

Tennerhof Klassiker

Kitzbüheler Jausenbrettl, Speck vom Huber Metzger, traditioneller Käse, eingelegtes Gemüse und hausgemachtes Sauerteigbrot
Kitzbühel cold platter, bacon from the Huber butcher, traditional cheese, pickled vegetables and homemade sourdough bread
€ 19,00

Wildkräutersalat mit fermentierten schwarzen Nüssen, Schafskäse und eingelegtem Gemüse
Wild herb salad with fermented black nuts, sheep's cheese and pickled vegetables € 19,00

Consommé vom Rind mit Schnittlauch wahlweise mit Kaspressknödel oder Frittaten
Consommé of beef with chives served with a choice of cheese dumpling or sliced pancakes € 10,00

Glasierte Rote Rüben Tascherl mit Brombeere, Kren und Macadamia
Glazed beetroot ravioli with blackberry, horseradish and macadamia € 24,00

Romanasalatherzen mit Kirschtomaten, Croutons & gereiftem Parmesan / + Black Tiger Garnele / + Maishenderlbrust
Hearts of romaine lettuce with cherry tomatoes, Croutons & matured parmesan € 19,00
+ Black tiger prawns € 34,00 *+/+ Corn-fed chicken breast* € 29,00

Tennerhof Burger mit Chili Sauce, Cheddar, Jalapeños und Pommes
Tennerhof Burger with chili sauce, cheddar, jalapenos and fries € 25,00

Pasta mit Eierschwammerl, Fochberger Sahne und Petersilie
Pasta with chanterelles, Fochberg cream and parsley € 24,00

Pasta mit Artischocken, Kirschtomaten, Parmesan und Rucola
Pasta with artichokes, cherry tomatoes, parmesan and rocket salad € 25,00

In Butterschmalz gebackenes Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren & Zitrone
Viennese breaded escalope of veal fried in clarified butter with parsley potatoes, cranberries & lemon € 39,00

Gebratener Wolfsbarsch mit Amarillo, wildem Brokkoli und Krustentierschaum
Fried Sea Bass with Amarillo, wild Broccoli and crustacean foam € 42,00

Heumilch Panna Cotta mit marinierten Beeren
Farmers milk panna cotta with marinated berries € 14,00

Hausgemachtes Tiramisu
Homemade tiramisu € 14,00

Frozer Joghurt mit marinierten Beeren und Minze
Frozen yogurt with marinated berries and mint € 12,00

Unsere hausgemachten Strudel & Kuchen
Our homemade strudel & cake € 9,00

Änderungen vorbehalten | subject to modifications

*unser Menü kann Spuren der folgenden Allergene enthalten:
Gluten, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesam, Sulfite, Lupinen, Weichtiere*