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

ROTE BETE
ROTE BETE CARPACCIO | MARINIERTER RUCOLA | FETA |
GERÖSTETE WALNÜSSE 18,50

OHNE FETA

WAHLWEISE DAZU

3 GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN 15,00

BEEF TATAR
HANDGESCHNITTENES BEEF TATAR | ASIATISCH MARINIERT |
FORELLENKAVIAR | EINGELEGTE SENFKÖRNER |
GERÖSTETES SAUERTEIGBROT 23,50

CAMEMBERT
GEBACKENER CAMEMBERT | FEIGENSENF |
MARINIERTER RUCOLA | WALNUSSKERNE |
GERÖSTETES SAUERTEIGBROT 17,50

Suppe

KÜRBIS KOKOS
KÜRBIS-KOKOSSUPPE | GERÖSTETE KICHERERBSEN |
KÜRBISKERNÖL 13,50

CONSOMMÉ
CONSOMMÉ VOM HEIMISCHEN RIND | WURZELGEMÜSE |
MARKKLÖSSCHEN 11,50

DAS LÖFFELERS
CASUAL FINE DINING & BAR

Salate

VEGAN	WILDKRÄUTER-SALATVARIATION BALSAMICO-VINAIGRETTE | GURKE | TOMATE	KLEIN	7,50
		GROSS	14,00
VEGGI	FELDSALAT FELDSALAT | KARTOFFELDRESSING | EINGELEGTE ROTE ZWIEBELN | CROUTONS	KLEIN	9,00
		GROSS	17,50

EXTRAS

GEBRATENE HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN	7,00
RÄUCHERLACHS	9,50
3 GEBRATENE GARNELEN	13,00
3 GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN	15,00

DAS LÖFFLERS
CASUAL FINE DINING & BAR

Hauptgerichte

GEBRATENES ZANDERFILET
TRÜFFELSAUCE | RAHMSAUERKRAUT |
GNOCCHI IN KRÄUTERBUTTER GESCHWENKT 36,00

ENTE A L'ORANGE
GESCHMORTE ENTENKEULE | ORANGENSAUCE |
GESCHMORTE SCHWARZWURZELN |
KARTOFFELMEDAILLONS 35,50

HEIMISCHES WILD
VARIATION VON WILDBRATEN UND ROSA RÜCKEN |
WACHHOLDER-KARAMELL SAUCE | KAROTTEN GEMÜSE |
KAROTTENPÜREE | KARTOFFELMEDAILLONS 42,50

OX-BACKEN
ROTWEINSAUCE | ERBSEN | KAROTTEN | KARTOFFELPÜREE 37,50

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

DAS LÖFFLERS
CASUAL FINE DINING & BAR

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

PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL
ZITRONENTUCH | PREISELBEEREN 14,50

EXTRAS

WILDKRÄUTER-SALATVARIATION	7,50
FELDSALAT	9,00
GURKENSALAT	5,50
ROTE BETE SALAT	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
3 GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN	15,00

DAS LÖFFLERS
CASUAL FINE DINING & BAR

VEGETARISCHE & VEGANE HAUPTGERICHTE

PASTA UND TRÜFFEL
BUTTERPASTA | FRISCHER WINTERTRÜFFEL | TRÜFFELÖL | PARMESAN 28,50

SPINATKNÖDEL
CHAMPIGNONRAHM | RUCOLA | BERGKÄSE 18,90

VEGANER KÜRBIS
TOFUSTEAK | SAUTIERTER SPINAT | KÜRBISRISOTTO | GERÖSTETE KÜRBISKERNE 25,50

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 JUNGSCHWEIN
BRATENSAUCE | PAPRIKA | ZWIEBELN | SERVIETTENKNÖDEL 18,90

HEIMISCHES RIND
GESOTTENER TAFELSPITZ | RAHMSPINAT |
FRISCHER MEERRETTICH |
IN BUTTER GESCHWENKTE DRILLINGE 31,50

KLEINIGKEITEN

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

DAS LÖFFLERS
FINE DINING & BAR

VEGGI „MÄSCHDER KLIESS" VEGETARISCH
KARTOFFELKLÖSSE | ZWIEBELN 13,50

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

DESSERTS

GEEISSTER FRANKFURTER KRANZ
FRANKFURTER-KRANZ-PARFAIT | HIMBEERRAGOUT 12,90

RED-VELVET-CAKE
SPONGE | SAUERKIRSCHE | FRISCHKÄSE | CASSISERDE |
NUSSBUTTER-KNUSPER | HASKOP-RAGOUT 12,90

KLEINER ABSCHLUSS
FRANZÖSISCHE SCHOKOLADENMOUSSE |
CHOCOLATE ROCKS | MASCARPONE JOGHURT BISKUIT 8,50

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

KUGEL EIS
VERSCHIEDENE SORTEN 2,00

DAS LÖFFLERS
CASUAL FINE DINING & BAR

Starters

BEETROOT
BEETROOT CARPACCIO | MARINATED ROCKET | FETA |
TOASTED WALNUTS 18,50

WITHOUT FETA

OPTIONALLY WITH

3 PAN-SEARED SCALLOPS 15,00

BBEEF TARTARE
HAND-CUT BEEF TARTARE | ASIAN-STYLE MARINADE |
TROUT CAVIAR | PICKLED MUSTARD SEEDS |
TOASTED SOURDOUGH BREAD 23,50

