



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

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

## Aperitif Empfehlungen

Herzogliches Brauhaus Tegernsee	0,2l	3,80
Trumer Pils	0,2l	4,50
Winzersekt Brut	0,1l	9,00
Winzersekt Rose Weingut Topf	0,1l	9,80
Glas Champagner Brut	0,1l	18,50
Glas Champagner Rose	0,1l	19,50
Zirbenhugo	0,25l	12,70
Aperol Veneziano	0,25l	12,70
Verry Berry Lillet Rose, Organics Purple Berry	0,25l	16,50
Orange Spritz Lillet Rose, Organics Black Orange	0,25l	16,50
Limoncello Spritz Limoncello, Organics Bitter Lemon	0,25l	16,50

## Alkoholfreie Aperitif

<b>Sanbitter Spritz</b> Sanbitter, Soda	6,30
<b>Gin Tonic 0,0%</b> Alkoholfreier Tanqueray Gin, ORGANICS Tonic Water	16,30
<b>Virgin Zirbe</b> Zirben, Soda, Limette, Minze	4,60
<b>Ipanema</b> Almdudler, Limette, Rohrzucker	6,90
<b>Virgin Mojito</b> Ginger Ale, Limette, Läuterzucker, Minze	6,90
<b>Jungle Juice</b> Soda, Limette, Läuterzucker, Fruchtmark	6,90

## Glasweise Weine & Co.

<b>Grüner Veltliner Tannbergerhof</b> Weingut Stift Göttweig, Furth	0,1l	6,70
<b>Sauvignon Blanc</b> Weingut Thaller, Maierhofbergen	0,1l	7,00
<b>Chardonnay</b> Weingut P. Achs, Gols	0,1l	7,30
<b>Rosé vom Zweigelt</b> Weingut N. Fabich, Obermarkersdorf	0,1l	6,70
<b>Zweigelt Rubin Carnuntum</b> Weingut Markowitsch, Göttlesbrunn	0,1l	7,70
<b>Blaufränkisch Ried Mitterberg</b> Weingut Gager, Deutschkreutz	0,1l	10,40
<b>Cuveé die Zeitreise</b> Weingut Eichenwald, Horitschon	0,1l	8,00

## Knackige Salate

### Starters and crunchy Salads

Kleiner gemischter Salat Small mixed salad	9,50
Großer gemischter Salat Large mixed salad	15,90
Vogersalat mit Spargel Cordon Bleu Rolle, Avocado Ei und hausgemachten Croutons Lamb's lettuce with asparagus cordon bleu roll, avocado egg and homemade croutons	21,90

## Alle Salate wahlweise mit

### Pimp your salads with

Hühnerstreifen / chicken stripes	10,00
Garnelen / prawn	12,00
Rinderfiletstreifen / beef filet strips	14,00
Gänseleber / goose liver	14,00

Himbeer-Balsamico / Honig-Senf / Hausdressing / Rauch-Mandarinen Dressing  
Raspberry balsamic vinegar / honey mustard / housedressing /  
smoked mandarin dressing

## Vorspeise

### Starters

Beef Tatar mit Rucola, Blätterteigstange und Avocado-Crème, Radieschen, Wachtelei und Butter Beef tartare with arugula, puff pastry stick, and avocado cream, radishes, quail egg, and butter	
<b>als Vorspeise</b>	28,50
as a starter	
<b>als Hauptgang</b>	39,00
as a main course	
Buratta und Inka Tomate auf Wildkräuter mit Parmesan Espuma und Blätterteigstange Buratta and Inca tomato on wild herbs with Parmesan espuma and puff pastry	19,50

## Aus dem Suppentopf

### Soups

Rindsconsommé mit Frittaten, Grießnockerl oder Kaspressknödel Beef consomme with sliced pancakes / semolina dumplings cheese dumplings	10,90
Spargelsuppe mit Spargelspitzen und Croutons (vegan) Asparagus soup with asparagus tips and crouton (vegan)	11,90
Grüne Curry Cocos Suppe mit Spargel und Garnele Green curry coconut soup with asparagus and prawns	12,90

## Pasta und Vegetarisch

### Pasta and Veggies

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem gemischten Salat 26,00  
Regional homemade pasta with cheese and roasted onions

Trüffelnudeln in Parmesanschaum mit Rucola, Tomaten, 35,00  
Parmesan und frischem Trüffel  
Truffle pasta in parmesan foam with arugula, tomatoes,  
parmesan, and fresh truffle

## Spargel

### Asparagus

Spargel mit Kartoffeln, brauner Butter oder Sauce Hollandaise  
Asparagus with potatoes, brown butter or hollandaise sauce  
**als Vorspeise** 28,50  
as a starter

