



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
Peter Nuckel, Christoph & Johannes Pfefferkorn

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. Unser geschultes
Personal informiert Sie gerne über allergieauslösende Zutaten in
unseren Gerichten, die aus frischen Zutaten in Handarbeit hergestellt
werden.

Alle Preise verstehen sich in Euro inclusive der Gesetzlichen Abgaben und Steuern
zuzüglich 3,80 Euro Gedeck pro Person



Aperitif Empfehlungen

Pfiff Bier Tegernseer hell	0,2l	3,70
Winzersekt Weingut Malat Brut	0,1l	8,00
Winzersekt Weingut Topf Rosé	0,1l	8,00
Glas Moët & Chandon Grand Vintage Brut 2013	0,1l	18,00
Glas Moët & Chandon Grand Vintage Rosé 2013	0,1l	19,00
Campari Soda Flasche	9,8cl	6,00
Weisser Spritzer Weingut Pluschkovits	0,33l	4,90
Lillet Berry		
Lillet mit ORGANICS Purple Berry & Beeren		16,50
Gin Tonic		
4cl Tanquerry & ORGANICS Tonic Water		16,10

Alle Preise verstehen sich in Euro inclusive der Gesetzlichen Abgaben und Steuern
zuzüglich 3,80 Euro Gedeck pro Person

Vorspeisen & knackige Salate

Starters & crunchy salads

Kleiner gemischter Salat Small mixed salad	7,50
Großer gemischter Salat Large mixed salad	13,90
Vogersalat mit Speck / Ei / Croûtons Lamb's salad with bacon / egg / croûtons	15,90

Pimp your salads

Kartoffel-Walnussdressing / potatoe walnut dressing	
Himbeer-Balsamicodressing / raspberry balsamico dressing	
Vinaigrettedressing / vinaigrette dressing	
Ceasar dressing / ceasar dressing	
Gegrillte Garnelen / pan fried prawns	8,00
Gebratene Gänseleber / pan fried foie gras	12,00
Gebratene Hühnerstreifen /pan fried chicken stripes	6,00

Beef Tatar / Rucola / Blätterteigstange / Röstzwiebel Creme / Radieschen / Butter Beef tartar / rocket salad / puff pastry sticks / roasted onion cream / radishes / butter	28,00
Tatar vom Saibling / gebackenes Garnelenbällchen / Räucherlachs / Wildkräutersalat / Gurke / Kren / Dill Char tartar / baked shrimp balls / smoked salmon / wild herb salad / cucumber / horseradish / dill	21,50

Aus dem Suppentopf Soups

Tagessuppe Soup of the day	8,00
Karotten-Ingwer Suppe mit Falafel Carrot ginger soup with falafel	9,90
Rindsconsommé mit Frittaten / Grießnockerl / Kaspressknödel Beef consomme with sliced pancakes / semolina dumplings / cheese dumplings	9,90
Sellerie-Trüffelschaumsuppe mit Walnussschöberl und Kräuter Öl Celery-truffle foam soup with walnut dumpling and herb oil	12,90

Pasta und Vegetarisch

Pasta and Veggies

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem Blattsalat Regional homemade Pasta with cheese and roasted onions and a small salad	19,00
Fiocchi mit Apfel und Zimt / braune Butter / Baby Spinat / Parmesanschaum Fiocchi with apple and cinnamon / brown butter / baby spinach / parmesan foam	18,00
Risotto mit gebackenen Kräuterseitlingen / Weißweinschaum Risotto with baked king oyster mushrooms / white wine foam	24,00
Woklinguini mit Wasabi - Garnelen / Sesamsauce Prawns in wasabi crust on woklinguini / sesame sauce	34,00

Hauptgänge

Main courses

Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln/ Speckbohnen / Zwiebelsauce / Röstzwiebeln Roastbeef with onion sauce / beans with bacon / roasted onions	37,00
Wiener Schnitzel mit Pommes frites oder Petersilienkartoffeln/ Preiselbeeren / Zitrone Wiener schnitzel with french fries or parsley potatoes / cranberries / lemon	36,00

