



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 inklusive der Gesetzlichen Abgaben und
Steuern
zuzüglich 3,80 Euro Gedeck pro Person



Aperitif Empfehlungen

Tegernseer Bier hell	0,2l	3,80
Trumer Pils	0,2l	4,30
Winzersekt Brut Weingut Malat	0,1l	9,00
Winzersekt Rose Weingut Topf	0,1l	9,00
Champagner Moët & Chandon Grand Vintage Brut 2015	0,1l	18,50
Champagner Moët & Chandon Grand Vintage Rosé 2015	0,1l	19,50
Campari Soda		12,40
Campari Orange		14,80
Lillet Berry		
Lillet Rose mit ORGANICS Purple Berry & Beeren		16,50
Vermouth Organics		
Vermouth mit Organics Black Orange		16,30
Gin Tonic		
Gin nach Wahl und ORGANICS Tonic Water		ab 16,30
Fresh Lemon Ginger		
Limette, Brauner Zucker, Minze & Organics Ginger Beer		9,00



Vorspeisen & knackige Salate Starters & crunchy salads

Kleiner gemischter Salat Small mixed salad	8,50
Großer gemischter Salat Large mixed salad	14,90
Vogersalat mit Kartoffel Walnussdressing / Speck / Ei / Croûtons Lamb's salad with bacon / egg / croûtons	15,90

Alle Salate wahlweise mit Pimp your salads

Kartoffel-Walnussdressing / potatoe walnut dressing	
Himbeer-Balsamicodressing / raspberry balsamico dressing	
Haus Vinaigrette dressing / vinaigrette dressing	
Ceasar dressing / ceasar dressing	
Gegrillte Garnelen / pan fried prawns	8,00
Rinderfiletstreifen / Beef fillet strips	10,00
Gebratene Hühnerstreifen / pan fried chicken stripes	6,00

Vorspeisen

Starters

Beef Tatar / Rucola / Blätterteigstange / Röstzwiebel Creme Radieschen / Butter		
Beef tartar / rocket salad / puff pastry sticks roasted onion cream / radishes / butter	klein/small groß/big	25,00 32,00
Variation aus dem Wasser:		
Asiatisches Tatar vom Saibling / gebackenes Garnelenbällchen Räucherlachs / Wildkräutersalat / Gurke / Kren / Dill		
Asian char tartar / baked shrimp balls / smoked salmon / wild herb salad cucumber / horseradish / dill		22,50

Aus dem Suppentopf

Vegan Karotten-Ingwer Suppe mit Falafel Carrot ginger soup with falafel		9,90
Rindsconsommé mit Frittaten / Grießnockerl / Kaspresknödel Beef consomme with sliced pancakes / semolina dumplings cheese dumplings		9,90
Getrüffelte Kartoffelschaumsuppe mit Hirschschinken und Kräuter Öl Truffled potato soup with venison ham and herb oil		10,90



Pasta und Vegetarisch Pasta and Veggies

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem Blattsalat Regional homemade Pasta with cheese and roasted onions and a small salad	22,00
Kürbis Safranrisotto mit gebackenen Kräuterseitlingen / Tomaten Schaum Pilzchips / Kräuteröl Pumpkin saffron risotto with fried herbal seedlings / tomato foam mushroom chips / herbal oil	26,00
Trüffelnudeln an Parmesanschaum / Rucola / Tomaten Parmesan / frischer Trüffel Truffle noodles with parmesan foam / rocket salad tomatoes / parmesan / fresh truffle	29,00

Fisch Fish

Lachsfilet unter einer Kräuterkruste auf Kartoffel Lauch Gemüse Grilltomaten / Safransauce Salmon fillet under a herb crust on potato leek vegetables grilled tomatoes / saffron sauce	34,00
Tagesfisch auf Spargelrisotto / Zucchini / Erbsencreme Tomatenschaum / Safranschaum Fish of the day on asparagus risotto / zucchini pea cream / tomato foam / saffron foam	35,00
Fisch für 2 Personen fish for two persons	76,00

