

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

JAKOBSMUSCHELN & ERBSE
3 GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN | ERBSENCREME |
MINZE | ZITRONEN-GEL | PINIENKERNE 22,50

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

SUPPE

PASTINAKENSUPPE
GEBACKENES EI | KOKOS | SCHNITTLAUCH-ÖL 12,50

DAS LÖFFELERS
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
----------------------------	------

FELDSALAT KLEIN	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

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

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

KLEINIGKEITEN

„MÄSCHDER KLISS“
KARTOFFELKLÖSSER | SPECK | ZWIEBELN 13,50

 „MÄSCHDER KLISS“ VEGETARISCH
KARTOFFELKLÖSSER | ZWIEBELN 13,50

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

FLAMMKUCHEN KLASSISCH
SPECK UND ZWIEBEL 13,50

 FLAMMKUCHEN VEGI
FETA UND RATATOUILLE-GEMÜSE 14,50

DESSERTS

CREME BRÛLÉE MIT SCHOKOLADEN KÜCHLEIN 11,90

CRUNCH & CREAM CAKE
KNUSPRIGES SANDWICH | NOUGAT | HASELNUSS | CASSIS
STREUSEL | SAUERKIRSCHGEL | CREME BRULEE HAUBE 11,90

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