



**TAFEL &
ZUNDER**



»**Tafel & Zunder**« steht für zweierlei Dinge: Der Namenskern »Tafel« ist eine Hommage an den in seiner Form einer Tafel gleichenden Berg Ifen sowie an das bewusste Zelebrieren einer alle Sinne betörenden Mahlzeit in bester Gesellschaft: dem »Tafeln«.

Dem zweiten Namensteil, dem »**Zunder**«, liegt das Element Feuer zugrunde – das Feuer, das sich ganz natürlich aus der Assoziation mit dem Kochen, aber auch mit einer alten Walser Sage ergibt. Dabei ist Feuer in Verbindung mit Kulinarik viel mehr, als nur Mittel zum Zweck.

Das wohlige Feuerspiel auf der Zunge nach dem Genuss würziger Speisen, das besondere Etwas am Gaumen und die Erinnerung an wirklich gutes Essen, die sich in unsere Geschmacksknospen einbrennt. Dieses Feuer und diese Leidenschaft leben wir auch abseits der Küche, im persönlichen Kontakt, in der Zusammenarbeit. Das ist der Zunder, der das Tafeln am Ifen zu einem Erlebnis und Gäste zu begeisterten Wiederkehrern macht.



EIN HERZLICHES WILLKOMMEN



Stilvoll gestaltete Räumlichkeiten mit einem einzigartigen Panorama auf die Walser & Allgäuer Bergwelt erwarten Sie auf 2.030 m.

Wir sind ein seit März 2016 teilzertifiziertes »**BIO**«-Restaurant durch AT-BIO-301 und im Januar 2017 wurde uns auch die Grüne Haube verliehen.

Was heißt das für Sie: In unserem Restaurant verwenden wir auch Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau, nach Möglichkeit und Verfügbarkeit aus regionaler Herkunft. Unser **BIO**-Sortiment wird durch die Austria **BIO** Garantie zertifiziert. Biologische Zutaten in unseren Gerichten werden mittels **BIO** gekennzeichnet. Alle Speisen sind mit **BIO-Gewürzen der Firma Sonnentor** gewürzt.

In unserem Haus servieren wir Ihnen gefiltertes und belebtes Trinkwasser mit kristalliner Struktur zur Steigerung Ihrer Vitalität aus dem Hause Crystallus.

Der Umwelt zuliebe verwenden wir keine Trinkhalme!

Alle unsere Gerichte werden erst nach der Bestellung und ausschließlich mit frischen Produkten zubereitet, deshalb kann es zu Wartezeiten kommen.

Im Sinne »in einem gesunden Körper wohnt ein gesunder Geist!«

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/-Innen.

Einen angenehmen Aufenthalt & viel Spaß beim Tafeln wünscht Ihnen

das Tafel & Zunder Team

UNSERE PARTNER FÜR DIE REGIONALE HERKUNFT



FLEISCH

Füß Gastro Service – Immenstadt
Landmetzgerei Baur – Ronsberg
Unser gesamtes Rindfleisch beziehen wir von den »Walser Buura«

OBST UND GEMÜSE

Häusler – Immenstadt
Frick – Sonthofen

BIERE

Meckatzer Löwenbräu – Meckatz
Privat-Brauerei Zötler – Rettenberg

MILUH-WALSER EIS

Roman Feuerstein

BACKWAREN

Bäckerei Scherrer – Hirscheegg

UNSERE PARTNER FÜR DIE BIO-QUALITÄTSPRODUKTE



MILCHPRODUKTE

Vorarbergmilch – Feldkirch

GEMÜSE UND OBST

Firma Epos – München
Grasserhof – Aitrang

KAFFEERÖSTEREI

Merchant & Friends – Glonn

GETREIDEPRODUKTE

Chiemgaukorn – Trostberg

GEWÜRZE

Firma Sonnentor – Sprögnitz

ÖLE

Rapsöl – Teutoburger Ölmühle
Kürbiskernöl – Steirerkraft/St.Ruprecht

SÄFTE, BIER, WEINE & SPIRITUOSEN

Firma Pfanner – Lauterach
Feindestillerie Farthofer – Öhling
Fritz Kola – Hamburg
Fidelio Bier Brauerei Clemens Härle –
Leutkirch

