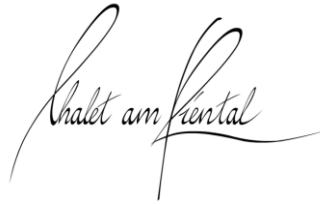
~ ~ ~

SHERRY PEDRO XIMÉNEZ
SAN EMILIO, VERY SWEET, LUSTAU

DIE WEINBEGLEITUNG ZUM CHALET MENÜ IN SIEBEN GÄNGEN GLAS JE 0,1L SIEBENUNDDREIßIG EURO
(ZUR SUPPE UND SORBET KEINEN WEIN)

DIE WEINBEGLEITUNG ZUM CHALET MENÜ IN FÜNF GÄNGEN GLAS JE 0,1L ZWEIUNDDREIßIG EURO
(ZUR SUPPE UND KEINEN WEIN)

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



DAS KIENTAL MENÜ

REGIONAL • NACHHALTIG • BODENSTÄNDIG

SEMMELEKNÖDEL CARPACCIO
KALBSBRIES / STEINPILZE / VINAIGRETTE

2018 SILVANER MUSCHELKALK
WEINGUT BICKEL STUMPF / FRANKEN

~ ~ ~

BLUMENKOHL-CREMESUPPE
BACHFORELLE / KRÄUTERÖL

~ ~ ~

KARREE VOM DIEBENER AMMERSEELAMM
AUBERGINE / GRAUPEN / JUS

2016 SPÄTBURGUNDER VDP
SALWEY / BADEN

~ ~ ~

BIRNE
BISKUIT / SCHOKOLADE

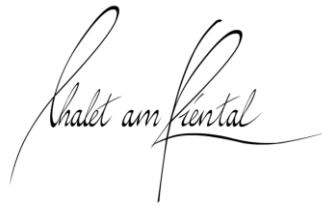
LANTENHAMMER WILLIAMSBRINE
HAUSHAM / BAYERN

DAS KIENTAL-MENÜ IN VIER GÄNGEN GENIEßEN FÜR SIEBZIG EURO

(MENÜ WIE OBEN AUFGEFÜHRT)

DIE WEINBEGLEITUNG ZUM KIENTAL MENÜ GENIEßEN FÜR DREIUNDZWANZIG EURO

(ZUR SUPPE KEINEN WEIN!)



