



Liebe Freunde und Gäste vom Hotel Tannbergerhof,
wir freuen uns Sie mit unseren traditionellen Köstlichkeiten verwöhnen zu
dürfen.

Regional & hausgemacht – unsere Küche unter der
Leitung von Sebastian Müller basiert auf Traditionen.
Beste Qualität, frisch gekocht, saisonale Gerichte der österreichischen
Küche, Nachhaltigkeit, sowie Wertschätzung für Lebensmittel und ihre
Produktion sind wichtige Teile unserer Philosophie.
Wir versuchen stets bei heimischen sowie bei österreichischen Produzenten
und Lieferpartnern zu kaufen und vorwiegend lokale Zutaten zu
verwenden.

Ihr **Take-away-Genuss** am Arlberg - gerne können Sie all unsere
herzhaften Speisen telefonisch bestellen, sowie anschließend in dafür
geeigneten Behältnissen abholen und mit nach Hause nehmen.

Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen **Allergien oder
Unverträglichkeiten** auslösen, teilen Sie dies bitte bei Ihrer Bestellung
unseren Mitarbeitenden mit.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und angenehme Stunden in
unserem Haus!

Familie Pfefferkorn und Direktor Dieter Schenk mit dem Tannbergerhof
Team

Aperitif Empfehlungen

Herzogliches Brauhaus Tegernsee	0,2l	3,90
Tannbergerhof Sekt 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	0,25l	16,50
Lillet Rose, Organics Purple Berry		
Orange Spritz	0,25l	16,50
Lillet Rose, Organics Black Orange		
Herbst Orange	0,25l	16,50
Vodka, Organics Black Orange, Grenadine		
Marito Spritz	0,25l	16,50
Marito, Kräuter-Zitronenmelisse, Sekt, Soda		
Limoncello Spritz	0,25l	16,50
Limoncello, Organics Bitter Lemon		
Mirtillo Spritz	0,25l	16,50
Mirtillo, Heidelbeere, Wacholder, Ingwer, Limette, Organics Bitter Lemon		
Campari Spritz	0,25l	19,50
Campari, Soda, Sekt		

Alkoholfreie Aperitifs

Sanbitter Spritz	6,30
Sanbitter, Soda	
Gin Tonic 0,0%	16,30
Alkoholfreier Tanqueray Gin, Organics Tonic Water	



Virgin Zirbe Zirben, Soda, Limette, Minze	4,60
Lemon Ginger Limette, brauner Zucker, Minze, Organics Ginger Beer	9,00
Ipanema Almdudler, Limette, Rohrzucker	6,90
Virgin Mojito Organics Ginger Ale, Limette, Läuterzucker, Minze	6,90

Glasweise Weine & Co.

Grüner Veltliner Tannbergerhof Weingut Stift Göttweig, Furth	0,1l	6,70
Sauvignon Blanc Weingut Thaller, Maierhofbergen	0,1l	7,00
Chardonnay Weingut P. Achs, Gols	0,1l	7,30
Rosé vom Zweigelt Weingut N. Fabich, Obermarkersdorf	0,1l	6,70
Zweigelt Rubin Carnuntum Weingut Markowitsch, Göttlesbrunn	0,1l	7,70
Blaifränkisch Ried Mitterberg Weingut Gager, Deutschkreutz	0,1l	10,40
Cuveé die Zeitreise Weingut Eichenwald, Horitschon	0,1l	8,00
Gespritzter Weiss	0,25l	5,50

Schlachtpartie

Seasonal butchery specials

Vorspeisen

Starters

Buratta mit Tomate dazu Wildkräutersalat, Blätterteig, Pesto und Pinienkerne Burrata with tomatoes served wild herb salad, puff pastry, pesto, and pine nuts	18,50
Vogersalat mit Kartoffel Walnussdressing, Speck, Ei, Croutons Als Hauptgericht mit gebratener Wachtelbrust Lambs lettuce with potato walnut dressing, bacon, egg, croutons As main course with roasted quail breast	16,30 26,50

Aus dem Suppentopf

Soups

Brennsuppe mit Speck und Gemüse-Julienne Brennsuppe with bacon and julienned vegetables	9,80
Kürbissuppe mit Apfelravioli, Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen Pumpkin soup with apple ravioli, pumpkin seed oil, and roasted pumpkin seeds	11,90
Rollgerstlsuppe mit Gemüse Barley soup with vegetables	9,80

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Abgaben und Steuern
Am Abend verrechnen wir 4,00 Euro pro Gedeck
All prices are inclusive of statutory duties and taxes
In the evening we charge 4,00 euros per cover
Tip is not included

**Die folgenden Hauptgerichte werden mit Semmelknödeln,
Petersilienkartoffeln, Sauerkraut, Bratensaft, Kren und Senf serviert**
All main courses below are served with bread dumplings, parsley potatoes, sauerkraut, gravy,
horseradish, and mustard

Gesurter Schweinebauch Cured pork belly	31,00
Schweinebraten Roast pork	31,00
Selchkarree Smoked pork loin	31,00
Blut- und/oder Leberwurst Blood and/or liver sausage	22,90
Wildwürstl Wild sausages	22,90
Kalbsstelze für 2 Personen Veal knuckle for 2 person	39,00 p.P.
Schlachtpartie ab 2 Personen Schweinebauch, Schweinebraten, Selchkarree, Stelze, Blut- und/oder Leberwurst Battle party from 2 person Cured pork belly, roast pork, smoked pork loin, knuckle, blood or liver sausage	37,90 p.P.