GEFILTERTES & BELEBTES TRINKWASSER

EnergieVital gesundleben/
Andrea Fichtl Bihlerdorf





Einst haben sieben schreckliche Drachen hoch oben am Hohen Ifen gehaust. Jeden Morgen setzten sie sich an die reichlich gedeckte Tafel am Berg und genossen den Ausblick über das gesamte Kleinwalsertal. Auch die Walserinnen und Walser hätten sich gar glücklich geschätzt, an diesem himmlischen Ort zu verweilen! Doch die Furcht vor den feurigen Ungetümen war zu groß. Eines Tages drang die Kunde des reichen Plateaus an die Ohren des Venedigerkönigs, der unter den Naturschätzen auch Gold und Edelsteine vermutete. Umgehend entsandt er seine besten Männer, die die Drachen nach sieben Tagen und sieben Nächte nach Arabien fortlockten. Die Venediger konnten so das Plateau plündern. Den wahren Schatz jedoch – die Natur – überließen sie wieder den Walserinnen und Walsern, die bis heute an der reichlich gedeckten Tafel des Tafelberges speisen.



MORGENSTUND HAT FEUER IM SCHLUND!

Tafeln am Tafelberg
von 9.15 - 10.45 Uhr



DRACHENEIER MIT SPECK

Drei Stück Rühreier aus BIO-Eiern mit knusprigem Speck, frischer Semmel und einem Haferl erlesene Kaffee- oder Teespezialität 9,90 €

SÜSSES GOLD & FUNKELNDER BERNSTEIN

Ein Haferl erlesene Kaffee- oder Teespezialität, frische Semmel, Butter, Honig und hausgemachte Marmelade 9,90 €

GEDECKTE TAFEL

Selbstgebackenes BIO-Brot oder frische Semmel, ein Haferl erlesene Kaffee- oder Teespezialität, hausgemachtes Granola mit getrockneten Cranberries und Datteln, frischen Früchten und cremigem Joghurt, Butter, Wurst, Käse und Aprikosen-Rosmarin-Frischkäse 15,20 €

Granola ist ein Knuspermüsli, auch unter dem Namen »Crunchy« bekannt. Die Besonderheit bei der Herstellung ist das Backen der Haferflocken mit Sirup oder Honig.

Gerne können Sie auch aus unseren hausgebackenen Broten wählen:

BIO-Holzofenbrot, Wurzelbrot oder BIO-Dinkel-Kürbiskernbrot.



FEEL GOOD



... für ein leichteres Berggefühl

Mit der neuen FEEL GOOD LINIE setzen die OBERSTDORF · KLEINWALSERTAL BERGBAHNEN ein klares Zeichen in Richtung gesunder Ernährung. Zudem achten wir besonders auf die Qualität und Herkunft der Produkte und beziehen unsere Zutaten in dieser Linie vorwiegend von regionalen Partnern.

Drei Faktoren zeichnen die neue FEEL GOOD LINIE aus:

- **Fettreduziert**
- **Low carb/vollwertig**
- **Garantiert ohne künstliche Zusatzstoffe**

Sie finden die neue FEEL GOOD LINIE in all unseren Restaurants. Hierbei interpretieren die Küchenchefs die Gerichte ganz nach dem Motto:
Feines Essen für ein gutes Gefühl.



FEEL GOOD GERICHTE IM TAFEL&ZUNDER



LOW CARB

PICHELSTEINER GEMÜSEINTOPF

mit BIO-Gemüse und heimischem Rindfleisch9,40 €

VEGETARISCH • VOLLWERTIG

URIGES AM BERG: BIO-URKORN-RISOTTO

mit Kräuterpilzen und feinem Gemüse in einer fruchtigen Kürbissauce vom Hokkaidokürbis mit Parmesanchip15,20 €

VEGETARISCH • LOW CARB

DER URIGE »BIO-8ER-SALAT«

Acht winterliche Salate der Saison, dazu Sprossen, acht Monate gereifter, würziger Ländle-Bioberger-Hartkäse, abgerundet mit BIO-Dattel-Balsam von Nara, einem Dressing nach Wahl und Holzofenbrot16,90 €



DIE IFENSAGE

In den schwindeligen Höhen des hohen Ifen hausten vor langer Zeit sieben schreckliche Drachen. Die Weiden und Wiesen, um die sie ihre Nester bezogen hatten, waren saftig grün und reich: Sie schätzten diesen besonderen Ort mit seinem weitläufigen Plateau wegen seiner Vielfalt und seines Reichtums.

DER EINSTIEG AM IFEN

Unsere Aperitifs



MOSTELLO VON FEINDESTILLERIE FARTHOFER 2009 Jahrgang

... ist eine innovative Birnendessertwein-Komposition. Er lagert und reift mindestens ein Jahr lang an der kühlen, würzigen Luft des Alpenvorlandes.

