



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

Wildwochen

Vorspeisen & knackige Salate Starters & crunchy salads

Tatar vom Hirschfilet mit Rucola / Blätterteig / Preiselbeergel / Butter / Toast

Venison fillet tartare with arugula / puff pastry / cranberry gel / butter / toast

Vogelssalat mit Kartoffel Walnussdressing / Speck / Ei / Croutons

Als Hauptgericht mit gebratener Wachtelbrust

Lamb's lettuce with potato walnut dressing / bacon / egg / croutons

As main course with roasted quail breast

Kleiner gemischter herbstlicher Salat ✓

Small mixed autumn salad

Großer gemischter herbstlicher Salat ✓

Large mixed autumn salad

Salate wahlweise mit

Pimp your salads with

Garnelen / Prawns

Hühnerstreifen / Chicken stripes

Rindsfiletstreifen / Beef Filet stripes

Dressings

Kartoffel-Walnuss / Kürbis-Traubenkernöl / Joghurt / Haus Vinaigrette ✓ / Essig & Öl ✓

Potato Walnut / Pumpkin Grape Seed Oil / Yogurt / 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
Tip is not included

Aus dem Suppentopf

Soups

Wildconsommé mit Wildschweinstrudel / Petersilienöl / Gemüsestroh
Wild consommé with wild boar strudel / parsley oil / vegetable straw

Maronischaumsuppe mit Hirschschinken / Walnuss Wan Tan
Chestnut foam soup with deer ham / walnut Wan Tan

Französische Zwiebelsuppe 
French onion soup

Tagessuppe
Soup of the day

Tannbergerhof Klassiker

Tannbergerhof Classics

Jausenbrett mit verschiedenen Wurst-, und Käsespezialitäten
saures Gemüse / Brot / Butter
cold plate with a selection of sausages and cheeses
pickled vegetables / bread / butter

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

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem Blattsalat 

Cheese pasta with roasted onions and a small salad

Pilzragout mit Serviettenknödel / Kräuter Creme Fraiche

Mushroom ragout with bread dumplings / herbal cream fraiche

Vegan

Vegan

Vegane Spaghetti Bolognese 

Vegan spaghetti with bolognese sauce



Hauptgänge

Main Courses

Tagesgericht
Dish of the day

Rehragout mit Kartoffelknödel / Rotkraut / Preiselbeeren / Birne
Deer ragout with potato dumplings / red cabbage / cranberry pear

Hirschroulade mit Maccaire Kartoffeln / Speckwirsing / Preiselbeeren / Birne
Venison roll with maccaire potatoes / cabbage with bacon / cranberry pear

Hirschwurst mit Sauerkraut / Brot
Deer sausage with sauerkraut / bread

Gebratener Rehrücken unter einer Walnusskruste
mit Kartoffel-Rosmarin Gratin / Speck Rosenkohl / Jus
Roasted saddle of venison with a walnut crust
Potato rosemary gratin / brussels sprouts with bacon / jus

Fasanenbrust im Lardomantel auf Kartoffel-Grünkohl Roulade
Schwarzwurzel / Jus
Pheasant breast wrapped in lardo with potato-kale roulade / salsify / jus

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



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

Fischgerichte

Fish

Tagesfisch auf Kartoffel Lauch Gemüse / Kohlrabi
Spinat / Rote Beete Schaum
Fish of the day with Potato-Leek Vegetables / Kohlrabi
Spinach / Beetroot Foam

Dessert

Dessert

Apfelküchlein mit Apfelsorbet / Vanille Calvadossauce / Apfelchip
Apple Fritters with Apple Sorbet / Vanilla Calvados Sauce / Apple Chip

Karamellierter Heidelbeerschmarren für 2 Personen
Caramelized Blueberry Pancake Scramble for 2 person

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 oder Torte
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