

Herzlich Willkommen im Restaurant Zwölfhundert NN!

Auf 1200 Metern Höhe laden wir Sie ein, den Alltag hinter sich zu lassen und die klare Bergluft sowie kulinarische Köstlichkeiten zu genießen. Inmitten der atemberaubenden Natur servieren wir Ihnen Steak & Fish Spezialitäten, frisch und mit Liebe zubereitet. Unsere Küche kombiniert traditionelle Gerichte mit modernen Einflüssen, stets mit dem Fokus auf Nachhaltigkeit und beste Zutaten aus der Region.

Unser Küchenchef Niklas Reno und sein Team setzen alles daran, Ihnen kulinarische Höhepunkte zu bereiten. Mit Kreativität und Leidenschaft kreiert Niklas aus besten Zutaten innovative Gerichte, die Tradition und Moderne auf köstliche Weise vereinen. Jeder Teller ist das Resultat seines hohen Qualitätsanspruchs und seiner Liebe zum Detail.

Um Ihr kulinarisches Erlebnis abzurunden, steht Ihnen unser Sommelier Florian Kalb mit seiner Expertise zur Seite. Florian hat für Sie eine erlesene Weinauswahl zusammengestellt, die edle Tropfen umfasst. Seine Empfehlungen sind perfekt auf unsere Speisen abgestimmt und verleihen jeder Mahlzeit eine zusätzliche Geschmacksdimension.

Lehnen Sie sich zurück, lassen Sie sich verwöhnen und genießen Sie unvergessliche Momente.

Ihr Team vom Restaurant Zwölfhundert NN

Für unsere Gäste mit gebuchter $\frac{3}{4}$ -Verwöhnpension sind drei Gänge im Preis inbegriffen. Bitte beachten Sie jedoch, dass für bestimmte Gerichte ein Aufpreis berechnet werden kann.

Gefällt Ihnen unsere Musik?

Dann scannen Sie den Spotify Link mit Ihrem Handy und nehmen das des 1200NN mit nach Hause!



Saisonales Menü

Bärlauch Risotto

gegrillte Tomate | frittierter Bärlauch

G, I, L 16,00

oder

Spargelcremesuppe

Hummus-Limettenbällchen

G, I 14,50

Gebratenes Lammkarree

eingelegter grüner Spargel, Paprikasalsa, Kamut Reis

G, I, L, A 38,00

Spargel-Schokoladeneis

G, C 11,00

Menüpreis 59,00*

*Für Gäste mit ¾-Verwöhnpension inklusive



2021 Steingruble

Chardonnay, trocken, 13%Vol

Leon Gold, Württemberg, Deutschland

Der Chardonnay zeigt sich in einem strahlend klaren, goldenen Farbton. Sein intensives Aroma verführt mit kandierten Mandeln, getrockneter Aprikose und gelben Äpfeln. Dazu gesellen sich zarte Nuancen von Vanille und eine fruchtige Cranberry-Note.

Am Gaumen präsentiert sich der Wein überraschend frisch und knackig mit einer lebendigen Säure. Die 10-montatige Reifung im Tonneaux-Holzfass fügt eine subtile Holznuance und rundet den Wein perfekt ab.

0,1l 8,00

0,75l 55,00

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.

Vorspeisen

Gebeizter Lachs

Bärlauch | Ricotta | Fingerlimette

G, D

14,50

Klassisches Rindertatar

Wachteilegelb | Portweinzwiebeln | Schwarzbrotcrunch

C, J, L, A

Als Vorspeise 24,00*

*Für Gäste mit $\frac{3}{4}$ -Verwöhnspension Aufpreis von 9,00

Als Hauptgang 32,00

Caesarsalat

Gebratene Salatherzen | Croûtons | Kapern

D, G, A

22,00

Wildkräutersalat

Weintraubendressing | Sonnenblumenkerne | Blauschimmelkäse

G, L, J

13,50

Kartoffel-Lauchsuppe

Speck

G, I

14,50

Hauptgänge



Dreierlei von Madame Butterzart

Praline | Filet | Schulter | Knoblauchmayonnaise | Blattspinat

A, H, J, L, G, I

40,00*

*Für Gäste mit $\frac{3}{4}$ -Verwöhnpension Aufpreis von 10,00



Sous vide gegarte Lammhüfte

Maispüree | frittierter Mais | Shi Take Pilze

G, F, A

36,00

Rinderfilet Surf & Turf

Argentinische Rotgarnele | Brokkoli | Kartoffelgratin

G, A, I, L

49,00*

*Für Gäste mit $\frac{3}{4}$ -Verwöhnpension Aufpreis von 10,00

Seeteufel im Speckmantel

Blattspinat | frittierter Blumenkohl, Kamut Reis

D, G, L, I

34,00

Selbstgemachte Pasta

Argentinische Rotgarnele | Tomate | Petersilie

A, B, C, G, L

34,00

Selbstgemachte Pasta

Fenchel | Tomate | Orange | Parmesan

A, C, I

26,50

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.

