



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
Strongbow Golden Apple Cider	0,3l	5,90
Winzersekt Brut Weingut Zuschmann-Schöfmann	0,1l	9,00
Winzersekt Rose Weingut Topf	0,1l	9,80
Chandon Garden Spritz	0,187	14,00
Zirbenhugo Sekt, Zirben Sirup, Soda, Limette, Minze		7,20
Herbst Orange Vodka, ORGANICS Black Orange, Grenadine		16,30
Marito Spritz Marito, Kräuter-Zitronenmelisse, Sekt, Soda		12,10
Mirtillo Spritz Mirtillo, Heidelbeere, Wacholder, Ingwer, Limette, ORGANICS Bitter Lemon		16,30


Alkoholfrei

Lemon Ginger Limette, brauner Zucker, Minze, ORGANICS Ginger Beer		9,00
GIN TONIC 0,0% Alkoholfreier Tanqueray Gin, ORGANICS Tonic Water		16,30
Virgin - Zirbe Zirben Sirup, Soda, Limette, Minze		5,60

Kürbiswochen

Vorspeisen

Starters




Kürbis – Steinpilz Carpaccio  mit Rucola / Parmesanespuma / Pinienkerne / Blätterteigstange / Kürbiskernöl Pumpkin - porcini mushroom carpaccio with arugula / parmesan spuma / pine nuts / puff pastry stick / pumpkin seed oil	19,50
Vogersalat mit Kürbis eingelegter Kürbis / Speck / Ei / Kürbiskerne/ Marillenkern Dressing Lambs lettuce with pumpkin pickled pumpkin / bacon / egg / pumpkin seeds / apricot dressing	16,30
Kürbisschaumsuppe mit Wildscheinstrudel / Kürbiskerne / Kürbisöl Pumpkin foam soup with wild boar strudel / pumpkin seeds / pumpkin oil	11,90

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

Hauptgänge



Main courses

Kürbis Risotto  mit gebackenem Ziegenkäse / Kürbisschaum Pumpkin risotto with baked goat cheese / pumpkin foam	24,00
Kürbis Lasagne  an Kürbisragout / Parmesan / Rote Beete Schaum Pumpkin lasagne / pumpkin ragout / parmesan / beet foam	24,50
Vegetarisches Kürbis Kartoffel Gulasch  auf Wunsch mit Hirschrücken unter einer Walnussskruste Vegetarian pumpkin potato goulash On request with venison saddle under a walnut crust	24,00 42,00
Puten Cordon Bleu im Kürbismantel auf Steinpilzpolenta / Schwarzwurzel in Rahm Turkey cordon bleu wrapped in pumpkin on porcini mushroom polenta / black salsify in cream	34,00
Wildschweinroulade auf Kürbisjus / Speck / Rosenkohl mit Kürbisgnocchi Wild boar roulade with pumpkin jus / bacon / brussels sprouts / pumpkin gnocchi	36,00

Klassiker des Hauses

Vorspeisen & knackige Salate

Starters & crunchy salads

Bunter herbstlicher Salat / klein oder groß  Colorful autumn salad / small or big	9,50/14,50
Bauernsalat Farmer's salad	18,50
Buratta  mit Tomate / Wildkräutersalat / Blätterteig / Pesto / Pinienkerne Buratta with tomato / wild herb salad / puff pastry / pesto / pine-nuts	14,50

Alle Salate wahlweise mit

Pimp your salads with

Rindsfiletstreifen / Beef Filet stripes	10,00
Hühnerstreifen / Chicken stripes	8,00
Garnelen / Prawns	8,00

Dressings

Haus / Kürbis-Marillenkern / Kartoffel-Walnuss / Jogurt
House / Pumpkin-Apricotcorn / Potato-walnut / Joghurt

Aus dem Suppentopf

Soups

Rindconsommé mit Frittaten / Grießnockerl oder Kaspressknödel Beef consommé with sliced pancakes / semolina dumplings or cheese dumplings	9,50
Gulaschsuppe Gulaschsoup	9,90




Tannbergerhof Klassiker

Tannbergerhof Classics

Tannberger Dog mit Pommes und Cocktailsauce Tannberger dog with fries and cocktailsauce	12,90
Chili Cheese Dog mit Curly Fries und Pfeffermayonnaise Chili cheese dog with curly fries and pepper-mayonnaise	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	18,50

Pasta und Vegetarisch

Pasta and Veggies

Spaghetti mit Sauce Bolognese Spaghetti with bolognese sauce	19,50
Spaghetti mit Tomatensauce  Spaghetti with tomato sauce	16,50
Spaghetti mit Garnelen Hummerbutter/Rucola/Parmesan/Pinienkerne Spaghetti with schrimp/lobster-butter/arugula/parmesan/pine-nuts	34,00
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem grünem Salat  Cheese pasta with roasted onions and a small salad	18,90
Vegane Spaghetti Bolognese  Vegan spaghetti with bolognese sauce	18,00

Fischgerichte

Fish

Tagesfisch auf Kartoffel Lauch Gemüse mit Safranblumenkohl Auf Rote Beete-, und Fenchelschaum Fish of the day on potato-leek vegetables with saffron cauliflower, served with beetroot and fennel foam	34,00
---	-------

Hauptgänge

Main Courses

Tagesgericht Dish of the day	29,00
Blunzengröstl mit Spiegelei und Weißkrautsalat Bluntgröstl with fried egg and white cabbage salad	18,90
Wiener Schnitzel mit Pommes oder Petersilienkartoffeln, dazu Preiselbeeren Wiener Schnitzel with fries or parsley potatoes with cranberries	36,00
Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln, dazu Speckbohnen, Röstzwiebeln und Zwiebelsauce Roast beef with roasted potatoes, bacon beans, roasted onions and onion gravy	36,00

Dessert

Dessert

Kürbis-Crème brûlée mit Vanilleeis / Kürbiskernöl / kandierte Kürbiskerne Pumpkin crème brûlée with vanilla ice cream / pumpkin seed oil / candied pumpkin seeds	9,90
Gebackenes Vanilleeis im Kürbismantel an Kürbisragout / Pflaumen Baked vanilla ice cream wrapped in pumpkin with pumpkin ragout / plums	8,90
Tageskuchen Cake of the day	7,50

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

Fruchtsäfte von Pfanner

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



Bier

Herzogliches Brauhaus Tegernsee	0,2l	3,80
Tegernseer Hell vom Faß	0,3l	5,40
	0,5l	6,90
Radler süß oder sauer	0,2l	3,80
	0,3l	5,40
	0,5l	6,90
Schneider Weisse G. Schneider und Sohn	0,3l	5,40
Tap 07 Original Weißbier vom Faß	0,5l	6,90
Tap 03 alkoholfrei Weißbier, Flasche	0,50l	6,90
Frastanzer Freibier alkoholfrei, Flasche	0,33l	5,40

Kaffeespezialitäten

von Dallmayr I•O Caffé

Espresso	4,00
Espresso doppelt	6,60
Verlängerter, Cappuccino	4,50
Latte Macchiato	5,50
Heiße Schokolade mit Schlagobers	5,30



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 Eichenwald, Horitschon	0,1l	8,00