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 ¾-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

Der Wein sucht das Essen aus

Königsbacher Ölberg
Riesling, trocken
Andres, Pfalz
Deutschland

0,1 l 8,00 | 0,75 l 55,00

Frischkäse
Grüner Apfel | Schwarzbrotcrumble
Serrano Schinken

A, G, L

14,00

Châteauneuf du Pape Clos du Roi
Rotweincuvée, trocken
Château Gigognan, Rhône
Frankreich

0,1 l 9,60 | 0,75 l 66,00

Flanksteak
Getrüffeltes Kartoffelpüree | wilder
Brokkoli | Pfefferrahmsauce

G, L, I, F

39,00

Sand & Schiefer
Gelber Muskateller, trocken
Tement, Südsteiermark
Österreich

0,1 l 6,60 | 0,75 l 45,00

Joghurtparfait
Vollmilchganache | Holunder

C, G

13,00

Weinreise inklusive Menü 86,00*
*Für Gäste mit ¾-Verwöhnpension Aufpreis von 23,00

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.

Vorspeisen

Mini Burrata
wilde Tomate | Tomatensalsa | Basilikumpesto

G, L

14,00

Klassisches Rindertatar
Wachteleigelb | Portweinzwiebeln | Schwarzbrotcrunch

C, J, L, A

Als Vorspeise 24,00*
*Für Gäste mit ¾-Verwöhnpension Aufpreis von 9,00
Als Hauptgang 32,00

Caesarsalat**
Gebratene Salatherzen | Croûtons | Kapern
**Auch Vegan möglich

D, G, A

22,00

Wildkräutersalat
Stachelbeeren Vinaigrette | Cre Meer Käse | Sonnenblumenkerne

G, L, J

14,00

Möhrensuppe
gepickelte Karotte | frittierte Karotte

A, G, I, L

14,50

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.

Hauptgänge

Dreierlei von Madame Butterzart
Praline | Filet | Schulter | Knoblauchmayonnaise | Blattspinat

A, H, J, L, G, I

40,00*
*Für Gäste mit ¾-Verwöhnpension Aufpreis von 10,00

für mehr Informationen

Sous Vide gegarte Lammhüfte
Maispüree | frittierter Mais | Pilze

G, F, A

37,00

Rinderfilet Surf & Turf
Argentinische Rotgarnele | wilder Brokkoli | Kartoffelgratin

G, A, I, L

49,00*
*Für Gäste mit ¾-Verwöhnpension Aufpreis von 10,00

Seeteufel im Speckmantel
Blattspinat | Paprikapüree | Süßkartoffel

D, G, L, I

34,00

Selbstgemachte Pasta
Argentinische Rotgarnele | Tomate | Petersilie

A, B, C, G, L

37,00*
*Für Gäste mit ¾-Verwöhnpension Aufpreis von 4,00

Selbstgemachte Pasta
Paprikasauce | Burrata

A, C, G, I

27,00

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.

Unsere Steaks

Rinderfilet 200g von der Allgäuer Färse	47,00* *Für Gäste mit ¾-Verwöhnpension Aufpreis von 10,00
Roastbeef 200g	37,00
Entrecôte 200g	37,00
Flanksteak 200g	37,00

Preise inklusive 1 Beilage und 1 Soße nach Wahl.

Steaks zum Teilen

Châteaubriand ca. 400g
von der Allgäuer Färse
95,00*
*Für Gäste mit ¾-Verwöhnpension Aufpreis von 30,00
Preise inklusive 2 Beilagen und 2 Soßen nach Wahl.

Tomahawk 1000 – 1400g
aus dem Allgäu
8,00* pro 100g
*Für Gäste mit ¾-Verwöhnpension Aufpreis von 3,00 pro 100g
Preise inklusive 2 Beilagen und 2 Soßen nach Wahl.

Beilagen

Blattspinat [G, I, L] 5,50

Mediterranes Gemüse [G, A, I, L] 6,00

Wilder Brokkoli [G, I, L] 7,00

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*
*Aufpreis 2,50

Soßen

Chimichurri [F, A] 5,50

Café de Paris Butter [D, I, G, L] 4,00

Kräuterbutter [G] 3,50

Sauce Bérnaise [G, I, C, F, A] 5,50

Pfefferrahmsauce [I, L, G] 6,00

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.

Desserts

Kunst der Zitrone
Panna Cotta | Tarte | Sorbet | Kaviar

C, A, G

15,00

Tonkabohnen Crème Brûlée
Erdbeersorbet

A, C, G, F

14,00

Holundereis
Holunderblütenessig

C, L, G

11,00

Flüssiges zum süßen Abschluss

Trockenbeerenauslese
Scheurebe, fruchtsüß
Gebrüder Nittnaus, Burgenland
Österreich

0,05 l 8,60 | 0,1 l 17,20

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.

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.