



ankommen - genießen - wiederkommen

Biere vom Fass

0,3 l Hirsch Pils	3,70 €
0,4 l Hirsch Pils	4,10 €
0,3 l Hirsch Helles	3,70 €
0,5 l Hirsch Helles	4,30 €
0,3 l Radler *	3,70 €
0,5 l Radler *	4,30 €
0,3 l Hirsch Hefeweizen	3,80 €
0,5 l Hirsch Hefeweizen	4,40 €
0,5 l Hirsch Cola/Russ-Hefeweizen *	4,40 €
0,3 l Most rot	3,70 €
0,5 l Most rot	4,00 €

Flaschenbiere

0,5 l Hirsch Kristall Weisse	4,30 €
0,5 l Hirsch Dunkle Weisse	4,30 €
0,5 l Hirsch Hefe-Leichtweizen	4,30 €
0,5 l Erdinger Hefeweizen Alkoholfrei	4,20 €
0,5 l Clausthaler Alkoholfrei	4,00 €

Alkoholfreie Getränke

0,5 l Jugendgetränk	3,40 €
0,3 l Libella Zitronenlimonade	3,10 €
0,3 l Libella Fanta	3,30 €
0,5 l Libella Fanta	4,00 €
0,3 l Libella Cola *	3,30 €
0,5 l Libella Cola *	4,00 €
0,3 l Spezi *	3,30 €
0,5 l Spezi *	4,00 €
0,2 l Schweppes Bitter Lemon **	3,40 €
0,3 l Fidelius Tafelwasser med./nat.	3,20 €
0,5 l Fidelius Tafelwasser	3,80 €
0,25 l Teinacher Mineralwasser med./nat.	3,10 €
0,75 l Teinacher Mineralwasser med./nat.	5,30 €
0,3 l Saft	4,30 €
0,5 l Saft	5,00 €
0,3 l Apfelsaft-, Orangensaftschorle	3,30 €
0,5 l Apfelsaft-, Orangensaftschorle	4,00 €
0,3 l Rhabarber-, Trauben-, Kirsch-, Johannisbeersaftschorle	3,70 €
0,5 l Rhabarber-, Trauben-, Kirsch-, Johannisbeersaftschorle	4,40 €



ankommen - genießen - wiederkommen

Warme Getränke

Tasse Kaffee *		2,90 €
Tasse Kaffee Hag		2,80 €
Milchkaffee *		3,70 €
Tasse Cappuccino *		3,40 €
Tasse Espresso *		2,40 €
Tasse Espresso Macchiato *		2,60 €
Doppelter Espresso *		3,60 €
Latte Macchiato *		3,70 €
Tasse Schokolade		3,40 €
Glas Tee		3,10 €

Aperitif

Sherry trocken	5 cl	4,50 €
Martini bianco	5 cl	4,70 €
Campari Soda	4 cl	5,10 €
Campari Orange	4 cl	5,40 €
Sekt Cavalier Blanc de Blancs Brut	0,1 l	3,20 €
Sekt Cavalier Blanc de Blancs Brut	0,2 l	6,20 €
Aperol Spritz **		6,40 €
Ramazzotti Rosato		6,40 €

Spirituosen

Obstler	2 cl	3,00 €
Kirschwasser	2 cl	3,00 €
Williams Senft	2 cl	3,00 €
Jägermeister	2 cl	3,00 €
Fernet Branca	2 cl	3,00 €
Ramazzotti	4 cl	4,50 €
Eierlikör	2 cl	3,00 €
Baileys	4 cl	4,00 €

Longdrinks

Absolut Vodka Lemon		6,90 €
Jack Daniels Cola		6,90 €
Beefeater Gin Tonic		6,90 €

mit Coffein * mit Chinin **



ankommen - genießen - wiederkommen

Suppen und Vorspeisen

Festtagssuppe Brätlnödel Flädle Backerbsen ^{b,k(a,b),l,m,r}	5,90 €
Kohlrabi-Ingwer-Suppe ^{b,r} (vegan)	5,90 €
Französische Zwiebelsuppe Käse Toast Chantré ^{b,h,r} (vegetarisch)	6,50 €
Vegetarische Kichererbsen-Sticks Parmesan Joghurt-Curry-Dip ^{k(a,b,c),l,m,q} (vegetarisch)	6,90 €
Karamellierter Ziegenkäse Feigensenf Brotchip ^{k(a,b,c),m,p,r,q} (vegetarisch)	7,50 €
Carpaccio vom Rinderfilet Parmesan Toast ^{k(a,b,c),m}	14,90 €

