



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

# Aperitif Empfehlungen

<b>Herzogliches Brauhaus Tegernsee</b>	0,2l	3,80
Tegernseer Hell vom Faß	0,3l	5,40
<b>Strongbow Golden Apple Cider</b>	0,3l	5,90
<b>Winzersekt Brut Weingut Zuschmann-Schöfmann</b>	0,1l	9,00
<b>Winzersekt Rose Weingut Topf</b>	0,1l	9,00
<b>Campari Soda</b>		12,40
<b>Campari Orange</b>		14,80
<b>Lillet Berry</b>		
Lillet Rose mit ORGANICS Purple Berry & Beeren		16,50
<b>Vermouth Organics</b>		
Vermouth mit Organics Black Orange		16,30
<b>Gin Tonic</b>		
Gin nach Wahl und ORGANICS Tonic Water		ab 16,30
<b>Fresh Lemon Ginger</b>		
Limette, Brauner Zucker, Minze & Organics Ginger Beer		9,00

# Speisekarte

## Vorspeisen & knackige Salate

Starters & crunchy salads

Beef Tatar auf Röstzwiebelcreme mit Wachtelei Kresse, Kapern und Radieschen, serviert mit Toast Beef tartare on roasted onion cream with quail egg Watercress, capers and radish, served with toast Small or large portion	Klein 24,00 Groß 32,00
Gemischter Sommersalat oder Blattsalat Mixed summer salad or leaves salad Small or large portion	Klein 7,50 Groß 14,50
Bauernsalat mit gerösteten Kartoffeln, Speck und Spiegelei Farmer's salad with roasted potatoes, bacon and fried egg	18,50
Klassischer Caesar Salat Classic caesar salad	15,90

## Alle Salate wahlweise mit

Pimp your salads with

Garnelen / Prawns	8,00
Rindsfiletstreifen / Beef Filet stripes	10,00
Hühnerstreifen / Chicken stripes	6,00

### Dressings

Honig Senf / Himbeere Balsamico ✓ / Caesar / Haus Vinaigrette ✓ / Essig & Öl ✓  
Honey Mustard / Raspberry Balsamico ✓ / Caesar / House Vinaigrette ✓ / Vinegar & Oil ✓

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  
Tips not included

## Aus dem Suppentopf

### Soups

Rinderconsommé mit Frittaten, Grießnockerl oder Kaspressknödel Beef consommé with sliced pancakes, semolina dumplings or cheese dumplings	9,50
Mango-Chili Schaumsuppe mit gebackener Riesengarnele Mango-chili foam soup with baked king prawn	10,90
Tagessuppe Soup of the day	8,00

## Tannbergerhof Klassiker

### Tannbergerhof Classics

Tannberger Dog mit Pommes und Cocktailsauce Tannberger dog with fries and cocktailsauce	12,90
Chili Cheese Dog mit Curly Fries und Pfeffermayonnaise Chili cheese dog with curly fries and pepper-mayonnaise	14,90
„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	18,50

## Hauptgänge

### Main Courses

Tagesgericht Dish of the day	29,00
Wiener Schnitzel mit Pommes oder Petersilienkartoffeln, dazu Preiselbeeren Wiener Schnitzel with fries or parsley potatoes with cranberries	36,00
Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln, Speckbohnen, Röstzwiebeln und Zwiebelsauce Roast beef with roasted potatoes, bacon beans, roasted onions and onion gravy	36,00
Gegrilltes Entrecôte mit Feta-Pepperoni Kruste, dazu Sommersalat und Kräuterbaguette Grilled entrecôte with feta pepper crust, with summer salad und herb baguette	39,00
200 g Rinderfilet mit Steakhouse Fries, Grillgemüse, Pfeffersauce und Trüffelmayonnaise 200 g fillet of beef with steakhouse fries, grilled vegetables, pepper sauce and truffle mayonnaise	48,00
Fiaker Schwarzbier Gulasch vom Lecher Rind mit Spätzle Fiaker dark beer goulash with Lech beef and spaetzle	30,00
Gebackene Chili-Kräuter-Riesengarnele auf Limettennudeln mit Zuckerschoten, Tomaten und Zitronenschaum Baked chili-herb king prawn on lime noodles with sugar snap peas, tomatoes and lemon foam	35,00
Bouillabaisse mit Rouille, Ajvar und Knoblauchbaguette, dazu Kartoffel-Kräuter-Taler Bouillabaisse with rouille, ajvar, and garlic baguette,	34,00

served with potato-herb patties

## Pasta und Vegetarisch

### Pasta and Veggies

Spaghetti mit Sauce Bolognese Spaghetti with bolognese sauce	19,00
Spaghetti mit Tomatensauce ✓ Spaghetti with tomato sauce	16,50
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem Blattsalat ✓ Cheese pasta with roasted onions and a small salad	18,90

