

Lieber Gast,

herzlich willkommen in unserem Restaurant. Als familiengeführtes Haus ist es unser Anspruch, Ihnen eine Auszeit vom Alltag zu ermöglichen und Sie auf kulinarisch hohem Niveau zu verwöhnen. Unsere moderne, gehobene Küche vereint Kreativität, handwerkliche Präzision und die bewusste Auswahl hochwertiger und regionaler Zutaten.

Wir machen alles selbst – mit Hingabe, Sorgfalt und dem Wunsch, einzigartige Geschmackserlebnisse zu schaffen. Jedes Gericht soll überraschen, begeistern und in Erinnerung bleiben. Freuen Sie sich auf eine Genussreise, die traditionelle Handwerkskunst mit innovativen Ideen verbindet.

Wir wünschen Ihnen eine wunderbare Zeit bei uns.

Dear Guest,

we are happy to welcome you at our restaurant.
As a family run business, we strive to make your visit an exceptional experience.
Take a break from everyday life and let us take you on a special culinary journey. 'Casual fine dining' defines our kitchens creativity and precision. We carefully select high quality and whenever possible local products.

Our passion for detail demands for handcrafted dishes and we are proud to be able to say that we it did ourselves.

Our aim is to create long-lasting memories and curiosity for „what's next?“.

We hope you enjoy every second of your stay.

The English version of the menu can be found further back in the menu.

Maxime & Hendrik Löffler und das Team des Naturresort Tannenhof

VORSPEISEN

WILDSCHWEIN-TACO & TRÜFFEL
SCHEIBEN VOM ROSA WILDSCHWEINRÜCKEN | TACO
TRÜFFEL MAYO | EINGELEGTER RETTICH AUS
UNSEREM GARTEN | RUCOLA | KRÄUTERÖL

21,50

RAUCHFORELLE & BUTTERMILCH
SCHEIBEN VON DER RAUCHFORELLE | ZITRONEN-
BUTTERMILCH-SUD | GEBRATENE GARNELEN |
MANIOKFRITTEN

21,50

SUPPE



CREMESUPPE VOM WEISSEN SPARGEL
CROÛTONS | KRÄUTERÖL

12,50

DAS LÖFFLER'S
CASUAL FINE DINING & BAR

SALATE



WILDKRÄUTER-SALATVARIATION
BALSAMICO-VINAIGRETTE | GURKE | TOMATE

klein 7,50
groß 14,00



CAESAR SALAT
ROMANASALATHERZEN | CAESAR DRESSING |
CROÛTONS | PARMESAN

klein 9,00
groß 17,50

EXTRAS

GEBRATENE HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN

7,00

3 GEBRATENE GARNELEN

13,00

ZWISCHENGERICHTE

GNOCCHI & GARNELE
TOMATE-MOZZARELLA-GNOCCHI | TOMATENCREME |
GEBRATENE GARNELEN | KRÄUTERÖL

21,50



PASTA & KNOBLAUCH
FRISCHE PASTA | KNOBLAUCH | CHILI |
BUTTER | PARMESAN

21,50

HAUPTGERICHTE

WOLFSBARSCH & TOMATE
GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET | TOMATENCREME |
GESCHMORTE KAROTTE | TOMATE-MOZZARELLA-
GNOCCHI 37,50

