



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

Kürbiswochen

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

Vogelersalat mit Kürbis
eingelegter Kürbis / Speck / Ei / Kürbiskerne/ Marillenkern Dressing
Lambs lettuce with pumpkin
pickled pumpkin / bacon / egg / pumpkin seeds / apricot dressing


Kürbisschaumsuppe
mit Wildscheinstrudel / Kürbiskerne / Kürbisöl
Pumpkin foam soup
with wild boar strudel / pumpkin seeds / pumpkin oil




In the evening we charge 3.80 euros per cover
Tip is not included

Hauptgänge

Main courses

Kürbis Risotto 
mit gebackenem Ziegenkäse / Kürbisschaum
Pumpkin risotto
with baked goat cheese / pumpkin foam

Kürbis Lasagne 
an Kürbisragout / Parmesan / Rote Beete Schaum
Pumpkin lasagne / pumpkin ragout / parmesan / beet foam


Vegetarisches Kürbis Kartoffel Gulasch 
auf Wunsch mit Hirschrücken unter einer Walnussskruste
Vegetarian pumpkin potato goulash
On request with venison saddle under a walnut crust

Puten Cordon Bleu im Kürbismantel
auf Steinpilzpolenta / Schwarzwurzel in Rahm
Turkey cordon bleu wrapped in pumpkin
on porcini mushroom polenta / black salsify in cream


Wildschweinroulade
auf Kürbisjus / Speck / Rosenkohl mit Kürbisgnocchi
Wild boar roulade
with pumpkin jus / bacon / brussels sprouts / pumpkin gnocchi

Klassiker des Hauses

Vorspeisen & knackige Salate Starters & crunchy salads

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

Bauernsalat
Farmer's salad

Buratta 
mit Tomate / Wildkräutersalat / Blätterteig / Pesto / Pinienkerne
Buratta with tomato / wild herb salad / puff pastry / pesto / pine-nuts

Alle Salate wahlweise mit Pimp your salads with

Rindsfiletstreifen / Beef Filet stripes
Hühnerstreifen / Chicken stripes
Garnelen / Prawns

Dressings

Haus / Kürbis-Marillenkern / Kartoffel-Walnuss / Jogurt
House / Pumpkin-Apricotcorn / Potato-walnut / Joghurt



Aus dem Suppentopf

Soups

Rindconsommé mit Frittaten / Grießnockerl
oder Kaspressknödel

Beef consommé with sliced pancakes / semolina dumplings
or cheese dumplings

Gulaschsuppe
Gulaschsoup

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	19,50
Spaghetti mit Tomatensauce  Spaghetti with tomato sauce	16,50
Spaghetti mit Garnelen Hummerbutter/Rucola/Parmesan/Pinienkerne Spaghetti with schrimp/lobster-butter/arugula/parmesan/pine-nuts	34,00
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem grünem Salat  Cheese pasta with roasted onions and a small salad	18,90
Vegane Spaghetti Bolognese  18,00 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

Blunzengröstl mit Spiegelei und Weißkrautsalat
Bluntgröstl with fried egg and white cabbage salad

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

Dessert

Dessert

Kürbis-Crème brûlée
mit Vanilleeis / Kürbiskernöl / kandierte Kürbiskerne
Pumpkin crème brûlée
with vanilla ice cream / pumpkin seed oil / candied pumpkin seeds

Gebackenes Vanilleeis im Kürbismantel
an Kürbisragout / Pflaumen
Baked vanilla ice cream wrapped in pumpkin
with pumpkin ragout / plums



Tageskuchen Cake of the day

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass Lebensmittel für Allergiker nicht in einer separaten Küche zubereitet werden und trotz größter Sorgfalt Spuren aller 14 Allergene enthalten sein können.

Gerne Informiert Sie einer unserer geschulten Mitarbeiter.

We would like to point out that food for allergy sufferers is not prepared in a separate kitchen and may contain traces of all 14 allergens. Feel free to ask one of our trained staff members for assistance