



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                 | 4,40 € |
| 0,3 l Radler *                      | 3,70 € |
| 0,5 l Radler *                      | 4,40 € |
| 0,3 l Hirsch Hefeweizen             | 3,70 € |
| 0,5 l Hirsch Hefeweizen             | 4,50 € |
| 0,5 l Hirsch Cola/Russ-Hefeweizen * | 4,50 € |
| 0,3 l Most rot                      | 3,70 € |
| 0,5 l Most rot                      | 4,10 € |

### **Flaschenbiere**

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| 0,5 l Hirsch Kristall Weisse          | 4,40 € |
| 0,5 l Hirsch Dunkle Weisse            | 4,40 € |
| 0,5 l Hirsch Hefe-Leichtweizen        | 4,40 € |
| 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.                     | 3,20 € |
| 0,75 l Teinacher Mineralwasser med./nat.                     | 5,40 € |
| 0,3 l Saft   | 4,30 € |
| 0,5 l Saft   | 5,50 € |
| 0,3 l Apfelsaft-, Orangensaftschorle                         | 3,50 € |
| 0,5 l Apfelsaft-, Orangensaftschorle                         | 4,10 € |
| 0,3 l Rhabarber-, Trauben-, Kirsch-, Johannisbeersaftschorle | 3,90 € |
| 0,5 l Rhabarber-, Trauben-, Kirsch-, Johannisbeersaftschorle | 4,50 € |



ankommen - genießen - wiederkommen

### **Warme Getränke**

|                            |  |        |
|----------------------------|--|--------|
| Tasse Kaffee *             |  | 3,00 € |
| Tasse Kaffee Hag           |  | 2,90 € |
| Milchkaffee *              |  | 3,90 € |
| Tasse Cappuccino *         |  | 3,40 € |
| Tasse Espresso *           |  | 2,40 € |
| Tasse Espresso Macchiato * |  | 2,60 € |
| Doppelter Espresso *       |  | 3,80 € |
| Latte Macchiato *          |  | 3,80 € |
| 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  | 5,20 € |
| Campari Orange                          | 4 cl  | 5,50 € |
| Sekt Cavalier Blanc de Blancs Brut      | 0,1 l | 3,40 € |
| Sekt Cavalier Blanc de Blancs Brut      | 0,2 l | 6,80 € |
| Aperol Spritz/Lillet Wild Berry/Hugo ** |       | 6,40 € |
| Ramazzotti Rosato **                    |       | 6,40 € |

### **Spirituosen**

|                |      |        |
|----------------|------|--------|
| Obstler        | 2 cl | 3,10 € |
| Kirschwasser   | 2 cl | 3,10 € |
| Williams Senft | 2 cl | 3,10 € |
| Jägermeister   | 2 cl | 3,10 € |
| Fernet Branca  | 2 cl | 3,10 € |
| Grappa         | 2 cl | 3,80 € |
| 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<br>Brätlnödel   Flädle   Backerbsen <sup>b,k(a,b),l,m,r</sup>                         | 5,90 € |
| Kürbisrahmsuppe <sup>b,m,r</sup> <b>(vegetarisch)</b>   | 6,20 € |
| Französische Zwiebelsuppe   Käse   Toast<br>Chantré <sup>b,h,r</sup> <b>(vegetarisch)</b>           | 6,50 € |
| Topinambursuppe <sup>b,r</sup> <b>(vegan)</b>   | 6,70 € |
| Karamellierter Ziegenkäse   Feigensenf<br>Brotchip <sup>k(a,b,c),m,p,r,q</sup> <b>(vegetarisch)</b> | 7,50 € |
| Bliny   Kürbis-Sauerrahm   Brunnenkresse<br>Kürbiskerne   Kürbiskernöl <sup>k(a,b,c),l,m,q</sup>    | 7,50 € |