Ein Fass reift seit 2018 an der Bergstation am Walmendingerhorn..... 5 cl..... 6,80 €

LILLET WILD BERRY 5 cl..... 7,30 €

APEROL SPRITZ 4 cl..... 7,30 €

SLOEBERRY BLUE GIN » BITTER LEMON « 4 cl..... 7,30 €



Einer dekadent gedeckten Tafel gleich, warteten dort oben seltene und köstliche Pflanzen und Naturschätze im Überfluss und es bot sich ein atemberaubender Blick über das gesamte Kleinwalsertal.

NATURSCHÄTZE AUS DEM KESSEL

Aus dem Suppentopf



KLARE RINDERKRAFTBRÜHE AUS EIGENER HERSTELLUNG

vom Walser Rind mit Leberknödel und Gemüsestreifen 8,70 €

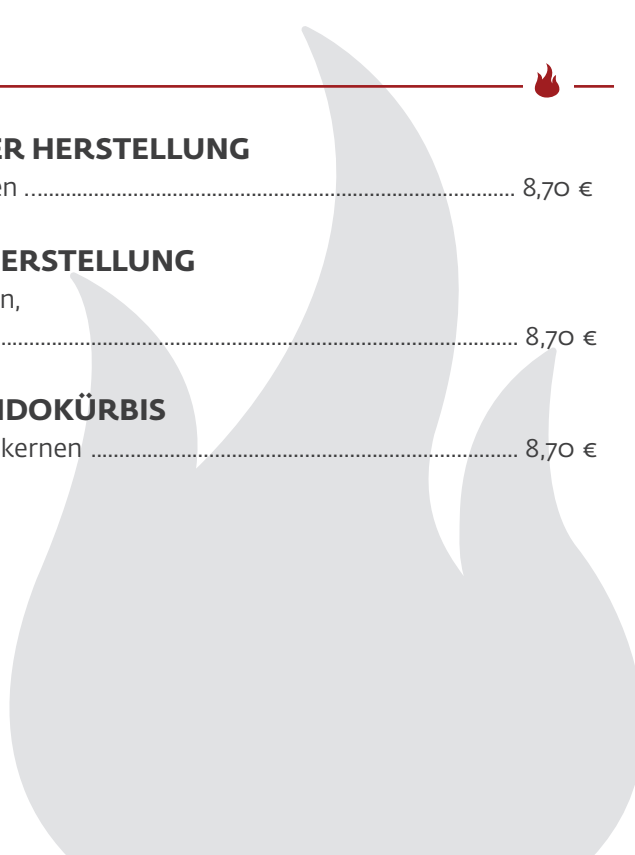
PIKANTE GULASCHSUPPE AUS EIGENER HERSTELLUNG

vom heimischen Rind mit Paprika- & Kartoffelwürfeln,
dazu eine Scheibe von unserem Wurzel-Zunderbrot

..... 8,70 €

CREMIG-FRUCHTIGE SUPPE VOM HOKKAIDOKÜRBIS

mit Mango, steierischem BIO-Kernöl und BIO-Kürbiskernen 8,70 €



EMPFEHLUNG

Wöchentlich wechselnd



CHILI CON CARNE

mit feinem Rinderhackfleisch aus regionaler Herkunft..... 9,40 €

PICHELSTEINER GEMÜSEEINTOPF

mit BIO-Gemüse und heimischem Rindfleisch 9,40 €

oder ohne Fleisch 8,40 €

AUS GROSSMUTTER'S SPEISEKAMMER

Nach altem Rezept



ZWIEBELROSTBRATEN

vom heimischen Rind mit Speckbohnen und Röstinchen..... 24,90 €



VOM IFEN-PLATEAU

Salate für Genießer



BUNTER BEILAGENSALAT

serviert mit gemischtem Blattsalat, einem Mix aus marinierten Salaten, gerösteten Sonnenblumenkernen und einem Dressing Ihrer Wahl 4,90 €

DER URIGE »BIO-8ER-SALAT«

Acht winterliche Salate der Saison, dazu Sprossen, acht Monate würzig gereifter Ländle Bioberger Hartkäse, abgerundet mit BIO-Dattel-Balsam von Nara, einem Dressing Ihrer Wahl und Holzofenbrot 16,90 €

»TAFEL&ZUNDER«-SALAT

serviert mit knackigen Blattsalaten, einem Mix aus marinierten Salaten, lauwarmer Hähnchenbrust, einem Dressing Ihrer Wahl, dazu Oliven-, Tomaten-, Orangen-Kräuter-Pesto und Wurzel-Zunderbrot 16,90 €

Zur Auswahl stehen Ihnen Balsamico- oder Joghurtdressing aus eigener Herstellung.