Hauptgänge

Main courses

Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln Speckbohnen / Zwiebelsauce / Röstzwiebeln Roastbeef with onion sauce / beans with bacon / roasted onions	37,00
Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln / Preiselbeeren / Zitrone Wiener schnitzel with parsley potatoes / cranberries / lemon	37,00
Cordon Bleu von der Pute auf Steinpilzpolenta und grünes Spargelragout Cordon Bleu of turkey on mushroom polenta and green asparagus ragout	33,00
Garnelen in der Wasabi Kruste auf Woklinguini / Sesamsauce Shrimp in the Wasabi crust on Woklinguini / sesame sauce	34,00
Hirschrücken unter einer Wallnusskruste mit Maccaire Kartoffeln Rosenkohl / Madaira Jus Saddle of deer under a walnut crust with Maccaire potatoes Brussels sprouts / Madaira Juice	44,00
Chateaubriand mit Trüffelpommes/Grillgemüse/Kräuterbutter Pfefferrahmsauce Chateaubriand with truffle fries / grilled vegetables / herb butter pepper cream sauce	p.P: 52,00
Kalbsinvoltini auf getrüffeltem Kartoffelstampf / Parmesan / Rucola Tomate / Argan Öl/ frischer Trüffel / Rote Beete Schaum Veal involtini on truffled potato stew / parmesan / rocket salad tomato / argan oil / fresh truffle / beetroot foam	42,00



Gansl

Goose

Halbes Gansl für 2 Personen
Half goose for 2 persons

85,00

Gansl für 4 Personen
Goose for 4 persons

170,00

Dazu Servieren wir:

Kartoffelknödel / Rotkraut / Maroni / Rahmwirsing

Potatoesdumplings / red cabbage / chestnut / creamed savoy cabbage

Dessert

Heidelbeerschmarr'n für 2 Personen mit Waldbeerröster / Eiscreme Frisch zubereitet mind. 25 Minuten Blueberry pancake for 2 people with stewed wild berries / ice cream Freshly prepared up to 25 minutes	24,00
Gebackenes Mohnes mit Rumpflaume gefüllt an Espressosauce Mocca Pana Cotta / Schokoladenchip Baked poppy with rum plum stuffed with espresso sauce mocha pana cotta chocolate chip	13,50
Schoko – Banane – Kirsche Chocolate – Banana – Cherry	13,50
Topfen oder Apfelstrudel mit Vanilleeis oder Sauce Curd cheese or apple strudel with vanilla ice cream or sauce	7,50
Tageskuchen mit Schlagobers Cake of the day	7,00

Alkoholfreie Getränke

Römerquelle Mineralwasser

Prickelnd oder still	0,33l	5,10
prickelnd, still	0,75l	9,60

Preblauer Heil- und Mineralwasser

Preblauer Classic	0,25l	5,10
Lecher Wasser Karaffe	1,00l	2,80

Pfanner Fruchtsäfte Flaschen

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

Apfelsaftsft offen

	0,30l	5,10
gespritzt mit Wasser oder Soda	0,50l	6,20

Johannisbeersaft offen

	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

	0,33l	5,10
--	-------	------

Almdudler Flasche

	0,33l	5,10
--	-------	------



Bier

Herzogliches Brauhaus Tegernsee

Tegernseer Hell vom Faß	0,2l	3,80
	0,3l	5,40

Radler süß oder sauer	0,2l	3,80
	0,3l	5,40

Trumer Pils vom Faß	0,2l	4,30
	0,3l	5,70

Schneider Weisse G. Schneider und Sohn

Tap 07 Original Weißbier vom Faß	0,33l	5,40
----------------------------------	-------	------

Tap 03 alkoholfrei Weißbier, Flasche	0,50l	6,80
--------------------------------------	-------	------

Brauerei Beck's

Beck's Blue alkoholfrei, Flasche	0,33l	5,40
----------------------------------	-------	------



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 Schindler, Mörbisch	0,1l	8,00
Spritzer Aperol – mit Wein	0,25l	7,70
Aperol Veneziano - mit Winzer Sekt	0,25l	9,90