

A la Carte MENÜ

Vorspeisen

Gedeck 5,50

Nussbutter, Roggenkrusterl

Beef tartar 100g 19,90

Wasabi-Butter, Kresse, hausgem. Brioche
Senfkaviar

2 Frühlingsrollen 13,90

Vogelersalat, rote Rüben, Sauerrahm,
Apfelchutney, Kürbiskerne

Hummus 9,50

Tahina, Chimi Churri, hausgem. Focaccia

Stracciatella di Burrata 13,50

Blutorange, Gölles Apfelessig, Pistazien
hausgem. Focaccia, Olivenöl

Gemischter Salat 7,50

Blattsalate, Radieschen, French Dressing,
Nüsse

Suppen

Rinderbouillon 8,50

Kaspressknödel, Schnittlauch,
Wurzelgemüse

Butternuss-Kürbis Suppe 8,50

Schwarzbrotcroutons, Kernöl

SEVENs Ramen 9,50

Roggennudeln, Tomate, Junglauch, Chilli,
Röstzwiebel, Sesam, Bonito & Kombu Dashi

SEVENs Tipp

Deer Tan Tan 14,50

Hirschragout, Salatherz, Yuzomayo,
Röstzwiebel, Schnittlauch

Starters

Cover 5,50

Nut butter, rye crust

Beef tartar 100g 19,90

Wasabi butter, cress, homemade brioche
Mustard caviar

2 Spring rolls 13,90

Lamb's lettuce, beet, sour cream,
apple chutney, pumpkin seeds

Humus 9,50

Tahina, chimi churri, homemade focaccia

Stracciatella di Burrata 13,50

Blood orange, Gölles apple cider vinegar,
pistachios, olive oil, homemade focaccia

Mixed salad 7,50

Lettuce, radishes, French dressing, nuts

Soups

Beef bouillon 8,50

Cheese dumplings, chives, root
vegetables

Butternut squash soup 8,50

Black bread croutons, seed oil

Miso Ramen 9,50

Rye noodles, tomato, young leek, chili,
fried onion, sesame, bonito & kombu dashi

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel 21,50

vom Bio Schwein, Petersilienkartoffel,
Preiselbeeren, Zitrone

Confierte Entenkeule 22,50

Kartoffel Nussbutter Pürree, Rotkraut,
Wilder Brokkoli

Bachsaibling 31,50

Erbsencreme, Kartoffelnidei,
Schmorrtomaten, Blattspinat

BERGZEIT Salat

Blattsalate, Radieschen,
French Dressing

mit Rinderfiletspitzen 24,90

mit Bachsaibling 22,00

Trüffel Pasta 24,50

Hausgemachte Tagliatelle,
frischer Trüffel, Peccorino

Kartoffel-Karfiol Curry 16,50

Jasmin-Reis, Karotte, Rotkraut, Sprossen,
Röstzwiebel, Nüsse, Sesam

Steaks

Hirschrücken Steak 42,50

Pastinakencreme, Kren-Ravioli

Black Angus Rib Eye 280g 42,50

Filet Steak 250 g 46,00

Entrecote 280 g 44,50

Beilagen zum Steak

Chimi Churri und
Farotto mit Winter Gemüse oder Pommes

Mains

Viennese Schnitzel 21,50

organic pork, parsley potato,
cranberries, lemon

Confit duck leg 22,50

Potato nut butter puree
red cabbage, wild broccoli

Brook trout filet 31,50

Cream of peas, potato, stewed tomatoes,
spinach leaves

BERGZEIT salad

Leaf lettuce, radishes,
French dressing

with beef fillet tips 24,90

with brook trout 22,00

Truffle pasta 24,50

Homemade tagliatelle,
fresh truffle, pecorino

Potato and cauliflower curry 16,50

Jasmin rice, carrot, red cabbage, sprouts,
fried onion, nuts, sesame seeds

Steaks

Venison saddle steak 42,50

Parsnip cream, horseradish ravioli

Black Angus Rib Eye 280g 42,50

Filet Steak 250 g 46,00

Entrecote 280 g 44,50

Sides for steaks

chimi churri and
Farotto with winter vegetables or Potato fries

Unentschlossen?

