

Frühlingserwachen

DIE KÜCHE IN VOLLER BLÜTE

09.03.-12.04.2025

Vorspeisen

Beef tartar 100g 19,90

Radieschenbutter, Kresse, hausgem.
Brioche, Senfkaviar

2 Frühlingsrollen 13,90

Vogerlsalat, rote Rüben, Sauerrahm,
Apfelchutney, Kürbiskerne

Hummus 9,50

Tahina, Chimi Churri, Kresse, Focaccia

Stracciatella di Burrata 13,50

Tomaten, Gölles Apfelessig, Pistazien,
Basilikumpesto, hausgem. Focaccia

Gemischter Salat 7,50

Blattsalate, Radieschen, French Dressing,
Nüsse

Suppen

Rinderbouillon 8,50

Kaspressknödel, Schnittlauch,
Wurzelgemüse

Bärlauchschaumsuppe 8,50

Erbsen-Wan Tan

SEVENS Ramen 9,50

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

Starters

Beef tartar 100g 19,90

Radish 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, Kresse, Focaccia

Stracciatella di Burrata 13,50

Tomatoes, Gölles apple cider vinegar,
pistachios, basil pesto, homemade focaccia

Mixed salad 7,50

Lettuce, radishes, French dressing, nuts

Soups

Beef bouillon 8,50

Cheese dumplings, chives, root
vegetables

Wild garlic foam soup 8,50

Pea Wan Tan

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

Rosa Lammkronen 38,00

Pastinakencreme, Kren-Ravioli

Bachsaibling 31,50

Erbsen-Brunnenkressecreme, Kartoffelnidei, Schmorrtomaten, Blattspinat

BERGZEIT Salat

Blattsalate, Radieschen, French Dressing

mit Rinderfiletspitzen 24,90

mit Bachsaibling 22,00

Hausgemachte Pasta

mit frischem Trüffel, Peccorino 24,90

mit Bärlauch, Pinienkernen 22,00

Kartoffel-Karfiol Curry 16,50

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

Steaks

Filet Steak 250 g 46,00

Black Angus Rib Eye 280g 42,50

Beilagen zum Steak

Bärlauchbutter und Farotto mit Frühlingsgemüse oder Pommes

Mains

Viennese Schnitzel 21,50

organic pork, parsley potato, cranberries, lemon

Pink crowns of lamb 38,00

Parsnip cream, horseradish ravioli

Brook trout filet 31,50

Pea and watercress cream, fried potato gnocci, stewed tomatoes, spinach leaves

BERGZEIT salad

Leaf lettuce, radishes, French dressing

with beef fillet tips 24,90

with brook trout 22,00

Homemade pasta

with fresh truffle, pecorino 24,90

with wild garlic, pine nuts 22,00

Potato and cauliflower curry 16,50

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

Steaks

Filet Steak 250 g 46,00

Black Angus Rib Eye 280g 42,50

Sides for steaks

Wild garlic butter and Farotto with spring vegetables or fries

Unentschlossen?

SEVENS Überraschung 52,00

4-Gänge Genussmenü
Menü nur tischweise bestellbar

Kindergerichte

Frittatensuppe 4,50

Schnittlauch

Wiener Schnitzel 11,50

vom Bio Schwein, Pommes, Ketchup

Pasta Promodoro 9,50

Tomatensauce, frische Kräuter

Hühnernuggets 10,50

Pommes, Ketchup

Kinder Eisbecher 4,50

1 Kugel Vanille, Schoko, oder Erdbeer,
Sahne, Cookie

Desserts

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
can only be ordered by the whole table

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

Chicken nuggets 10,50

French fries, ketchup

Children's sundae 4,50

1 scoop of vanilla, chocolate, or
strawberry, cream, cookie

Desserts

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 0,5	5,50
Kombucha 0,33	5,80
Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite, Almdudler 0,25	4,10
Montes Wasser 0,33 / 0,75	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 0,5	5,50
Kombucha 0,33	5,80
Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite, Herbal limo 0,25	4,10
Montes Water 0,33 / 0,75	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