Ebenso können Sie aus unseren feinen Brotsorten aus eigener Herstellung wählen: BIO-Holzofenbrot, Wurzelbrot oder BIO-Dinkel-Kürbiskernbrot.

DES VENEDIGERKÖNIG'S KÖSTLICHKEITEN

Pizza mal anders – aus unserem eigenen Steinofen ca. 35 x 25 cm



DER ITALIENISCHE KLASSIKER: MARGHERITA

mit BIO-Tomatensauce, frischem Basilikum, geriebenem Mozzarella und nativem Olivenöl 11,60 €

DIE ALLGÄUER TRADITIONELLE: ÄLPLER

mit BIO-Tomatensauce, geriebenem Mozzarella, Kirschtomaten, Rucola, gehobeltem Grana Padano, abgerundet mit Prociutto Crudo (italienischer Rohschinken vom Schwein, mindestens sieben bis acht Monate gereift) 15,90 €

DIE KRÄFTIGE AUS DEM GARTEN: WEIZENVOLLKORN VEGETARISCH

mit BIO-Tomatensauce, geriebenem Mozzarella und gegrilltem Gemüse 15,90 €

DIE IFEN SPEZIAL: »ZUNDER-PIZZA«

mit pikanter Tomatensauce, geriebenem Mozzarella, Champignonscheiben, italienischer Landsalami und Bergkäsespänen aus dem Kleinwalsertal 15,90 €



Eines Tages drang die Kunde des reichen Plateaus an die Ohren des Venedigerkönigs. Dieser vermutete unter den unzähligen Naturschätzen Gold und Edelsteine und sandte sogleich sieben seiner trickreichsten Gefolgsleute zum Ifen aus, um die Drachen zu vertreiben und sich die Schätze zu sichern:



Sieben Tage und sieben Nächte spinnen die Lügenschüffel des Venedigerkönigs Geschichten vom Reichtum und der Schönheit des fernen Landes Arabien, um so die Drachen wegzulocken.

DER GROSSE DRACHENHUNGER

Unsere Köstlichkeiten aus feinstem Fisch & Fleisch



ZARTES KALBSRÜCKENSTEAK

auf buntem Wintergemüse mit Pilzen, Calvados-Sahnesauce, Apfelspalten und Urkorn-Dinkelnudeln

26,50 €

DUETT VOM LACHS

geräuchert und gebeizt, dazu knuspriges Kartoffelrösti und kleiner Salatbeilage

23,90 €

ZARTES WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN IN BIO-RAPSÖL GEBRATEN

mit Erdäpfelsalat oder Pommes frites und Preiselbeeren

24,90 €



Ihr müsst nämlich wissen, dass es in der Natur der Drachen liegt, Schätze und Reichtümer zu schützen. Nur mit Aussicht auf Mehr ließen sich die Drachen vom Ifen weglocken und die Venediger machten sich mit dem geplünderten Gold auf den Heimweg. Doch den wahren Schatz – frische und saftige Weiden und Wiesen – überließen sie den Walserinnen und Walsern:

DIE WALSER NATURSCHÄTZE

Unsere vegetarischen Speisen aus köstlichen regionalen Produkten



GESCHICHTET UND VOLLER KRAFT: BIO-POLENTA-LAUCHSCHNITTEN

auf feinem Ragout aus Kräuterseitlingen, Austern- und Shiitake-Pilzen, mit Tomatensauce.....

13,70 €

URIGES AM BERG: BIO-URKORN-RISOTTO

mit Kräuterpilzen und feinem Gemüse in einer fruchtigen Kürbissauce vom Hokkaidokürbis mit Parmesanchip

15,20 €



AUS TRADITIONSVERBUNDENHEIT: WALSER KÄSKNÖPFLE

mit vier Sorten Käse aus dem Ländle und knusprigen Röstzwiebeln aus eigener Herstellung

