

TENNERHOF CLASSICS

12.00 pm – 09:30 pm

Slices of flamed river trout with orange, fennel and passion fruit	€ 26,00
Consommé of beef served with chive and sliced pancakes	€ 12,00
Light lobster bisque with celery, calamari and mandarin	€ 24,00
Hearts of romaine lettuce with cherry tomatoes, croutons & matured Parmesan	€ 19,00
+ Black tiger prawn	€ 36,00
+ Chicken breast	€ 29,00
Tom Kha Gai with shiitake, silken tofu and Kombu	€ 22,00
Tennerhof Burger with tomato, pickled cucumber, cheddar, cocktail sauce and fries	€ 25,00
Truffled Tagliolini with confit egg yolk	€ 32,00
Oven roasted goose with brioche dumpling, red cabbage and gravy jus	€ 38,00
“Wiener Schnitzel” with parsley potatoes, cranberries and lemon	€ 39,00
Crème Brûlée with blood orange and pepper	€16,00
Hay milk panna cotta with mulled wine sorbet and orange	€ 16,00
Our homemade strudel & cake	€ 9,00

We are happy to advise you!

TENNERHOF KLASSIKER

12.00 Uhr – 21.30 Uhr

Tranchen von der geblämmten Bergforelle mit Orange, Fenchel und Passionsfrucht	€ 26,00
Consommé vom Rind mit Schnittlauch und Frittaten	€ 12,00
Leichte Hummer Bisque mit Sellerie, Calamari und Mandarine	€ 24,00
Romanasalatherzen mit Kirschtomaten, Croûtons & gereiftem Parmesan	€ 19,00
+ Black Tiger Garnele	€ 36,00
+ Maishenderlbrust	€ 29,00
Tom Kha Gai mit Shiitake, Seidentofu und Kombu	€ 22,00
Tennerhof Burger mit Tomaten, Essiggurke, Cheddar, Cocktailsauce und Pommes	€ 25,00
Getrüffelte Tagliolini mit confiertem Dotter	€ 32,00
Weidegans aus dem Ofen mit Bröckelknödel, Rotkraut und Gansljus	€ 38,00
In Butterschmalz gebackenes Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone	€ 39,00
Crème Brûlée mit Blutorange und Bergpfeffer	€ 16,00
Heumilch Panna Cotta mit Glühweinsorbet und Orange	€ 16,00
Unsere hausgemachten Strudel & Kuchen	€ 9,00

Wir beraten Sie gerne!