

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
DISHS 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

RINDER-CARPACCIO PARMESAN KRÄUTER-VINAIGRETTE BABY-SPINAT TRÜFFEL-MAYO FRISCHKÄSE	21,50
THUNFISCH TATAKI SESAM SOJA LIMETTE ALGEN-FRÜHLINGSSALAT	22,50
BURRATA & TOMATENCONFIT BÄRLAUCH-ÖL WILDKRÄUTER KÖRNER	17,50



DAS LÖFFLERS
CASUAL FINE DINING & BAR

SALATE

	WILDKRÄUTER-SALATVARIATION BALSAMICO-VINAIGRETTE GURKE TOMATE	KLEIN	7,50
		GROSS	14,00
	KOPFSALAT IM GANZEN KRÄUTER-VINAIGRETTE TOMATEN GURKEN		17,50
		½ KOPFSALAT	9,00

EXTRAS

GEBRATENE HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN	7,00
RÄUCHERLACHS	9,50
3 GEBRATENE GARNELEN	13,00



DAS LÖFFLERS
CASUAL FINE DINING & BAR

HAUPTGERICHTE

GEBRATENES ZANDERFILET
KRÄUTER-ZITRONENSAUCE | GRÜNER SPARGEL |
ZUCKERSCHOTEN | GEBRATENE DRILLINGE 35,00

GESCHMORTE LAMMSCHULTER
ROSMARIN-JUS | RATATOUILLE | POLENTA 34,50

OX-BACKEN
ROTWEINSAUCE | ERBSEN-KAROTTEN-GEMÜSE |
KARTOFFELPÜREE 32,50

SPICY GAMBERO LINGUINE
GARNELE | KNOBLAUCH | TOMATE | CHILI | WEISSWEIN |
PETERSILIE 28,50

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

 BLUMENKOHL STEAK
KRÄUTER-VINAIGRETTE | GRÜNER SPARGEL | FRÜHLINGS-
RISOTTO 25,50

DAS LÖFFLERS
CASUAL FINE DINING & BAR

PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL
ZITRONENTUCH | PREISELBEEREN 14,50

ROASTBEEF 250G
SOUS-VIDE GEGARTES & GEGRILLTES ROASTBEEF | JUS |
SCHMORZWIEBELN | CAFÉ DE PARIS BUTTER 27,90

EXTRAS

WILDKRÄUTER-SALATVARIATION 7,50

GURKENSALAT 5,50

MARKTGEMÜSE 7,50

KARTOFFELPÜRREE 4,50

POMMES FRITES 4,50

POMMES MIT TRÜFFELÖL UND TRÜFFEL 7,50

TRÜFFEL-MAYO 4,50

3 GEBRATENE GARNELEN 13,00



DAS LÖFFLERS

CASUAL FINE DINING & BAR

SIGNATURE DISHES

KULINARISCHE GESCHICHTEN VON HENDRIK LÖFFLER

DOUBLE SMASHBURGER
100% RINDFLEISCH | GURKEN-ZWIEBEL MAYO |
CHEDDAR | WILDKRÄUTERSALAT | GEPICKELTE ROTE
ZWIEBELN | POMMES FRITES 20,90

SPIESSBRATEN VOM JUNGSCHEIN
BRATENSAUCE | PAPRIKA | ZWIEBELN | SERVIETTENKNÖDEL 18,90

KLEINIGKEITEN

„MÄSCHDER KLIESS“
KARTOFFELKLÖSSE | SPECK | ZWIEBELN 13,50

 „MÄSCHDER KLIESS“ VEGETARISCH
KARTOFFELKLÖSSE | ZWIEBELN 13,50

WILDBRATWURST
GROBE WILDSCHWEINBRATWURST | GEFÜLLT MIT
SPINAT & PFEFFER | SPECK-ZWIEBEL-SAUCE | KARTOFFELPÜREE 14,90

FLAMMKUCHEN KLASSISCH
SPECK UND ZWIEBEL 13,50

 FLAMMKUCHEN VEGI
FETA UND RATATOUILLE-GEMÜSE 14,50

DESSERTS

ORIGEN GROWERS CHOCOLATE BANANENSORBET YUZU SCHOKOLADENCRÉMERING	12,90
RED-VELVET-CAKE SPONGE SAUERKIRSCHEN FRISCHKÄSE CASSISERDE NUSSBUTTER-KNUSPER HASKOP-RAGOUT	12,90
KLEINER ABSCHLUSS FRANZÖSISCHE SCHOKOLADENMOUSSE CHOCOLATE ROCKS MASCARPONE JOGHURT BISKUIT	8,50
KÄSE BESTE KÄSEARTEN DER SAISON FEIGENSENF FRISCHES SAUERTEIGBROT	11,50
KUGEL EIS VERSCHIEDENE SORTEN	2,00