## Vegetarisch und Vegan

|  |         |
|--|---------|
| Linsencurry   Basmatireis <b>(vegan)</b> <sup>b,q,r</sup>  | 14,90 € |
| Kürbisrisotto   Parmesan   Chilifäden <sup>b,q,r</sup> <b>(vegetarisch)</b>                                | 15,90 € |
| Selbstgemachte Falafeln   Ras-el-Hanout-Sauce<br>Gemüse <sup>a,b,i,l,u,k</sup> <b>(vegetarisch)</b>        | 16,50 € |
| „Schwäbisches Duett“<br>Kässpätzle   Paprika-Kässpätzle   Salat <sup>k(a,b),l,m</sup> <b>(vegetarisch)</b> | 16,90 € |

## Fisch

|   |         |
|---|---------|
| Fisch des Tages   Mandelbutter   Gemüse   Petersilienkartoffeln <sup>b,k(a,b,c)</sup><br>(Fragen Sie gerne nach unserem aktuellen Tagesangebot) | 22,50 € |
| Gebratenes Norwegerlachsfilet   Champignons   Gemüse<br>Kräuterkartoffeln <sup>b,k(a,b,c),o,q</sup>   | 24,90 € |

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 <sup>b,m</sup>   | 19,50 € |
| Rinderzunge   Madeirasauce   Gemüse   Herzoginkartoffeln <sup>b,k(a,b,c),l,r</sup>                                  | 19,90 € |
| Geschmorte Schweinebäckchen   Portweinjus   Gemüse<br>Spätzle <sup>a,b,k,(a,b,c),l</sup>                            | 19,90 € |
| Cordon-Bleu vom Schwein<br>Senf   Meerrettich   Schinken   Käse   Pommes Frites   Salat <sup>e,i,k(a,b,c),l,p</sup> | 20,50 € |
| Putensteak   Curry-Rahmsauce   Frische Früchte   Reis <sup>g,q,n</sup>  | 19,90 € |
| „Pfeffertöpfe“<br>Schweinelendchen   Champignon-Pfeffer-Rahmsauce   Spätzle<br>Salat <sup>e,k(a,b,c),l</sup>        | 22,90 € |
| Wiener Schnitzel vom Kalb   Preiselbeeren   Pommes-frites <sup>k(a,b,c),l</sup>                                     | 23,90 € |
| Rumpsteak   Pfeffer-Zwiebel-Knoblauch-Sauce   Gemüse<br>Herzoginkartoffeln <sup>a,d,h,r</sup>                       | 27,50 € |
| Rostbraten vom südamerikanischen Rind   Kässpätzle<br>Frittierte Zwiebeln <sup>a,k(a,b),e,l</sup>                   | 27,90 € |

## **Wild auf Wildes**

|   |         |
|---|---------|
| Frische Wildrahmsuppe <sup>a,b,m,r</sup>  | 6,50 €  |
| Hirschschnitzel   Gebratene Champignons   Preiselbeer-Rahm<br>Blaukraut   Walnusspätzle <sup>a,b,h,k(a,b,c),l,m,q,r</sup> | 21,50 € |
| Barbarie-Entenbrust   Orangensauce   Mandelbrokkoli<br>Herzoginkartoffeln <sup>k(a,b,c),l,q</sup>                         | 23,50 € |
| Wildschweinbraten   Wildsauce   Glasierte Maronen<br>Speckrosenkohl   Kartoffelknödel   Semmelbrösel <sup>a,b,ka,r</sup>  | 24,50 € |
| Rehragout   Burgundersauce   Champignons   Blaukraut<br>Spätzle   Preiselbeerbirne <sup>a,b,h,k(a,b,c),l,r</sup>          | 24,90 € |