CAMEMBERT
BAKED CAMEMBERT | FIG MUSTARD | MARINATED ROCKET |
WALNUTS | TOASTED SOURDOUGH BREAD
17,50

SOUP

PUMPKIN & COCONUT
PUMPKIN AND COCONUT SOUP | ROASTED CHICKPEAS |
PUMPKIN SEED OIL 13,50

CONSOMMÉ
LOCAL BEEF CONSOMMÉ | ROOT VEGETABLES |
BONE MARROW DUMPLINGS 11,50

DAS LÖFFLERS
CASUAL FINE DINING & BAR

Salads

VEGAN

WILD HERB SALAD
BALSAMIC VINAIGRETTE | CUCUMBER | TOMATO — SMALL 7,50 / BIG 14,00

VEGGI

LAMB'S LETTUCE
LAMB'S LETTUCE | POTATO DRESSING |
PICKLED RED ONIONS | CROUTONS — SMALL 9,00 / BIG 17,50

Extras

FRIED CHICKEN STRIPS 7,00

SMOKED SALMON 9,50

3 FRIED PRAWNS 13,00

3 PAN-SEARED SCALLOPS 15,00

DAS LÖFFLERS
CASUAL FINE DINING & BAR

Main Dishes

PAN-FRIED PIKE-PERCH FILLET
TRUFFLE SAUCE | CREAMED SAUERKRAUT |
GNOCCHI TOSSED IN HERB BUTTER 36,00

DUCK À L'ORANGE
BRAISED DUCK LEG | ORANGE SAUCE | BRAISED SALSIFY |
POTATO MEDALLIONS 35,50

LOCAL GAME
VARIATION OF BRAISED GAME AND PINK-ROASTED LOIN |
JUNIPER CARAMEL SAUCE | CARROTS | CARROT PURÉE |
POTATO MEDALLIONS 42,50

OX CHEEKS
RED WINE SAUCE | PEAS | CARROTS | MASHED POTATOES 37,50

BEEF FILLET 220 G
GRILLED BEEF FILLET | SAUCE FOYOT | JUS |
SEASONAL VEGETABLES | POTATO AND TRUFFLE PURÉE 45,00

DAS LÖFFLERS
CASUAL FINE DINING & BAR

ROAST BEEF 250 G SOUS-VIDE COOKED & GRILLED ROAST BEEF | JUS | PORT WINE PEARL ONIONS | CAFÉ DE PARIS BUTTER	27,90
BREADED PORK SCHNITZEL LEMON | LINGONBERRIES	14,50

EXTRAS

WILD HERB SALAD	7,50
LAMB'S LETTUCE	9,00
CUCUMBER SALAD	5,50
BEETROOT SALAD	5,50
SEASONAL 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
3 PAN-SEARED SCALLOPS	15,00

DAS LÖFFLERS
SUAL FINE DINING & BAR

VEGETARIAN & VEGAN MAIN COURSES

PASTA & TRUFFLE
BUTTERED PASTA | FRESH WINTER TRUFFLE | TRUFFLE OIL | PARMESAN 28,50

SPINACH DUMPLINGS
CREAMY MUSHROOM SAUCE | ROCKET | MOUNTAIN CHEESE 18,90

VEGAN PUMPKIN
TOFU STEAK | SAUTÉED SPINACH | PUMPKIN RISOTTO | ROASTED PUMPKIN SEEDS 25,50

DAS LÖFFLERS
CASUAL FINE DINING & BAR

SIGNATURE DISHES

CULINARY STORIES FROM HENDRIK LÖFFLER

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

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

LOCAL BEEF
BOILED BEEF TAFELSPITZ | CREAMED SPINACH |
FRESH HORSERADISH | BABY POTATOES TOSSED IN BUTTER 31,50

Small Dishes

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

DAS LÖFFLERS
FINE DINING & BAR

VEGGI
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

DESSERTS

FROZEN FRANKFURTER KRANZ
FRANKFURTER KRANZ PARFAIT | RASPBERRY RAGOUT 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