



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

Aperitif Empfehlungen

Herzogliches Brauhaus Tegernsee	0,2l	3,80
Trumer Pils	0,2l	4,50
Winzersekt Brut Weingut Zuschmann-Schöfmann	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		
Limoncello Spritz	0,25l	16,50
Limoncello, Organics Bitter Lemon		

Alkoholfreie Aperitif

Sanbitter Spritz Sanbitter, Soda	6,30
Gin Tonic 0,0% Alkoholfreier Tanqueray Gin, ORGANICS Tonic Water	16,30
Virgin Zirbe Zirben, Soda, Limette, Minze	4,60
Ipanema Almdudler, Limette, Rohrzucker	6,90
Virgin Mojito Ginger Ale, Limette, Läuterzucker, Minze	6,90
Jungle Juice Soda, Limette, Läuterzucker, Fruchtmark	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 Weingut Kurt Angerer, Lengenfeld	0,1l	7,70
Blaufränkisch Ried Mitterberg Weingut Gager, Deutschkreutz	0,1l	10,40
Cuveé die Zeitreise Weingut Eichenwald, Horitschon	0,1l	8,00

Vorspeisen und knackige Salate

Starters and crunchy Salads

Kleiner gemischter Salat Small mixed salad	9,50
Großer gemischter Salat Large mixed salad	14,90
Vogersalat mit Kartoffel-Walnussdressing, knusprigem Speck, Ei und hausgemachten Croutons Lamb's lettuce with potato-walnut dressing, crispy bacon, egg, and homemade croutons	16,20
auf Wunsch mit Gänseleber optional with goose liver	12,50

Alle Salate wahlweise mit

Pimp your salads with

Garnelen / prawn	10,00
Rinderfiletstreifen / beef filet strips	12,00
Hühnerstreifen / chicken stripes	10,00

Kartoffel-Walnussdressing / Himbeer-Balsamicodressing / Caesar Dressing / Haus Vinaigrette
Dressing
Potato-walnut dressing / Raspberry-balsamic dressing / Caesar dressing / House vinaigrette
dressing

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

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

als Vorspeise

as a starter

26,50

als Hauptgang

as a main course

39,00

Variation aus dem Wasser:

Saiblingstatar, gebackene Garnelentatarbällchen, Räucherlachspraline, Kaviar, Wildkräutersalat, Gurke, Kren, Dill und Wasabisorbet

Variation from the water:

Trout tartare, crispy shrimp tartare balls, smoked salmon praline, caviar, wild herb salad, cucumber, horseradish, dill, and wasabi sorbet

24,50

Aus dem Suppentopf

Soups

Rindsconsommé mit Frittaten, Grießnockerl oder Kaspressknödel

Beef consomme with sliced pancakes / semolina dumplings
cheese dumplings

10,90

Karotten-Ingwer Suppe mit Falafel und Gemüsestroh (vegan)

Carrot ginger soup with falafel

10,90

Räucherfischsuppe

Smoked fish soup

12,90

Pasta und Vegetarisch

Pasta and Veggies

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem gemischten Salat Regional homemade pasta with cheese and roasted onions	23,90
Kürbis-Safranrisotto mit gebackenen Kräuterseitlingen, Tomatenschaum, Pilzchips und Kräuteröl Pumpkin saffron risotto with baked oyster mushrooms, tomato foam, mushroom chips, and herb oil	26,00
Trüffelnudeln in Parmesanschaum mit Rucola, Tomaten, Parmesan und frischem Trüffel Truffle pasta in parmesan foam with arugula, tomatoes, parmesan, and fresh truffle	35,00

Vegan

Vegan

Räuchertofu in einer Sesam-Kräuter-Panade auf Safranreis mit Gemüsestroh und Räucherschaum Smoked tofu in a sesame-herb crust on saffron rice with vegetable straw and smoked foam	28,50
---	-------

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
Hirschrücken unter einer Schokoladenkruste mit Kartoffel-Grünkohl-Roulade, Rosenkohl und Jus Venison loin under a chocolate crust with potato-kale roulade, brussels sprouts, and jus	45,50
Chateaubriand mit Trüffelpommes, Grillgemüse, Kräuterbutter, Pfefferrahmsauce, Trüffelmayonnaise und Meersalzflocken - ab 2 Personen Chateaubriand with truffle fries, grilled vegetables, herb butter, pepper cream sauce, truffle mayonnaise, and sea salt flakes – for 2 persons	56,00 p.P.
Salzbraten in Assam-Langpfeffer-Kirschsauce mit Blaukraut und Kartoffelknödel Salt roast in assam long pepper cherry sauce with red cabbage and potato dumplings	32,00
Geräucherte Barbarie-Entenbrust auf Whiskeyjus mit Steinpilzpolenta-Terrine und Petersilienwurzel Smoked Barbary duck breast on whiskey jus with porcini polenta terrine and parsley root	38,00



Halbes Gansl für 2 Personen 89,00
Half goose for 2 persons

Gansl für 4 Personen 178,00
Goose for 4 persons

Dazu Servieren wir:

Kartoffelknödel, Petersilienkartoffel, Blaukraut, Rahmwirsing, Maroni and Jus
Potato dumplings, parsley potatoes, red cabbage, creamed savoy cabbage,
chestnuts and jus

Fischgerichte

Fish

Tagesfisch auf Spargelrisotto mit Rote-Bete, Erbsencreme, 37,00
Tomatenschaum und Safranschaum
Catch of the day on asparagus risotto with beetroot, pea cream,
tomato foam, and saffron foam

Fisch für 2 Personen 78,00
fish for two persons

Garnelen in Wasabi-Kruste auf Wok-Linguini mit Zuckerschoten, 35,00
Sesamsauce, Limette und grünem Tee-Glace
Shrimp in wasabi crust on wok linguine with snow peas, sesame sauce,
lime, and green tea sorbet

Dessert

Dessert

Heidelbeerschmarr'n für 2 Personen mit Zwetschgenröster und Ananaseis Frisch zubereitet mind. 35 Minuten Blueberry pancake for 2 persons with plum compote and pineapple ice cream Freshly prepared, minimum 35 minutes	29,00
Gerührter Eiskaffee Stirred iced coffee	10,50
Fruchtdessert Fruit dessert	14,50
Dubai Schokolade mal anders Mit Pistazien, Engelshaar und Schokolade Dubai chocolate, reimagined with pistachios, angel hair, and chocolate	19,00
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

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

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

Herzögliches Brauhaus Tegernsee	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
Schneider Weisse G. Schneider und Sohn	0,3l	5,40
Tap 07 Original Weißbier		
Tap 03 alkoholfrei Weißbier, Flasche	0,5l	6,80
Frastanzer Freibier alkoholfrei, Flasche	0,33l	5,40