



Es ist uns eine besondere Freude, Sie bei uns im  
Tannbergerhof begrüßen zu dürfen.

Für Ihre individuellen Wünsche oder Anregungen  
haben wir immer ein offenes Ohr.  
Gemeinsam mit Ihnen freuen wir uns auf  
geschmackvolle Stunden mitten in Lech!

Ihre Gastgeber  
Katja Schillinger sowie Christoph & Johannes Pfefferkorn

It is a special pleasure for us to welcome you to the  
Tannbergerhof.

For your individual wishes or suggestions  
we always have an open ear.  
Together with you we look forward to  
enjoyable hours in the middle of Lech!

Your hosts  
Katja Schillinger, Christoph & Johannes Pfefferkorn



## Ganszeit

### Goosemenu

Knuspriges heimisches Gansl  
aus dem Moostviertel

"Golden-brown local goose from the Moosviertel"

Ragout fin von der Gans / Blätterteig / Wildkräutersalat  
Goose Ragout Fin with Puff Pastry and Wild Herb Salad

Gansl - Consommé mit Wildstrudel und Gemüsestreifen  
Goose Consomme  
with wild boar strudel / pumpkin seeds / pumpkin oil

Halbes Gansl für 2 Personen  
Half goose for 2 persons


Gansl für 4 Personen  
Goose for 4 persons

Dazu Servieren wir:


Serviettenknödeln / Rotkraut / Maroni / Rahmwirsing  
Rooldumplings / red cabbage / chestnut / creamed savoy cabbage

Unsere Gans ist auch als Take-Away erhältlich und kann zu Hause ganz einfach fertig gebraten werden

## Vorspeisen Starters

Kürbis – Steinpilz Carpaccio   
mit Rucola / Parmesanespuma / Pinienkerne /  
Blätterteigstange / Kürbiskernöl  
Pumpkin - porcini mushroom carpaccio  
with arugula / parmesan spuma / pine nuts /  
puff pastry stick / pumpkin seed oil

Vogelssalat mit gebratenen Kartoffeln  
Speck / Ei / Kürbiskerne/ Kartoffel Walnuss Dressing  
Lambs lettuce with roasted potatoes  
bacon / egg / pumpkin seeds / potatoe walnut dressing

Bunter herbstlicher Salat / klein oder groß   
Colorful autumn salad / small or big

## Alle Salate wahlweise mit Pimp your salads with

Gänseleber / Goose liver  
Rindsfiletstreifen / Beef Filet stripes  
Hühnerstreifen / Chicken stripes  
Garnelen / Prawns

## Dressings

Haus / Kartoffel-Walnuss / Honig- Senf / Joghurt  
house / potato-walnut / honey-mustard/ yoghurt



Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Abgaben und Steuern  
Am Abend verrechnen wir 3,80 Euro pro Gedeck  
All prices are inclusive of statutory duties and taxes  
In the evening we charge 3.80 euros per cover  
Tip is not included

## Aus dem Suppentopf

### Soups

Rindconsommé mit Frittaten / Grießnockerl  
oder Kaspressknödel

Beef consommé with sliced pancakes / semolina dumplings  
or cheese dumplings

Kürbisschaumsuppe mit Apfel- Zimt Ravioli /Kürbiskerne / Kürbiskernöl  
Pumpkin Foam Soup with Apple-Cinnamon Ravioli, Pumpkin Seeds  
and Pumpkin Seed Oil

## Tannbergerhof Klassiker

### Tannbergerhof Classics

Tannberger Dog mit Pommes und Cocktailsauce  
Tannberger dog with fries and cocktailsauce

Chili Cheese Dog mit Curly Fries und Pfeffermayonnaise  
Chili cheese dog with curly fries and pepper-mayonnaise


„Surf & Turf Dog“ mit Garnelen und Roastbeef, Curly Fries und Lime Wasabimayonnaise

„Surf & Turf dog“ with shrimp and roast beef, curly fries and lime wasabi mayonnaise


## Pasta und Vegetarisch

### Pasta and Veggies


Spaghetti mit Sauce Bolognese  
Spaghetti with bolognese sauce

Spaghetti mit Tomatensauce   
Spaghetti with tomato sauce

Spaghetti mit Garnelen  
Hummerbutter/Rucola/Parmesan/Pinienkerne  
Spaghetti with schrimp/lobster-butter/arugula/parmesan/pine-nuts

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem grünem Salat   
Cheese pasta with roasted onions and a small salad

Kürbisrisotto mit gebackenem Ziegenkäse  
Rote Beete Schaum/Kürbischips   
Pumpkin risotto with fried goat cheese/beetroot foam/pumpkin chip

**Vegane** Spaghetti Bolognese   
Vegan spaghetti with bolognese sauce

## Fischgerichte

### Fish



Tagesfisch auf Kartoffel Lauch Gemüse mit Safranblumenkohl  
Auf Rote Beete-, und Fenchelschaum  
Fish of the day on potato-leek vegetables with saffron cauliflower,  
served with beetroot and fennel foam

## Hauptgänge

### Main Courses

Tagesgericht  
Dish of the day

Züricher Geschnnetztes von der Pute  
mit Kartoffelrösti und Mandelbroccoli  
Turkey stew zurich style with potato rösti  
and almond broccoli

Wiener Schnitzel  
mit Pommes oder Petersilienkartoffeln, dazu Preiselbeeren  
Wiener Schnitzel with fries or parsley potatoes with cranberries

Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln  
dazu Speckbohnen, Röstzwiebeln und Zwiebelsauce  
Roast beef with roasted potatoes, bacon beans,  
roasted onions and onion gravy

Rinderfilet mit Kartoffelgratin / Grillgemüse / Pfeffersauce  
Filet of beef with potatoe gratin / roasted vegetable / peppersauce



Auf Wunsch als Rosini mit Gänseleber und Trüffeljus  
By request as Rosini with gooseliver and truffeljus

## Dessert

Dessert

Trilogie vom Apfel

Apfelküchlein / Apfelsorbet / Calvados Vanille Sauce / Apfelchips ✓  
Apple cake / apple sorbet / calvados vanille sauce / applechips

Kürbis-Crème brûlée ✓

mit Vanilleeis / Kürbiskernöl / kandierte Kürbiskerne

Pumpkin crème brûlée with vanilla ice cream / pumpkin seed oil  
candied pumpkin seeds

Apfel- oder Topfenstrudel

mit Vanillesauce oder Vanilleeis


Apple- or curd cheese strudel  
with vanilla sauce or vanilla ice cream

Strudelduett Apfel- und Topfenstrudel

mit Vanillesauce oder Vanilleeis

Strudel duo: apple- and curd cheese strudel



Tageskuchen   
Cake of the day