11,20 €



SEIT DRACHENZEITEN EIN GENUSS

Altbewährt und »ewig guat« – die Klassiker aus der Küche



A RUNDE G'SCHICHT: DIE HEIMISCHE KNÖDELVARIATION

mit Spinat- & Speckknödel, Käsenocke auf einer sämigen Paprikasauce 11,80 €

DER KREATIVE: STAPLE DEINEN BURGER SELBST

mit einem Bun aus Weizenmehl, verfeinert mit Irish Stout, 150 g Rindfleisch, knackigem Lollo Rosso, Paradeiserscheiben, süß-saurer Gurke, kross gebratenem Bauchspeck, Röstzwiebeln und einer Sauce aus eigener Herstellung, mit Potatoe-Wedges 16,90 €

FEURIGER DRACHEN: SPAGHETTI BOLOGNESE

aus gemischtem Hackfleisch, in einer pikanten Tomatensauce mit geriebenem Grana Padano 10,90 €



DOPPELTES GLÜCK: EIN PAAR WIENERLE

mit Erdäpfelsalat oder Pommes frites 8,90 €

MÜNCHNER WEISSWURST (EIN PAAR)

in klarer Rinderkraftbrühe aus eigener Herstellung serviert, dazu eine knusprige Breze & süßer Händelmaier Senf 8,60 €

KNACKIGE CURRYWURST MAL ANDERS

aus Rind und Schwein, Dirty Harry BBQ-Sauce und Currysauce aus eigener Herstellung mit knusprigen Pommes frites 12,80 €

Gerne servieren wir Ihnen auf Wunsch zusätzlich unsere hausgemachte Zunder-Sauce würzig, pikant mit einer leichten Schärfe.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie von unseren Mitarbeiter/innen.



FÜR DEN KLEINEN DRACHENHUNGER

Nur für unsere kleinen Gäste



DIE KLEINEN DRACHEN

Eierspätzle mit Rahmsauce 5,60 €

GOLDSCHÄTZE

Knusprige Pommes frites mit Ketchup und/oder Mayonnaise 5,90 €

DRACHENMISCHUNG

Bunte BIO-Gemüse-Vollkornnudeln mit Tomatensauce 6,70 €

SCHATZTRUHE MIT GOLDSTAUB

Currywurst aus Rind und Schwein mit knusprigen Pommes frites 6,70 €

DES KÖNIGS LIEBSTE SPEISE

Milchreis vom BIO-Urdinkel mit Apfel & Zimt 6,30 €





Wer glaubt, die Goldschätze sind mit den Venedigern endgültig verschwunden, der irrt.
Bei uns gibt es Gold und Edelsteine zum süßen Abschluss:

ZUM SCHLUSS: GOLD UND EDELSTEINE



DER BERNSTEIN: KAISERSCHMARRN FLAUMIG WEICH, »SO WIE WIR IHN MACHEN«

verfeinert mit Topfen, Rosinen und Mandeln, dazu Apfelmus 14,80 € 

DER AMETHYST: GERMKNÖDEL MIT PFLAUMENMUS GEFÜLLT

mit Vanillesauce und Mohnzucker 8,40 €

DIE EISKRYSTALLE: SELBSTGEMACHTES EIS VON MILUH AUS DEM TAL 3 KUGELN

Bourbon Vanille, Stracciatella, Schokolade oder Erdbeer 6,30 €

SCHÄTZE AUS UNSERER VITRINE

Kuchen von unserem Hausbäcker 4,50 €

BIO-ZWETSCHGENKUCHEN MIT DINKELVOLLKORNMEHL 4,50 €

APFELSTRUDEL VON PAN AUS SÜDTIROL

Apfelstrudel »nackig« 6,30 €


Apfelstrudel mit Sahne 7,00 €

Apfelstrudel mit Vanillesauce 7,00 €

Apfelstrudel mit Bourbon Vanilleeis 7,40 €

Apfelstrudel mit allem 8,50 €



Die mit  gekennzeichneten
Speisen sind auch als kleinere Portion
erhältlich abzüglich 2,00 €