SEVENS Überraschung 52,00
4-Gänge Genussmenü

Kindergerichte

Frittatensuppe 4,50
Schnittlauch

Wiener Schnitzel 11,50
vom Bio Schwein, Pommes, Ketchup

Pasta Promodoro 9,50
Tomatensauce, frische Kräuter

Spaghetti Bolognese 10,50
Parmesan

Hühnernuggets 10,50
Pommes, Ketchup

Kinder Eisbecher 4,50
1 Kugel Vanille, Schoko, oder Erdbeer,
Sahne, Cookie

Desserts

Gedeckter Apfelkuchen 10,90
Tahiti Vanilleeis, Roggencrumble

Kalamansi-Tarte 10,90
Karamelleis, Pistazien-Crunch

Mousse au Chocolat 11,90
Kirschen, Knusperplatte

Käsevariation 15,90
5 verschiedene Käsesorten, Apfelchutney

Not sure?

SEVENS Surprise 52,00
4-course gourmet menu

Kids menu

Sliced Pancake soup 4,50
Chives

Wiener Schnitzel 11,50
from pork, French fries, ketchup

Pasta Promodoro 9,50
Tomato sauce, fresh herbs

Spaghetti Bolognese 10,50
Parmesan cheese

Chicken nuggets 10,50
French fries, ketchup

Children's sundae 4,50
1 scoop of vanilla, chocolate, or
strawberry, cream, cookie

Desserts

Covered apple pie 10,90
Tahiti vanilla ice cream, rye crumble

Calamansi tart 10,90
Caramel ice cream, pistachio crunch

Mousse au Chocolat 11,90
Cherry, crispy platter

Cheese variation 15,90
5 different types of cheese, apple chutney

Getränke KARTE

Kaffee / Tee

Verlängerter	3,90
Espresso	3,70
Cappucino	4,30
Verschiedene Teesorten	4,50

Alkoholfrei

Marille, Orange, Mango, Apfel	4,70
0,5 mit Soda / Wasser	5,40 / 5,10
Eistee Zitrone / Waldbeere 0,5	5,50
Kombucha 0,33	5,80
Traube Weiss, Rot, Muskateller gespritzt 0,33	5,90
Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite, Almdudler 0,25	4,10
Montes Wasser 0,33 / 0,5	3,50 / 6,10

Bier

Tegernseer 0,33 / 0,5	4,40 / 5,50
Radler 0,33 / 0,5	4,50 / 5,60
Schneider Weisse 0,33 / 0,5	4,70 / 5,80

Wein / Sprizz

Rot 1/8	5,50
Weiß 1/8	5,40
Weißer Spritzer	4,40
Glas Prosecco	5,60
Lillet / Hugo / Aperol Sprizz / Yuzo Sprizz / Mango Sprizz / Ingwer Zitrone Sprizz	8,50

SEVENs Tipp

Pear Sprizz	9,00
Vodka, Birne, Hollunder, Zitrone, Soda	

Coffee / Tea

Americano	3,90
Espresso	3,70
Cappucino	4,30
Different sorts of teas	4,50

Non alcoholic

Apricot, Orange, Mango, Apple	4,70
0,5 mit sparkling or still w.	5,40 / 5,10
Iced tea Lemon / Cucumber 0,5	5,50
Kombucha 0,33	5,80
Grape juice, white, red, muscatel with soda 0,33	5,90
Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite, Herbal limo 0,25	4,10
Montes Water 0,33 / 0,5	3,50 / 6,10

Beer

Lager 0,33 / 0,5	4,40 / 5,50
Radler 0,33 / 0,5	4,50 / 5,60
Wheat beer 0,33 / 0,5	4,70 / 5,80

Wine / Sprizz

Red Wine 1/8	5,50
White wine 1/8	5,40
“Weißer Spritzer”	4,40
Glass Prosecco	5,60
Lillet / Hugo / Aperol Sprizz / Yuzo Sprizz / Mango Sprizz / Ginger Lemon Sprizz	8,50