Vegetarisch und Vegan

Amaranth-Bratlinge Spitzkohl Sesam Paprika-Püree ^{b,q,r,s,t} Mit Riesling-Kräuter-Sauce (vegetarisch) Mit Soja-Joghurt-Dip (vegan)	15,50 €
Pilz-Risotto Parmesan Chilifäden ^{b,m,n} (vegetarisch)	15,50 €
Vegetarisches Thai Curry Geräucherter Tofu Basmatireis ^{a,b,q,r,s,u} (vegan)	15,90 €
Selbstgemachte Falafeln Ras-el-Hanout-Sauce Gemüse ^{a,b,i,l,u,k} (vegetarisch)	15,90 €
„Schwäbisches Duett“ Kässpätzle Bärlauchkässpätzle Salat ^{a,k(a,b),l,m} (vegetarisch)	16,90 €

Fisch

Fisch des Tages Mandelbutter Gemüse Petersilienkartoffeln ^{o,q} (Fragen Sie gerne nach unserem aktuellen Tagesangebot)	21,90 €
Gebratene Riesengarnelen Kokos-Sauce Basmatireis ^{b,o,r,s,t}	17,50 €

Gerne servieren wir von allen unseren Gerichten eine kleine Portion.

Der Preis verringert sich dann um 2,00 €.

Wir bitten alle Allergiker, sich nochmals persönlich bei unseren Mitarbeitern zu melden, um jegliche Gefahr einer Reaktion auf Lebensmittel zu unterbinden.

Bei Umbestellung auf Kässpätzle und Bratkartoffeln berechnen wir einen Aufpreis von 1,50 €.

Follow us



Hotel Restaurant Sennerbad



hotel_sennerbad_ravensburg

Vom Grill und aus der Pfanne

Schweinerückensteak Kräuterbutter Bratkartoffeln Salat ^{b,m}	18,90 €
Tafelspitz Sahne-Meerrettich-Sauce Gemüse Petersilienkartoffeln ^{b,m,r}	19,20 €
Cordon-Bleu Senf Meerrettich Schinken Käse Pommes Frites Salat ^{p,i,e,l}	19,90 €
Putensteak Curry-Rahmsauce Frische Früchte Reis ^{g,q,n}	19,90 €
„Schwabentöpfele“ Schweinelendchen Champignon-Rahmsauce Spätzle Gemüse ^{a,k(a,b,c),l,m,r}	22,90 €
Wiener Schnitzel vom Kalb Preiselbeeren Pommes-frites ^{k(a,b,c),l}	23,90 €
Rumpsteak Pfeffer-Zwiebel-Knoblauch-Sauce Gemüse Herzoginkartoffeln ^{a,d,h,r}	27,50 €
Rostbraten vom südamerikanischen Rind Kässpätzle Frittierte Zwiebeln ^{a,k(a,b),e,l}	27,90 €

**a- Farbstoffe, b-Konservierungsstoffe, c- Antioxidationsmittel,
d- Geschmacksverstärker, e- Geschwefelt, f- Geschwärzt, g- Gewachst,
h- Süßstoffe, i- Phosphate, j- Krebstiere, k-Getreideerzeugnisse (ka=Weizen, kb=Dinkel,
kc=Roggen), l- Eier, m- Milch, n- Pistazien,
o- Fisch, p- Senf, q- Schalenfrüchte (Mandeln, Nüsse), r- Sellerie, s- Soja,
t- Sesamsamen, u- Süßlupinen, v-Weichtiere.**
Unsere Suppen und Saucen sind alle selbstgemacht und zum Ansetzen wird frischer Sellerie verwendet.