ankommen - genießen - wiederkommen

## **Salatvariation und Vesper**

|   |         |
|---|---------|
| Beilagensalat <sup>l,p,q</sup> <b>(vegetarisch)</b>   | 5,30 €  |
| Salatplatte   Glasierte Maronen   Nüsse   Vinaigrette <sup>p,q</sup> <b>(vegan)</b>                           | 14,90 € |
| Salatplatte   Putenbrust   Champignons   Croutons<br>Hausdressing <sup>b,e,l,p,k(a,b,c)</sup>                 | 16,90 € |
| Salatplatte   Riesengarnelen   Tomaten   Champignons<br>Croutons   Hausdressing <sup>b,c,l,p,k(a,b,c),i</sup> | 17,90 € |
| Saure Kutteln   Bratkartoffeln <sup>b,k(a)</sup>  | 12,90 € |
| Wurstsalat   Brot <sup>e,i,k(a,b,c)</sup>   | 11,50 € |
| Wurstsalat   Bratkartoffeln <sup>b,e,i</sup>  | 14,30 € |
| Gaisburger Marsch <sup>a,b,k(a,b,c),l,h,r</sup>   | 13,50 € |
| „Halb und Halb“<br>Wurstsalat   Emmentaler   Limburger <sup>e,i,l</sup>                                       | 15,50 € |
| Ratsherrentoast<br>Schweinemedallions   Rahmchampignons   Käse <sup>k(a,b,c),l,m</sup>                        | 15,50 € |

## **Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)**

|  |        |
|--|--------|
| Spätzle   Sauce <sup>a,k(a,b),e,m</sup>  | 4,40 € |
| Pommes Frites <sup>k(a,b),b</sup>  | 4,40 € |
| Cheeses<br>Käsespätzle   kleiner Salat <sup>a,k(a,b),l,m,p</sup>                               | 5,90 € |
| Gemüseteller   Spiegelei   Salzkartoffeln <sup>l</sup>   | 5,90 € |
| Struwelpeter<br>Gebratene Würstchen   Pommes-frites <sup>b,c,i,p,r,k(a,b)</sup>                | 6,80 € |
| Max und Moritz<br>Hähnchennuggets   Pommes-frites <sup>k(a,b),l</sup>                          | 7,30 € |
| Hänsel und Gretel<br>Paniertes Schweineschnitzel   Pommes Frites   Salat <sup>k(a,b),l,p</sup> | 8,20 € |
| Pumuckl<br>Putenschnitzel   Rahmsauce   Gemüse   Spätzle <sup>k(a,b),l,m</sup>                 | 8,50 € |



ankommen - genießen - wiederkommen

## Süßer Abschluss

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

**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.

### **Offene Weißweine 0,25 l\***

|  |        |
|--|--------|
| <b>Chardonnay</b> , Bien Aimé, VdP d´Oc, Trocken<br>Angenehme Säure, leichtes Bouquet, exotisch und nussig.<br>Traube: 100 % Chardonnay  | 5,40 € |
| <b>Müller-Thurgau</b> , Hangnauer Sonnenufer, Baden, Trocken<br>Leichter, spritziger Weißwein vom Bodensee, blumig,<br>helle Früchte.<br>Traube: 100 % Müller-Thurgau                | 5,90 € |
| <b>Weißburgunder</b> , Weingut Mussler, Qba Pfalz, Trocken<br>Frischer, lebendiger Weißwein mit weicher Säure<br>und Pfirsicharomen.<br>Traube: 100 % Weißburgunder                  | 6,60 € |
| <b>Sauvignon Blanc</b> , Domaine Gibault, Tourraine AC, Trocken<br>Schmelziger Sauvignon Blanc, mit schönem Fruchtspiel,<br>gehaltvoll und säurearm<br>Traube: 100 % Sauvignon Blanc | 7,40 € |

### **Offene Roséweine 0,25 l\***

|  |        |
|--|--------|
| <b>Bardolino Chiaretto</b> , Teatro Latino, DOP Veneto, Trocken<br>Beerig, runder Roséwein vom Gardasee, weiche Säure, mild.<br>Traube: 50 % Corvina, 40 % Rondinella, 10 % Molinara | 5,60 € |
| <b>Spätburgunder Weißherbst</b> , Meersburger, Baden, Trocken<br>Leichter, geschmeidiger Rosé vom Bodensee, Erdbeere.<br>Traube: 100 % Spätburgunder                                 | 6,20 € |
| <b>Le Clos Rosé</b> , Domaine de Nizas, AOP Languedoc, Trocken<br>Würzig, mediterran, Waldbeeren, Blüten, geschmackvoll.<br>Traube: 50 % Syrah, 30 % Grenache, 20 % Mouvédre         | 7,40 € |