VORSPEISE

GLEN DOUGLAS WILD LACHS
ROTE BEETE / AVOCADO / ZITRONE

SECHZEHN

2018 SAUVIGNON BLANC
TOBIAS KNEWITZ / RHEINHESSEN

ACHT

~ ~ ~

SEMMEKNÖDEL CARPACCIO
KALBSBRIES / STEINPILZ / VINAIGRETTE

VIERZEHN

2018 SILVANER MUSCHELKALK
WEINGUT BICKEL STUMPF / FRANKEN

NEUN

SUPPE

LAMM CONSOMMÉ
GEMÜSE JULIENNE / STEINPILZE / KLÖBCHEN

ZWÖLF

~ ~ ~

BLUMENKOHL-CRÈMESUPPE
BACHFORELLE / KRÄUTERÖL

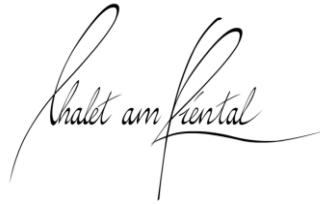
ZWÖLF

~ ~ ~

BOUILLABAISSE

EDELFISCHE / JAKOBSMUSCHEL / RIESEN GARNELE / SAUCE ROUILLE

VIERZEHN / ALS HAUPTGANG ACHTUNDZWANZIG



HAUPTGANG

POCHIERTER SEESAIBLING
SELLERIE / SPINAT / VELOUTÉ

SECHSUNDZWANZIG

~ ~ ~

SEETEUFELBÄCKCHEN
SALBEI / PATA NEGRA / FENCHEL

ZWANZIG / ALS HAUPTGANG: ACHTUNDZWANZIG

2019 CHARDONNAY
ALOIS LAGEDER / NALLS MAGREID

ACHT

~ ~ ~

CARRÉ VOM DIEBENER AMMERSEELAMM
AUBERGINE / GRAUPEN / JUS

SECHSUNDDREIßIG

2017 SPÄTBURGUNDER VDP
SALWEY / BADEN

ACHT

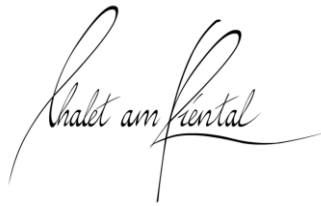
~ ~ ~

KALBSFILET
KARTOFFEL-MOUSSELINE / LAUCHZWIEBEL / SCHWARZER TRÜFFEL

SECHSUNDDREIßIG

2015 CHIANTI CLASSICO
SANGIOVESE / MERLOT / CASTELLO DI FONTERUTOLI

ZEHN



DESSERT

BIRNE

BISKUIT / SCHOKOLADE

ZWÖLF

LANTENHAMMER WILLIAMSBRNE

HAUSHAM / BAYERN

2CL SIEBEN

~ ~ ~

CRÈME BRÛLÉE

FRÜCHTE / HIMBEERE

ZEHN

2017 PREMIÈRES GRIVES / GROS MANSENG

DOMAINES DU TARIQUET / CÔTES DE GASCOGNE

5CL SECHS

KÄSE

KÄSEWAGEN VOM MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN

TRAUBEN / NÜSSE / CHUTNEY

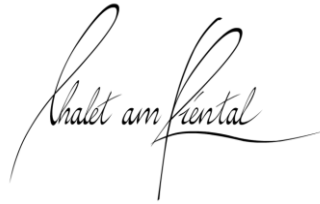
FÜNFZEHN

SHERRY PEDRO XIMÉNEZ

SAN EMILIO, VERY SWEET, LUSTAU

5CL SIEBEN

WER GLAUBT, KÄSE SEI EINFACH NUR KÄSE, DER IRRT SICH. VOR ALLEM WENN ES SICH UM ROHMILCHKÄSE HANDELT. ZIEGEN-, SCHAFS-, UND KUHMILCHKÄSE 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.



STEINPILZE

VORSPEISE / SUPPE

STEINPILZSALAT
RUCOLA / BÜFFELMOZZARELLA
SECHZEHN

STEINPILZ-CRÈMESUPPE
ZWÖLF

ZWISCHENGANG

RISOTTO MIT STEINPILZEN
ZWANZIG

HAUPTGANG

BAYERISCHE RINDERLENDE
STEINPILZE / KARTOFFELGRATIN / SCHALOTTEN CONFIT
FÜNFUNDDREIßIG

WEIN DES HAUSES

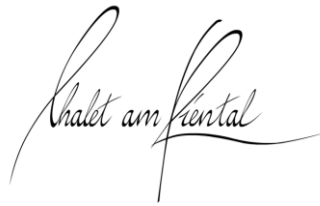
2019 CHALET AM KIENTAL GRAUBURGUNDER
EMIL BAUER / PFALZ

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.



APERITIF

GLAS CHAMPAGNER DELAMOTTE

0,1 L FÜNFZEHN

APEROL SPRITZ

ACHT

HUGO

ACHT

NEGRONI

NEUN

CAMPARI ORANGE

ACHT

VERMOUTH BELZAZAR

5CL SECHS

GIN TONIC NEEDLE

5CL ACHT ZZGL. TONIC WATER

GIN TONIC DUKE

5CL NEUN ZZGL. TONIC WATER

GIN TONIC MONKEY 47

5CL ELF ZZGL. TONIC WATER

GIN TONIC HENDRIX

5CL ZEHN ZZGL. TONIC WATER

LILLET WILD BERRY

SIEBEN

SHERRY TROCKEN LUSTAU

5CL SIEBEN

ALKOHOLFREI

HUGO

SIEBEN

CRODINO / SANBITTER

FÜNF

SCHWEPPES / FEVERTREE TONIC WATER

VIER / FÜNF