Unsere Steaks

Rinderfilet 200g	47,00*
	*Für Gäste mit $\frac{3}{4}$ -Verwöhnspension Aufpreis von 10,00
Roastbeef 200g	37,00
Entrecôte 200g	37,00
Flanksteak 200g von der Allgäuer Färs	37,00

Preise inklusive 1 Beilage und 1 Soße nach Wahl.

Steaks zum Teilen

Châteaubriand ca. 400g
95,00*

*Für Gäste mit $\frac{3}{4}$ -Verwöhnspension Aufpreis von 30,00
Preise inklusive 2 Beilagen und 2 Soßen nach Wahl.

Tomahawk 1000 – 1400g
aus dem Allgäu
10,00* pro 100g

*Für Gäste mit $\frac{3}{4}$ -Verwöhnspension Aufpreis von 4,00 pro 100g
Preise inklusive 2 Beilagen und 2 Soßen nach Wahl.



Beilagen

Blattspinat ^{G, I, L} 5,50

Stangenspargel 14,00*

*Für Gäste mit $\frac{3}{4}$ -Verwöhnspension
Aufpreis von 5,00

Mediterranes Gemüse ^{G, A, I, L} 6,00

Getrüffeltes Kartoffelpüree ^{G, A, I, L}
7,50

Kartoffelgratin ^{G, A, I, L} 7,00

Steakhouse Pommes 6,00
mit Trüffel & Parmesan ^G 8,50

Soßen

Chimichurri ^{F, A} 5,50

Café de Paris Butter ^{D, I, G, L} 4,00

Kräuterbutter ^G 3,50

Sauce Béarnaise ^{G, I, C, F, A} 5,50

Sauce Malteser ^{G, C} 6,00

Pfefferrahmsauce ^{I, L, G} 6,00

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.

Desserts

Kunst der Zitrone

Pana Cotta | Tarte | Sorbet | Kaviar

C, A, G

15,00

Tonkabohnen Crème Brûlée

Rhabarbersorbet

A, C, G, F

14,00

Gebackene Schokoladenganache

eingelegter Rhabarber | Orange

A, C, L, G

10,00

Allergenliste

- A Glutenhaltiges Getreide (Weizen)
z. B. Teigwaren, Flädle/Frittaten, Semmelbrösel, Brot, Gebäck, Torten, Kuchen, Bier, Backerbsen, Kakaogetränke, Sojasauce
- B Krebstiere und deren Erzeugnisse
z. B. Crevetten, Fluss- und Taschenkrebse, Garnelen, Hummer, Krabben, Shrimps, Scampi
- C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
z. B. Löffelbiskuits, Baiser, Torten, Kuchen, Gebäck, Eiscreme, Saucen (z. B. Sauce Hollandaise), Mayonnaise, Panaden, Eierteigwaren
- D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
z. B. Alle Sorten Fisch: roh, zubereitet und als Konserve, z. B. Worcester Sauce, (asiatische) Würzsaucen
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
z. B. Erdnussöl, Erdnussbutter, Sataygewürz, Dressings, Nussmischungen
- F Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
z. B. Sojabohnen, Sojamilch, Sojalecithin, Tofu, Miso, Sojasprossen, Würzsaucen (Soja, Teriyaki, Worcester)
- G Lactose
z. B. Milchprodukte aus Kuh- der Ziegenmilch, Käse, Quark, Butter, Margarine, Schokolade, Backwaren, Nougat, Eiscreme, Kartoffelpüree
- H Nüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
z. B. Nussöl, Marzipan, Nougat, Torten, Kuchen, Gebäck, Amarettini, Schokolade, Müsli, Pesto, Salatdressings, aromatisierte Kaffeespezialitäten
- I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
z. B. Selleriesalz, Curry, Bouillons, Suppen, Eintöpfe, Saucen, Wurst- und Fleischwaren, Feinkostsalate, Gemüsesalate, Kartoffelsalat
- J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
z. B. Wurst, Fleischwaren, Rouladen, Currys, sauer eingelegtes Gemüse, Marinaden, Suppen, Saucen, Chutneys, Feinkostsalate
- K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
z. B. Sesamöl, Hamburgerbrötchen, Brot, Gebäck, Cracker, Frühstückscerealien, Verwendung in asiatischer Küche
- L Schwefeldioxid und Sulfite
z. B. Wein, andere alkoholische Getränke, Trockenfrüchte, geriebene Meerrettichprodukte
- M Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
z. B. Lupinenmehl, pflanzliches Eiweiß (Lupinen) in Backwaren und vegetarischem Fleischersatz, Lupinensprossen
- N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
z. B. Muscheln, Schnecken, Tintenfische, Calamares, Kraken, Sepia, schwarze Nudeln

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.