Hirschrücken mit Walnusskruste / Macairekartoffeln / Rosenkohl Saddle of venison with walnut crust / Macaire potatoes / Brussels sprouts	42,00
Rinderfilet Rossini mit Rosmarin- Kartoffelgratin / Trüffeljus Beefilet Rossini with rosemary-potato gratin / truffel sauce	48,00
Chateaubriand mit Rosmarin-Kartoffelgratin/ Grillgemüse / Pfeffersauce Chateaubriand with rosemary-potato gratin / grilled vegetables / pepper sauce	p. P. 48,00
Ganzes Gans'l für 4 Personen mit Kartoffelknödel / Rotkraut / Maroni / Speckwirsing Whole goose for 4 people with potatoe dumplings / red cabbage / sweet chestnuts / bacon savoy / goose jus	p. P. 42,50
½ Gans'l für 2 Personen mit Kartoffelknödeln / Rotkraut / Maroni / Speckwirsing / Gansljus ½ goose for 2 people with potatoe dumplings / red cabbage / sweet chestnuts / bacon savoy / goose jus	p. P. 42,50
Tagesfisch auf Zitronen Risotto mit Vanilletomaten / Zucchini / Weißweinschaum Fish of the day on lemon risotto with vanilla tomatoes / zucchini / Tomato foam / white wine foam	p. P. 34,00



Dessert

Heidelbeerschmarr'n für 2 Personen mit Waldbeerröster / Giotto Eis Frisch zubereitet mind. 25 Minuten Blueberry pancake for 2 people with stewed wild berries / Giotto ice cream Freshly prepared up to 25 minutes	24,00
Black & White Weißer Brownie mit Schwarzem Vanilleeis / Schoko crumble / Vanille-Tonkabohnen White brownie with black vanilla ice cream / fruits / chocolat crumble	13,50
Pfirsich-Tarte mit Champagner-Rosenblüten-Sorbet verfeinert mit Champagner-Gel Peach-tarte with champagne rose petal sorbet refined with champagne gel	14,90
Topfen oder Apfelstrudel mit Vanilleeis oder Sauce Curd cheese or apple strudel with vanilla ice cream or sauce	7,90
Tageskuchen mit Schlagobers Cake of the day /	6,50

Alle Preise verstehen sich in Euro inclusive der Gesetzlichen Abgaben und Steuern
zuzüglich 3,80 Euro Gedeck pro Person

Alkoholfreie Getränke

Römerquelle Mineralwasser

Prickelnd oder still	0,33l	5,00
prickelnd, mild, still	0,75l	9,40

Preblauer Heil- und Mineralwasser

Preblauer Classic	0,25l	5,00
Leitungswasser	1,00l	2,50

Pfanner Fruchtsäfte Flaschen

Apfel, Orange, Ananas, Mango oder Marille	0,20l	4,80
Pfanner Eistee Pfirsich Flasche	0,33l	5,00

Apfelsaftsaft offen

	0,30l	4,60
gespritzt mit Wasser oder Soda	0,50l	4,90

Johannisbeersaft offen

	0,30l	4,60
gespritzt mit Wasser oder Soda	0,50l	4,90

Spezi, Cola, Fanta, Sprite offen

	0,30l	5,00
	0,50l	5,90

Coca-Cola Flasche

	0,33l	5,00
--	-------	------

Coca-Cola Zero Flasche

	0,33l	5,00
--	-------	------

Almdudler Flasche

	0,33l	5,00
--	-------	------



Bier

Herzogliches Brauhaus Tegernsee

Tegernseer Hell	0,2l	3,70
	0,3l	5,30

Radler süß oder sauer	0,2l	3,70
	0,3l	5,30

Schneider Weisse G. Schneider und Sohn

Tap 07 Original Weißbier, Flasche	0,33l	5,30
Tap 03 alkoholfrei Weißbier, Flasche	0,33l	5,30

Brauerei Beck's

Beck's Blue alkoholfrei, Flasche	0,33l	5,30
----------------------------------	-------	------

Alle Preise verstehen sich in Euro inclusive der Gesetzlichen Abgaben und Steuern
zuzüglich 3,80 Euro Gedeck pro Person