## Vegan

### Vegan

Rotes Kokos Curry mit frischem Gemüse der Saison mit Macadamia Nüsse, dazu Safran Basmati Reis ✓ Red coconut curry with seasonal fresh vegetables with macadamia nuts and saffron basmati rice ✓	28,00
Vegane Spaghetti Bolognese ✓ Vegan spaghetti with bolognese sauce ✓	18,00

## Fischgerichte

### Fish

Im Ganzen gebratener Saibling auf einem Duett von Kohlrabi, dazu Safranblumenkohl, Blattspinat und Tomatenschaum Whole roasted char on a duo of kohlrabi, served with saffron cauliflower, spinach leaves and tomato foam	35,00
--	-------

## Dessert

### Dessert

Apfel- oder Topfenstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleeis oder Sahne Apple- or curd cheese strudel with vanilla Sauce or vanilla ice cream or with cream	7,90 je 2,80
Erdbeer Tiramisu im Glas Strawberry tiramisu in a glass	8,50
Mojito Dessert im Glas Mojito dessert in a glass	12,50
Tageskuchen oder Torte Cake or pie of the day	7,50

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

## Alkoholfreie Getränke

### Römerquelle Mineralwasser

Prickelnd oder still	0,33l	5,10
prickelnd, still	0,75l	9,60
gekühltes Lecher Quellwasser	1,00l	2,80

### Fruchtsäfte von Pfanner

Orange, Ananas, Mango oder Marille	Flasche 0,20l	5,10
Pfanner Eistee Pfirsich Flasche	Flasche 0,33l	5,10

<b>Apfelsaftsft offen</b>	0,30l	5,10
gespritzt mit Wasser oder Soda	0,50l	6,20

<b>Johannisbeersaft offen</b>	0,30l	5,10
gespritzt mit Wasser oder Soda	0,50l	6,20

Spezi, Cola, Fanta, Sprite offen	0,30l	5,10
	0,50l	6,20

Coca-Cola	Flasche 0,33l	5,10
Coca-Cola Zero Flasche	Flasche 0,33l	5,10
Almdudler Flasche	Flasche 0,33l	5,10

## Bier

<b>Herzogliches Brauhaus Tegernsee</b>	0,2l	3,80
Tegernseer Hell vom Faß	0,3l	5,40
	0,5l	6,90
Radler süß oder sauer	0,2l	3,80
	0,3l	5,40
	0,5l	6,90
<b>Schneider Weisse G. Schneider und Sohn</b>	0,3l	5,40
Tap 07 Original Weißbier vom Faß	0,5l	6,90
Tap 03 alkoholfrei Weißbier, Flasche	0,50l	6,90
Frastanzer Freibier alkoholfrei, Flasche	0,33l	5,40

## Kaffeespezialitäten

von Dallmayr I•O Caffé

Espresso	4,00
Espresso doppelt	6,60
Verlängerter, Cappuccino	4,50
Latte Macchiato	5,50
Heiße Schokolade mit Schlagobers	5,30



## Glasweise Weine & Co.

Grüner Veltliner Tannbergerhof Weingut Stift Göttweig, Furth	0,1l	6,40
Sauvignon Blanc Weingut Thaller, Mayerhofbergen	0,1l	6,80
Chardonnay Weingut P. Achs, Gols	0,1l	7,20
Rosé vom Zweigelt Weingut N. Fabich, Obermarkersdorf	0,1l	6,40
Zweigelt Weingut Angerer, Langenlois	0,1l	7,30
Blaufränkisch Zeitlos Weingut H. Bayer, Neckenmarkt	0,1l	7,50
Cuvee die Zeitreise Weingut Eichenwald, Horitschon	0,1l	8,00