DAS LÖFFLERS
CASUAL FINE DINING & BAR

STARTERS

BEEF CARPACCIO
PARMESAN | HERB VINAIGRETTE | BABY SPINACH |
TRUFFLE MAYO | CREAM CHEESE 21,50

TUNA TATAKI
SESAME | SOY | LIME | SEAWEED SPRING SALAD 22,50



BURRATA & TOMATO CONFIT
WILD GARLIC OIL | WILD HERBS | SEEDS 17,50



DAS LÖFFLERS

CASUAL FINE DINING & BAR

SALADS

	MIXED WILD HERB SALAD BALSAMIC VINAIGRETTE CUCUMBER TOMATO	SMALL	7,50
		BIG	14,00
	WHOLE HEAD LETTUCE HERB VINAIGRETTE TOMATOES CUCUMBERS		17,50
		½ HEAD LETTUCE	9,00

EXTRAS

FRIED CHICKEN STRIPS		7,00
SMOKED SALMON		9,50
3 FRIED PRAWNS		13,00



DAS LÖFFLERS
CASUAL FINE DINING & BAR

MAIN DISHES

PAN-FRIED ZANDER FILLET
HERB LEMON SAUCE | GREEN ASPARAGUS |
SUGAR SNAP PEAS | ROASTED BABY POTATOES 35,00

BRAISED LAMB SHOULDER
ROSEMARY JUS | RATATOUILLE | POLENTA 34,50

BRAISED OX CHEEKS
RED WINE SAUCE | PEAS & CARROTS |
MASHED POTATOES 32,50

SPICY GAMBERO LINGUINE
PRAWNS | GARLIC | TOMATO | CHILI | WHITE WINE |
PARSLEY 28,50

BEEF TENDERLOIN 220G
GRILLED BEEF TENDERLOIN | SAUCE FOYOT | JUS |
MARKET VEGETABLES | HERB FRIES 45,00

 CAULIFLOWER STEAK
HERB VINAIGRETTE | GREEN ASPARAGUS |
SPRING RISOTTO 25,50

DAS LÖFFLERS

RESTAURANT & BAR

BREADED PORK SCHNITZEL
LEMON | CRANBERRIES 14,50

ROAST BEEF 250G
SOUS-VIDE COOKED & GRILLED ROAST BEEF | JUS |
BRAISED ONIONS | CAFÉ DE PARIS BUTTER 27,90

SIDE DISHES

MIXED WILD HERB SALAD 7,50

CUCUMBER SALAD 5,50

MARKET VEGETABLES 7,50

MASHED POTATOES 4,50

FRIES 4,50

FRIES WITH TRUFFLE OIL AND TRUFFLE 7,50

TRUFFLE MAYONNAISE 4,50

3 FRIED PRAWNS 13,00



DAS LÖFFLERS
CASUAL FINE DINING & BAR

SIGNATURE DISHES

CULINARY STORIES FROM HENDRIK LÖFFLER

DOUBLE SMASH BURGER
100% BEEF | CUCUMBER-ONION MAYONNAISE |
CHEDDAR CHEESE | MIXED HERB SALAD | PICKLED RED
ONIONS | FRIES 20,90

YOUNG PORK SPIT ROAST
ROAST GRAVY | BELL PEPPER | ONIONS |
NAPKIN DUMPLINGS 18,90

SMALL DISHES

„MÄSCHDER KLIESS“
POTATO DUMPLINGS | BACON | ONIONS 13,50

 „MÄSCHDER KLIESS“ VEGETARISCH
POTATO DUMPLINGS | ONIONS 13,50

WILD SAUSAGE
COARSE SAUSAGE | FILLED WITH SPINACH AND PEPPER |
BACON AND ONION SAUCE | MASHED POTATOES 14,90

FLAMMKUCHEN CLASSIC
BACON & ONIONS 13,50

 FLAMMKUCHEN VEGGIE
FETA | RATATOUILLE VEGETABLES 14,50

DESSERTS

ORIGEN GROWERS CHOCOLATE BANANA SORBET YUZU CHOCOLATE CRÉMEUX RING	12,90
RED-VELVET-CAKE SPONGE SOUR CHERRY CREAM CHEESE CASSIS SOIL BROWN BUTTER CRUNCH HASKAP RAGOUT	12,90
MOUSSE AU CHOCOLAT FRENCH CHOCOLATE MOUSSE CHOCOLATE ROCKS MASCARPONE YOGHURT BISCUIT	8,50
CHEESE BEST CHEESES OF THE SEASON FIG MUSTARD FRESH SOURDOUGH BREAD	11,50
SCOOP OF ICE CREAM VARIOUS FLAVOURS	2,00



DAS LÖFFLERS
CASUAL FINE DINING & BAR