\*enthält Sulfite

## Offene Rotweine 0,25 l\*

|  |        |
|--|--------|
| <b>Merlot</b> , Domaine du Bien Aimé, Vin de Pays d'Occ, Trocken<br>Fruchtig, beeriger Rotwein aus Südfrankreich,<br>geschmeidiges Kirscharoma, fein im Abgang.<br>Traube: 100 % Merlot            | 5,40 € |
| <b>Hagnauer Burgstall Spätburgunder</b> , Baden, Trocken<br>Erdbeere, rote Früchte, weiches Tannin,<br>der leichte Speisenbegleiter.<br>Traube: 100 % Spätburgunder                                | 6,10 € |
| <b>Cotes du Rhone Tradition</b> , Rocca Maura, AC, Trocken<br>Gehaltvoll, konzentriert, fruchtig, Würze trifft Cassisnoten,<br>sehr beerig.<br>Traube: 70 % Grenache, 30 % Syrah                   | 6,60 € |
| <b>Lirica, Primitivo</b> di Manduria, CP Vini, Apulien, Trocken<br>Samtig, eleganter Rotwein aus dem Topgebiet. Marmelade,<br>schönes Tanningerüst, rund und harmonisch<br>Traube: 100 % Primitivo | 7,80 € |

## Weinschorle\*

|                      |        |        |
|----------------------|--------|--------|
| <b>Weiß/Rot/Rosé</b> | 0,25 l | 4,30 € |
|----------------------|--------|--------|

## Sekt

|                               |        |         |
|-------------------------------|--------|---------|
| Cavalier Blanc de Blancs Brut | 0,10 l | 3,40 €  |
| Cavalier Blanc de Blancs Brut | 0,20 l | 6,80 €  |
| Cavalier Blanc de Blancs Brut | 0,75 l | 23,90 € |
| Prosecco                      | 0,20 l | 7,90 €  |
| Prosecco                      | 0,75 l | 27,90 € |

\*enthält Sulfite



## Flaschenweine 0,75 l

### Weißweine\*

|  |         |
|--|---------|
| <b>Weißburgunder</b> , Weingut Mussler, Qba Pfalz, Trocken<br>Frischer, lebendiger Weißwein mit weicher Säure<br>und Pfirsicharomen.<br>Traube: 100 % Weißburgunder                  | 19,50 € |
| <b>Sauvignon Blanc</b> , Domaine Gibault, Tourraine AC, Trocken<br>Schmelziger Sauvignon Blanc, mit schönem Fruchtspiel,<br>gehaltvoll und säurearm<br>Traube: 100 % Sauvignon Blanc | 22,00 € |

### Roséweine\*

|  |         |
|--|---------|
| <b>Le Clos Rosé</b> , Domaine de Nizas, AOP Languedoc, Trocken<br>Würzig, mediterran, Waldbeeren, Blüten, geschmackvoll.<br>Traube: 50 % Syrah, 30 % Grenache, 20 % Mouvédre | 22,00 € |
|--|---------|

### Rotweine\*

|   |         |
|---|---------|
| <b>Cotes du Rhone Tradition</b> , Rocca Maura, AC, Trocken<br>Gehaltvoll, konzentriert, fruchtig, Würze trifft Cassisnoten,<br>sehr beerig.<br>Traube: 70 % Grenache, 30 % Syrah  | 19,50 € |
| <b>Lirica, Primitivo</b> di Manduria, CP Vini, Apulien, Trocken<br>Samtig, eleganter Rotwein aus dem Topgebiet. Marmelade,<br>schönes Tanningerüst, rund und harmonisch<br>Traube: 100 % Primitivo  | 23,50 € |
| <b>Coto de Imaz Reserva</b> , El Coto DOCa Rioja, Trocken<br>Finessenreicher, geschmackvoller Rotwein aus dem Rioja,<br>Vanille, reife Frucht, Karamell und ein elegantes Tanningerüst<br>wirken verzaubernd. 24 Monate im Barriquefass ausgebaut.<br>Traube: 100 % Tempranillo | 34,00 € |

\*enthält Sulfite