



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



Salz, Pfeffer und Rauch

Salt, pepper and smoke

Salate

Salads

Kleiner gemischter Salat
Small mixed salad

Großer gemischter Salat
Large mixed salad

Alle Salate wahlweise mit
Pimp your salads with

Geräucherte Wachtelbrust / Smoked quail breast
Garnelen in Sesam-Salz-Wasabi-Kruste /
Prawns in a sesame, sea salt, and wasabi crust

Dressings

Geräuchertes Apfeldressing/ Kartoffel-Speck-Whiskydressing/ Haus / Joghurt
Smoked apple dressing / potato-bacon-whiskey dressing / house/ 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



Vorspeisen

Starters

Rindercarpaccio mit Rauch-Whisky-Balsam, Wildkräutersalat, Parmesan-Espuma, Blätterteigstange, gerösteten Pinienkernen und Meersalzflocken

Beef carpaccio with smoked whiskey balsamic, wild herb salad, parmesan espuma, puff pastry stick, toasted pine nuts, and sea salt flakes

Räucherbrett mit Räucherwurst, Räucherterrine, geräucherte Entenbrust, Räucherfisch

Smoking plate with smoked sausage, smoked terrine, smoked duck breast, smoked fish

Aus dem Suppentopf

Soups

Räucherfischsuppe mit Safranknödel
Smoked fish soup with saffron dumplings

Wildconsommé mit Pfifferlings Strudel
Game consommé with chanterelle mushroom strudel



Hauptgänge

Main Courses

Lammrücken unter einer Schoko-Pfeffer-Kruste an Whiskeysauce mit Kartoffel-Grünkohl-Roulade und Schwarzwurzel
Lamb rack with a chocolate-pepper crust, whiskey sauce, Potato-kale roulade, and salsify

Salzbraten mit Rotkohl, Kartoffelknödeln und Assam-Langpfeffer in Rotweinsauce
Salt roast with red cabbage, potato dumplings, and assam long pepper in red wine sauce

Rinderfilet unter einer Pfefferkruste auf Whiskey-Jus mit Kartoffelwedges, im Entenfett gegart, dazu gebratene Pilze, Trüffelmayonnaise, Kräuterbutter und Meersalzflocken
Beef tenderloin with a pepper crust on whiskey jus, served with duck fat-roasted potato wedges, sautéed mushrooms, Truffle mayonnaise, herb butter, and sea salt flakes

Empfohlene Begleitung / Recommended Pairing

Single Malt Whiskey Octomore 8 Jahre

Geräucherte Barbarie-Entenbrust an Szechuan-Kirsch-Sauce, Speckwürfeln und Pfefferpolenta-Terrine
Smoked barbarie duck breast with szechuan cherry sauce, Bacon dice, and pepper polenta terrine



Empfohlene Begleitung / Recommended Pairing
Blended Scotch Whisky Chivas Regal

Rippchen in BBQ-Rauchmarinade mit Pommes frites und Coleslaw-Salat
Ribs in BBQ smoke marinade with french fries and coleslaw salad

Empfohlene Begleitung / Recommended Pairing
Single Malt Whisky Cragganmore Speyside 12 Jahre

Klassiker
Classic

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

Fischgerichte
Fish

Dorade in der Salzkruste mit Zitronen-Pfeffer-Sauce auf Kürbis-Risotto,
dazu Zuckerschoten, Tomaten und Vanillesalz



Sea bream in a salt crust with lemon pepper sauce on pumpkin risotto,
Served with sugar snap peas, tomatoes and vanilla salt

Vegan

Räuchertofu in einer Sesam-Salz-Kruste auf Safran-Basmatireis
mit Räucherschaum und Gemüsestroh
Smoked Tofu in a Sesame-Salt Crust on Saffron Basmati Rice
with Smoked Foam and Vegetable Straw

Ganslzeit Goosemenu

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

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

Rinderconsommé mit Frittaten, Grießnockerl oder Kaspressknödel
Beef consommé with sliced pancakes, semolina dumplings or cheese dumplings

Tagessuppe
Soup of the day



Tannbergerhof Klassiker

Tannbergerhof Classics


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


„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

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

Hauptgänge



Main Courses

Caesar Salad, Romanasalat, Parmesan, Pinienkerne und Huhn

Klein small

Groß big

Tagesgericht

Dish of the day

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

Rippchen in BBQ-Rauchmarinade mit Pommes frites und Coleslaw-Salat

Ribs in BBQ smoke marinade with french fries and coleslaw salad

Dessert

Dessert

Whiskycreme auf salzigem Karamell, dazu gebackenes schwarzes Eis,


gefüllt mit Pfeffer-Erdbeeren und Sauce 

Whiskey Cream on Salted Caramel, accompanied by Baked Black Ice Cream filled with Pepper Strawberries and Sauce



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