ankommen - genießen - wiederkommen

Salatvariation und Vesper

Beilagensalat ^{l,p,q} (vegetarisch)	5,10 €
Salatplatte Amaranth-Bratlinge Vinaigrette ^{b,q,r} (vegan)	14,90 €
Salatplatte Putenbrust Champignons Croutons Hausdressing ^{b,e,l,p,k(a,b,c)}	16,90 €
Gaisburger Marsch ^{a,b,k(a,b,c),l,h,r}	13,50 €
Salatplatte Riesengarnelen Tomaten Champignons Croutons Hausdressing ^{b,c,l,p,k(a,b,c),i}	17,90 €
Saure Kutteln Bratkartoffeln ^{b,k(a)}	12,80 €
Wurstsalat Brot ^{e,i,k(a,b,c)}	10,90 €
Wurstsalat Bratkartoffeln ^{b,e,i}	14,30 €
Ratsherrentoast Schweinemedallions Rahmchampignons Käse ^{k(a,b,c),l,m}	15,50 €

Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

Spätzle Sauce ^{a,k(a,b),e,m}	4,30 €
Pommes Frites ^{k(a,b),b}	4,30 €
Cheeses Käsespätzle kleiner Salat ^{a,k(a,b),l,m,p}	5,50 €
Gemüseteller Spiegelei Salzkartoffeln ^l	5,70 €
Struwelpeter Gebratene Würstchen Pommes-frites ^{b,c,i,p,r,k(a,b)}	6,60 €
Max und Moritz Hähnchennuggets Pommes-frites ^{k(a,b),l}	7,10 €
Hänsel und Gretel Paniertes Schweineschnitzel Pommes Frites Salat ^{k(a,b),l,p}	7,90 €
Pumuckl Putenschnitzel Rahmsauce Gemüse Spätzle ^{k(a,b),l,m}	8,50 €



ankommen - genießen - wiederkommen

Süßer Abschluss

Affogato ^{h,m,k(a,b)}	3,90 €
Gemischtes Eis ^{h,m}	4,50 €
Gemischtes Eis Sahne ^{h,m}	5,50 €
Eiskaffee ^{h,m}	5,30 €
Eisschokolade ^{h,m}	5,10 €
Schwarzwaldbecher ^{h,m}	
Vanilleeis Schokoladeneis Sauerkirschen Sahne Kirschwasser	6,50 €
Krokant Becher ^{h,m,q}	
Haselnusseis Vanilleeis Krokant Schokoladensauce Karamellsauce Sahne	6,50 €
Bananensplit ^{h,m}	
Vanilleeis Bananen Schokoladensauce Sahne	6,70 €
Vanilleeis Heiße Himbeeren Sahne ^{h,k(a,b),l,m,n,q}	7,50 €
Pistazien-Panna-Cotta Haselnusscrunch Zitronensorbet	
Minze ^{b,h,m,n,q}	7,90 €
Selbstgemachte Apfelküchle Vanilleeis Sahne ^{g,b,l,m,k(a,b,c)}	8,50 €
Portion Sahne ^m	1,20 €
Portion Eierlikör	2,00 €

**a- Farbstoffe, b-Konservierungsstoffe, c- Antioxidationsmittel,
d- Geschmacksverstärker, e- Geschwefelt, f- Geschwärtzt, g- Gewachst,
h- Süßstoffe, i- Phosphate, j- Krebstiere, k-Getreideerzeugnisse (ka=Weizen, kb=Dinkel,
kc=Roggen), l- Eier, m- Milch, n- Pistazien,
o- Fisch, p- Senf, q- Schalenfrüchte (Mandeln, Nüsse), r- Sellerie, s- Soja,
t- Sesamsamen, u- Süßlupinen, v-Weichtiere.**



Offene Weißweine 0,25 l*

Chardonnay , Bien Aimé, VdP d´Oc, Trocken Angenehme Säure, leichtes Bouquet, exotisch und nussig. Traube: 100 % Chardonnay	5,30 €
Müller-Thurgau , Hangnauer Sonnenufer, Baden, Trocken Leichter, spritziger Weißwein vom Bodensee, blumig, helle Früchte. Traube: 100 % Müller-Thurgau	5,80 €
Weißburgunder , Weingut Mussler, Qba Pfalz, Trocken Frischer, lebendiger Weißwein mit weicher Säure und Pfirsicharomen. Traube: 100 % Weißburgunder	6,50 €
Sauvignon Blanc , Domaine Gibault, Tourraine AC, Trocken Schmelziger Sauvignon Blanc, mit schönem Fruchtspiel, gehaltvoll und säurearm Traube: 100 % Sauvignon Blanc	7,30 €