FÜR DES DRACHENS TROCKENE KEHLE

Kaltgetränke für Groß & Klein



BIER VOM FASS BRAUEREI MECKATZER	0,3l	4,30 €
	0,5l	4,90 €
MECKATZER PILS Flasche	0,3l	4,30 €
RADLER BRAUEREI MECKATZER »süß« oder »sauer«	0,3l	4,30 €
	0,5l	4,90 €
WEIZEN VOM FASS BRAUEREI ZÖTLER	0,3l	4,30 €
	0,5l	4,90 €
WEIZEN »alkoholfrei« BRAUEREI ZÖTLER	0,5l	4,90 €
COLA-WEIZEN BRAUEREI ZÖTLER	0,5l	4,90 €
RUSS BRAUEREI ZÖTLER »süß« oder »sauer«.....	0,5l	4,90 €
FIDELIO BIO-KELLERBIER	0,3l	4,30 €
ROT- ODER WEISSWEINSCHORLE »süß« oder »sauer«	0,25l	5,10 €
	0,5l	7,60 €
AFRI COLA, BLUNA MIX, BLUNA ORANGE, BLUNA ZITRONE	0,3l	4,10 €
	0,5l	4,80 €
AFRI COLA » OHNE ZUCKER « *) **)	0,33l	4,10 €
ALMDUDLER Österreichs beliebteste Kräuterlimo	0,33l	4,60 €
SKIWASSER » HIMBEER«	0,3l	4,10 €
	0,5l	4,80 €
APFEL- ODER JOHANNISBEERSAFTSCHORLE	0,3l	4,10 €
	0,5l	4,80 €
APFEL-HOLUNDERSCHORLE	0,5l	4,80 €
100% BIO-FRUCHTSAFT VON PFANNER		
Birne naturtrüb oder Orange	0,3l	4,10 €
	0,5l	4,90 €
UNSER WALSER WASSER		
still oder prickelnd	0,3l	3,60 €
	0,5l	4,00 €

*) Enthält eine Phenylalaninquelle

**) Kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken

AUS DER FEUERSCHALE

Heißgetränke für Groß & Klein



HAFERL KAFFEE	4,30 €
CAPPUCCINO MIT MILCHSCHAUM aus BIO-Kaffee	4,60 €
HAFERL MILCHKAFFEE aus BIO-Kaffee	4,60 €
LATTE MACCHIATO aus BIO-Kaffee	4,60 €
ESPRESSO aus BIO-Kaffee	3,60 €
ESPRESSO MACCHIATO aus BIO-Kaffee	3,60 €
DOPPELTER ESPRESSO aus BIO-Kaffee	5,70 €
HAFERL HEISSE SCHOKOLADE mit Milch & Schlagsahne	4,60 €
HAFERL HEISSE SCHOKOLADE mit Schlagsahne, wahlweise mit 2 cl Rum oder Amaretto	6,60 €
HAFERL JAGERTEE	6,10 €
HAFERL GLÜHWEIN	5,90 €
HAFERL BIO-TEE von Sonnentor Schwarz-, Früchte-, Pfefferminz-, Ingwer-, Frisch Verliebt, Goldener Kurkuma, Kräuter- oder Kamillentee	3,60 €
HAFERL HEISSE ZITRONE	3,20 €



EDLE TROPFEN ZUM ANHEIZEN

Spirituosen & Schnäpse



FEINDESTILLERIE FARTHOFER

BIO-Zirbenschnaps	2 cl.....	6,70 €
BIO-Wilde Zwetschke – fruchtig & wild	2 cl.....	6,70 €
BIO-Dirndlgeist – der Erdige mit viel Vitamin C	2 cl.....	6,70 €

FEINDESTILLERIE PFANNER

der Edle ALTE MARILLE – fassgelagert	2 cl.....	6,60 €
der Edle SUBIRER (doppelt gebrannter Birnenbrand)	2 cl.....	6,60 €
der Edle HIMBEER	2 cl.....	6,60 €

LIKÖRE & BITTERS

Enzian (ein sehr aromatisch-erdiger Wurzelbrand)	2 cl.....	3,60 €
Obstler (eine Spirituose aus Früchten)	2 cl.....	3,50 €
Honig-Williams (Birnschnaps mit angenehm zarten Honiglikör)	2 cl.....	4,00 €
Amaretto (nussiges Aroma, das an Marzipan erinnert)	2 cl.....	3,60 €
Baileys (aus irischem Whiskey & Rahm)	2 cl.....	3,60 €
Ramazzotti (ein italienischer Kräuterlikör)	4 cl.....	4,90 €

WEINE



**BITTE FRAGEN SIE NACH UNSERER WEINKARTE
ÖSTERREICHISCHER WEINE.**





GRATIS WLAN

**im Restaurant Tafel & Zunder
und den Kabinenbahnen**

INDUKTIVE LADESTATIONEN

**Sie finden induktive Ladestationen für Ihr Smartphone
an den Ablagen hinter den Sitzbänken. Achten Sie auf
dieses Zeichen**



Dieser Service wird Ihnen zur Verfügung
gestellt von

AÜW