SPANFERKEL & KRAUT
ROLLBRATEN VOM SPANFERKEL | BIERSAUCE |
RAHMSAUERKRAUT | KARTOFFELKNÖDEL 29,50

RINDERFILET 220G
GEGRILLTES RINDERFILET | SAUCE FOYOT | JUS |
MARKTGEMÜSE | KRÄUTERPOMMES 45,00



VEGANES RISOTTO & SELLERIE
SALZ-ZITRONEN-RISOTTO | VEGANE JUS
SESAM-SPINAT | GEFLÄMMTER SELLERIE | SPINAT-CHIPS 24,90

DAS LÖFFLER'S
CASUAL FINE DINING & BAR

WIENER SCHNITZEL SOUFFLIERTES KALBSSCHNITZEL PREISELBEEREN ZITRONE	19,90
---	-------

ROASTBEEF 250G SOUS-VIDE GEGARTES & GEGRILLTES ROASTBEEF GRÜNER-PFEFFER SAUCE	26,90
---	-------

EXTRAS

WILDKRÄUTER-SALATVARIATION	7,50
----------------------------	------

CAESAR SALAT	9,00
--------------	------

GURKENSALAT	5,50
-------------	------

MARKTGEMÜSE	7,50
-------------	------

KARTOFFELPÜREE	4,50
----------------	------

POMMES FRITES	4,50
---------------	------

POMMES MIT TRÜFFELÖL UND TRÜFFEL	7,50
----------------------------------	------

TRÜFFEL-MAYO	4,50
--------------	------

3 GEBRATENE GARNELEN	13,00
----------------------	-------

SIGNATURE DISHES

KULINARISCHE GESCHICHTEN VON HENDRIK LÖFFLER

KÖNIGSBERGER KLOPSE

KALBSHACKFLEISCH | KAPERN-WEISSWEINSAUCE |
ROTE-BETE-SALAT | KARTOFFELPÜREE

19,90

RINDERROULADE KLASSISCH

GEFÜLLT MIT SPECK | ZWIEBELN | ESSIGGURKE |
KAROTTE | ROTWEINSAUCE | KARTOFFELPÜREE

19,50

DOUBLE SMASH BURGER

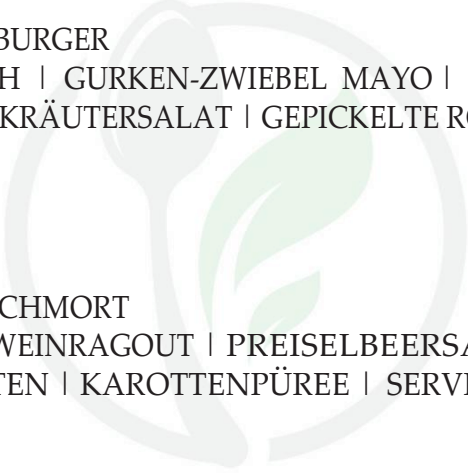
100% RINDFLEISCH | GURKEN-ZWIEBEL MAYO |
CHEDDAR | WILDKRÄUTERSALAT | GEPICKELTE ROTE ZWIEBELN |
POMMES FRITES

20,90

WILDSCHWEIN GESCHMORT

FEINES WILDSCHWEINRAGOUT | PREISELBEERSAUCE |
SCHMORKAROTTEN | KAROTTENPÜREE | SERVIETTENKNÖDEL

37,50



DAS LÖFFLER'S
CASUAL FINE DINING & BAR

KLEINIGKEITEN

ANTI-PASTI-VARIATION

GEGRILLTES UND EINGELEGTES GEMÜSE VON ZUCCHINI |

PAPRIKA | AUBERGINE | CHAMPIGNONS |

BÜFFELMOZZARELLA | ITALIENISCHE SALAMI |

SERRANOSCHINKEN | TRÜFFEL MAYO

1 PERSON

16,50

2 PERSONEN

26,50

FLAMMKUCHEN KLASSISCH

SCHMAND | SPECK | ZWIEBELN | BERGKÄSE

13,90



FLAMMKUCHEN MEDITERRAN

SCHMAND | PESTO | GRÜNER SPARGEL |

GETROCKNETE TOMATEN | PARMESAN

14,50

„MÄSCHDER KLISS“

KARTOFFELKLÖSSE | SPECK | ZWIEBELN

13,50

WILDBRATWURST

GROBE WILDSCHWEINBRATWURST | GEFÜLLT MIT

SPINAT & PFEFFER | SPECK-ZWIEBEL-SAUCE |

KARTOFFELPÜREE

14,90

DAS LÖFFLER'S

CASUAL FINE DINING & BAR

DESSERTS

GRIESS & RHABARBER
GRIESSFLAMMERIE | RHABARBERRAGOUT |
HIMBEERGEL | VANILLEEIS 11,50

100% SCHOKOLADE & JOHANNISBEEREN
SCHOKOLADENMOUSSE-PRALINE | SCHOKOLADENMANTEL |
DUNKLER & HELLER SCHOKOLADENSCHLEIER |
JOHANNISBEERCRÈME 11,50

KLEINER ABSCHLUSS
PORTION FRANZÖSISCHE
SCHOKOLADENMOUSSE | SAHNE 7,50

KÄSE
BESTE KÄSESORTEN DER SAISON
FEIGENSENF | FRISCHES SAUERTEIGBROT 11,50

KUGEL EIS
VERSCHIEDENE SORTEN 2,00

DAS LÖFFLER'S
CASUAL FINE DINING & BAR