Offene Roséweine 0,25 l*

Bardolino Chiaretto , Teatro Latino, DOP Veneto, Trocken Beerig, runder Roséwein vom Gardasee, weiche Säure, mild. Traube: 50 % Corvina, 40 % Rondinella, 10 % Molinara	5,50 €
Spätburgunder Weißherbst , Meersburger, Baden, Trocken Leichter, geschmeidiger Rosé vom Bodensee, Erdbeere. Traube: 100 % Spätburgunder	6,10 €
Le Clos Rosé , Domaine de Nizas, AOP Languedoc, Trocken Würzig, mediterran, Waldbeeren, Blüten, geschmackvoll. Traube: 50 % Syrah, 30 % Grenache, 20 % Mouvédre	7,30 €

*enthält Sulfite

Offene Rotweine 0,25 l*

Merlot , Domaine du Bien Aimé, Vin de Pays d'Occ, Trocken Fruchtig, beeriger Rotwein aus Südfrankreich, geschmeidiges Kirscharoma, fein im Abgang. Traube: 100 % Merlot	5,30 €
Hagnauer Burgstall Spätburgunder , Baden, Trocken Erdbeere, rote Früchte, weiches Tannin, der leichte Speisenbegleiter. Traube: 100 % Spätburgunder	5,90 €
Cotes du Rhone Tradition , Rocca Maura, AC, Trocken Gehaltvoll, konzentriert, fruchtig, Würze trifft Cassisnoten, sehr beerig. Traube: 70 % Grenache, 30 % Syrah	6,50 €
Lirica, Primitivo di Manduria, CP Vini, Apulien, Trocken Samtig, eleganter Rotwein aus dem Topgebiet. Marmelade, schönes Tanningerüst, rund und harmonisch Traube: 100 % Primitivo	7,70 €

Weinschorle*

Weiß/Rot/Rosé	0,25 l	4,10 €
----------------------	--------	--------

Sekt

Cavalier Blanc de Blancs Brut	0,10 l	3,20 €
Cavalier Blanc de Blancs Brut	0,20 l	6,20 €
Cavalier Blanc de Blancs Brut	0,75 l	23,90 €
Prosecco	0,75 l	26,90 €

*enthält Sulfite

Flaschenweine 0,75 l

Weißweine*

Weißburgunder , Weingut Mussler, Qba Pfalz, Trocken Frischer, lebendiger Weißwein mit weicher Säure und Pfirsicharomen. Traube: 100 % Weißburgunder	19,00 €
Sauvignon Blanc , Domaine Gibault, Tourraine AC, Trocken Schmelziger Sauvignon Blanc, mit schönem Fruchtspiel, gehaltvoll und säurearm Traube: 100 % Sauvignon Blanc	21,50 €

Roséweine*

Le Clos Rosé , Domaine de Nizas, AOP Languedoc, Trocken Würzig, mediterran, Waldbeeren, Blüten, geschmackvoll. Traube: 50 % Syrah, 30 % Grenache, 20 % Mouvédre	21,50 €
--	---------

Rotweine*

Cotes du Rhone Tradition , Rocca Maura, AC, Trocken Gehaltvoll, konzentriert, fruchtig, Würze trifft Cassisnoten, sehr beerig. Traube: 70 % Grenache, 30 % Syrah	19,00 €
Lirica, Primitivo di Manduria, CP Vini, Apulien, Trocken Samtig, eleganter Rotwein aus dem Topgebiet. Marmelade, schönes Tanningerüst, rund und harmonisch Traube: 100 % Primitivo	23,00 €
Coto de Imaz Reserva , El Coto DOCa Rioja, Trocken Finessenreicher, geschmackvoller Rotwein aus dem Rioja, Vanille, reife Frucht, Karamell und ein elegantes Tanningerüst wirken verzaubernd. 24 Monate im Barriquefass ausgebaut. Traube: 100 % Tempranillo	34,00 €

*enthält Sulfite