**als Hauptgang** 39,00  
as a main course

Wiener Schnitzel von der Pute / turkey wiener schnitzel 44,50

Lachsfilet / salmon fillet 47,00

Rinderfilet / beef fillet 57,00

**mit Spargel**, Kartoffeln, und Sauce Hollandaise  
with asparagus, potatoes, and hollandaise sauce

## Vegan

### Vegan

Spargelrisotto mit Pinienkernen, gebackenem Spargel, 31,50  
Rucola und Tomatenschaum

Asparagus risotto with pine nuts, baked asparagus,  
arugula and tomato foam

## Hauptgänge

### Main Courses

Wiener Schnitzel mit Pommes oder Petersilienkartoffeln, dazu Preiselbeeren und Zitrone Wiener Schnitzel with fries or parsley potatoes with cranberries and lemon	39,00
Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln dazu Speckbohnen, Röstzwiebeln und Zwiebelsauce Roast beef with roasted potatoes, bacon beans roasted onions and onion gravy	39,00
Duett vom Kaninchen auf Thymianjus, Spinatgnocchi und Babykarotten Duet of rabbit on thyme jus, spinach gnocchi and baby carrots	44,00
Chateaubriand mit Trüffelpommes, Grillgemüse, Speckbohnen Pfefferrahmsauce, Trüffelmayonnaise und Meersalzflocken - ab 2 Personen Chateaubriand with truffle fries, grilled vegetables, bacon beans pepper cream sauce, truffle mayonnaise, and sea salt flakes – for 2 persons	64,00 p.P.

## Fischgerichte

### Fish

Tagesfisch auf Erbsencreme, Tomatenravioli, Lila Karfiol und Safranschaum Fish of the day, pea cream, tomato ravioli, purple cauliflower and saffron foam	37,00
Fisch für 2 Personen Fish for two persons	82,00
Garnelen á la Thermidor auf Bärlauchlinguine mit Spinat Tomaten und Parmesan Prawns á la Thermidor on wild garlic linguine with spinach tomatoes and parmesan	35,00



## Dessert

### Dessert

Heidelbeerschmarr'n für 2 Personen mit Zwetschgenröster und Ananaseis Frisch zubereitet mind. 25 Minuten Blueberry pancake for 2 persons with plum compote and pineapple ice cream Freshly prepared, minimum 25 minutes	34,00
Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Schlagobers Chocolate lava cake with vanilla ice cream, and whipped cream	16,20
Apfel- oder Topfenstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleeis Apple- or curd cheese strudel with vanilla sauce or vanilla ice cream	7,90 je 2,80
Strudelduett Apfel- und Topfenstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleeis Strudel duo apple- and curd cheese strudel	9,20 je 2,80
Tageskuchen Cake of the day	7,50

## Kaffeespezialitäten

von Dallmayr I●O Caffé

Espresso	4,00
Espresso doppelt	6,60
Verlängerter, Cappuccino	4,60
Latte Macchiato	5,80
Heiße Schokolade mit Schlagobers	5,80

## Akoholfreie Getränke

### Römerquelle Mineralwasser

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

### Pfanner Fruchtsäfte Flaschen

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

### Apfelsaftsaft

gespritzt mit Wasser oder Soda	0,30l	5,10
--------------------------------	-------	------

### Johannisbeersaft

gespritzt mit Wasser oder Soda	0,30l	5,10
--------------------------------	-------	------

Spezi, Cola, Fanta, Sprite	0,30l	5,10
Coca-Cola Zero Flasche	0,33l	5,10
Almdudler Flasche	0,33l	5,10
Skiwasser oder Ski Soda	0,30l	4,60

### ORGANICS BIO Erfrischungsgetränk Flaschen

Black Orange, Purple Berry, Ginger Beer Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon	0,25l	5,10
--	-------	------

### Red Bull

Energy Drink	0,25l	5,10
Edition	0,25l	5,10
San Bitter Flasche	0,125l	5,10

## Bier

<b>Herzögliches Brauhaus Tegernsee</b>	0,2l	3,80
Tegernseer Hell	0,3l	5,40
Trumer Pils	0,2l	4,50
	0,3l	5,90
Radler süß oder sauer	0,3l	5,40
<b>Schneider Weisse G. Schneider und Sohn</b>	0,3l	5,40
Tap 07 Original Weißbier		
Tap 03 alkoholfrei Weißbier, Flasche	0,5l	6,80
<b>Frastanzer Freibier alkoholfrei, Flasche</b>	0,33l	5,40