Hauptgänge

Main Courses

Blunzengröst'l mit Weißkrautsalat und Spiegelei Blunzengröst'l with white cabbage salad and fried egg	22,50
Rehragout mit Kartoffelknödel, Rotkraut, Preiselbeeren und Birne Deer ragout with potato dumplings, red cabbage, cranberry and pear	36,00
Spaghetti mit Wild-Bolognese Spaghetti with venison bolognese sauce	24,00

Dessert

Dessert

Weintraubentarte an Quittengelee und Birnen Grape tart with quince jelly and pears	12,50
---	-------



Tannbergerhof Klassiker

Tannbergerhof Classics

Knackige Salate

Crunchy salads

Gemischter herbstlicher Salat oder Blattsalat
Mixed autumn salad or leaves salad

klein/small 10,50
groß/large 16,50

mit Hühnerstreifen / Chicken stripes
mit Garnelen / Prawns
mit Rindsfiletstreifen / Beef filet stripes

11,00
13,00
14,50

Dressings

Kartoffel-Walnuss / Kürbis-Traubenkernöl / Joghurt / Haus Vinaigrette ✓ / Essig & Öl ✓
Potato Walnut / Pumpkin Grape Seed Oil / Yogurt / House Vinaigrette ✓ / Vinegar & Oil ✓

Aus dem Suppentopf

Soups

Französische Zwiebelsuppe ✓
French onion soup

9,80

Tagessuppe
Soup of the day

9,70

Hauptgänge

Main Courses

Tagesgericht Dish of the day	29,50
Wiener Schnitzel mit Pommes oder Petersilienkartoffeln, dazu Preiselbeeren Wiener Schnitzel with fries or parsley potatoes with cranberries	39,00
Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln, Speckbohnen, Röstzwiebeln und Zwiebelsauce Roast beef with roasted potatoes, bacon beans, roasted onions and onion gravy	39,50
Backhendl mit Kartoffel-Gurken Salat Fried chicken with potato-cucumber salad	24,00
Jausenbrett mit verschiedenen Wurst-, und Käsespezialitäten saures Gemüse, dazu Brot und Butter cold plate with a selection of sausages and cheeses pickled vegetables / bread / butter	19,50
Tannberger Dog mit Pommes und Cocktailsauce Tannberger dog with fries and cocktailsauce	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	22,90



Pasta und Vegetarisch

Pasta and Veggies

Spaghetti mit Tomatensauce 	16,50
Spaghetti with tomato sauce	
Äplernudeln mit Bergkäse, Röstzwiebeln und kleinem Blattsalat 	26,00
Swiss alpine pasta with mountain cheese, roasted onions and a small salad	
Pilzragout mit Serviettenknödel und Kräuter Creme Fraiche	24,50
Mushroom ragout with bread dumplings and herbal cream fraiche	

Vegan

Vegan

Kürbis Risotto 	24,50
mit gebackenem Ziegenkäse und Rote Beete Schaum	
Pumpkin risotto	
with baked goat cheese and beetroot foam	

Fischgerichte

Fish

Tagesfisch auf Kartoffel-Lauch Gemüse mit Kohlrabi	42,00
Spinat und Rote Beete Schaum	
Fish of the day with potato-leek vegetables with kohlrabi	
spinach and beetroot foam	



Dessert

Dessert

Trilogie vom Apfel Apfelküchlein mit Apfelsorbet, Vanille Calvadossauce und Apfelchips Apple fritters with apple sorbet, vanilla calvados sauce and apple chips	14,50
Heidelbeerschmarren für 2 Personen Fluffy shredded blueberry pancake for 2 person	29,00
Apfel- oder Topfenstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleeis Apple- or curd cheese strudel with vanilla sauce or vanilla ice cream	8,50 je 2,90
Strudelduett Apfel- und Topfenstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleeis Strudel duo: apple- and curd cheese strudel	9,80 je 2,90
Tageskuchen oder Torte Cake of the day	8,50

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

Pfanner Fruchtsäfte Flaschen

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

Apfelsaftsaft 0,30l 5,10

gespritzt mit Wasser oder Soda

Johannisbeersaft 0,30l 5,10

gespritzt mit Wasser oder Soda

Spezi, Cola, Fanta, Sprite 0,30l 5,10

Coca-Cola, Coca-Cola Zero Flasche 0,33l 6,10

Almdudler Flasche 0,33l 5,10

Skiwasser oder Ski Soda 0,30l 4,60

ORGANICS BIO Erfrischungsgetränk Flaschen 0,25l 5,10

Black Orange, Purple Berry, Ginger Beer
Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon

Red Bull

Energy Drink 0,25l 5,10

Edition 0,25l 5,10

San Bitter Flasche 0,125l 5,10



Bier

Herzögliches Brauhaus Tegernsee	0,2l	3,90
Tegernseer Hell	0,3l	5,50
	0,5l	6,90
Radler süß oder sauer	0,3l	5,50
	0,5l	6,90
Schneider Weisse G. Schneider und Sohn	0,3l	5,50
Tap 07 Original Weißbier	0,5l	6,90
Tap 03 alkoholfrei Weißbier, Flasche	0,5l	6,90
Frastanzer Freibier alkoholfrei, Flasche	0,33l	5,50

Kaffeespezialitäten

von Dallmayr I•O Caffè

Espresso	4,30
Espresso doppelt	6,80
Verlängerter, Cappuccino	4,80
Latte Macchiato	6,10
Heiße Schokolade mit Schlagobers	5,80
Tee	4,80