

Tennerhof Klassiker | Tennerhof Classics

Tranchen von der geflammten Bergforelle mit Orange, Fenchel und Passionsfrucht € 26,00
Slices of flamed river trout with orange, fennel and passion fruit

Tartar vom Kitzbüheler Rind mit fermentiertem Knoblauch und Wasabi € 28,00 | € 56,00
Tartare of Kitzbühel beef with fermented garlic and wasabi

Tartelette von der Dorade und Blue Fin Tuna mit Nori und Habanero € 36,00
Tartlet of sea bream and blue fin tuna with nori and habanero

Leichte Hummer Bisque mit Calamari, Sellerie und Mandarine € 24,00
Light lobster bisque with celery, calamari and mandarin

Selleriecremesuppe mit Kichererbsen, Maroni und Perigord Trüffel € 24,00
Cream of celery with chickpeas, chestnuts and Perigord truffle

Tom Kha Gai mit Shiitake, Seidentofu und Kombu € 22,00 | € 37,00
Tom Kha Gai with shiitake, silken tofu and Kombu

Knuspriger Wirsing mit Birne, Perigord Trüffel und Vacherin € 32,00 | € 47,00
Crispy savoy cabbage with pear, Perigord truffle and Vacherin

Getrüffelte Tagliolini mit confiertem Dotter € 32,00 | € 47,00
Truffled Tagliolini with confit egg yolk

Gebratener Steinbutt mit Krustentierschaum und roh mariniertes Wildfanggarnele € 65,00
Roasted turbot with crustacean foam and raw marinated wild-caught prawn

Weidegans aus dem Ofen mit Briocheknödel, Rotkraut und Gansjus € 38,00
Oven roasted goose with brioche dumpling, red cabbage and gravy jus

In Butterschmalz gebackenes Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone € 39,00
Viennese breaded escalope of veal with parsley potatoes, cranberries and lemon

Rinderfilet (200g) vom Huber Metzger mit Cognac-Pfeffersauce und Café de Paris Butter € 65,00
Filet of beef (200g) from the Huber butcher with cognac pepper sauce and Café de Paris butter

Geschmortes Ossobuco mit Kapern und Risotto à la Milanese € 46,00
Braised Ossobuco with capers and risotto à la Milanese

Crème brûlée mit Blutorange und Bergpfeffer € 16,00
Crème brûlée with blood orange and pepper

Heumilch Panna Cotta mit Glühweinsorbet und Orange € 16,00
Hay milk panna cotta with mulled wine sorbet and orange

Bratapfel aus dem Ofen mit Eierlikörparfait und Rum € 19,00
Baked apple from the oven with eggnog parfait and rum

Käseteller mit Quittenkompott und Walnüssen € 26,00
Cheese plate with quince compote and walnut

Gedeck pro Person | Cover per person €3,50

Degustationsmenü

Tasting Menu

Roscoff Zwiebel | Krustentier | Basilikum
Roscoff onion | shellfish | basil

Wirsing | Vacherin | Birne
Savoy cabbage | Vacherin | pearo

O Toro | Myoga | Macadamia
O Toro | Myoga | Macadamia

Tom Kha Gai | Shiitake | Kombu
Tom Kha Gai | Shiitake | Kombu

Hamachi | Sake | Satsuma
Hamachi | Sake | Satsuma

Kaisergranat | Chorizo | Fenchel
Langoustine | Chorizo | fennel

Wagyu | Perigord Trüffel
Wagyu | Perigord truffle

Kalamansi | schwarzer Sesam | Kokos
Calamansi | black sesame | coconut

4 Gänge | Courses € 149,00

5 Gänge | Courses € 169,00

6 Gänge | Courses € 195,00

7 Gänge | Courses € 220,00

8 Gänge | Courses € 240,00

Preis inklusive Gedeck. Unser Menü wird nur tischweise serviert.
Price includes cover charge. Our menu is only served table by table.

Änderungen vorbehalten | Subject to modification