

Tennerhof Klassiker

Tennerhof Classics

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

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

Burger mit Tomate, Essiggurke, Cheddar, Cocktailsauce und Pommes € 19,00
Burger with tomato, pickled cucumber, cheddar, cocktail sauce and fries

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

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

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

Hausgemachtes Tiramisu € 14,00
Homemade tiramisu

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

Leichtes täglich wechselndes 3-Gang Menü € 60,00
Light daily 3-course menu

Unser heutiges Menü kann Spuren der folgenden Allergene enthalten:
Gluten, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesam, Sulfite, Lupinen, Weichtiere
Our dishes may contain traces of the following allergens:
gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soy, milk, nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulfites, lupins, molluscs.

Relais & Châteaux Hotel Tennerhof

Gourmet Menü

Fine Dining menu

Blue Fin Tuna

mit fermentiertem Knoblauch und Melanzani € 25,00

Blue fin tuna with fermented garlic and eggplant

Leichte Krustentierbisque

mit Erbsen, Sesam und Kimizu € 22,00

Light crustacean bisque with pea, sesame seed and kimizu

Glasierte Rote Rüben Tascherl

mit Brombeere, Kren und Macadamia € 24,00

Glazed beetroot ravioli with blackberry, horseradish and macadamia

Tranche vom Kitzbüheler Beiried

mit Portweinjus, Sellerie und Steinpilzen € 45,00

Tranche of Kitzbühel rump steak with port wine jus, celeriac and porcini mushroom

Tartelette vom Weingarten Pfirsich und Verbene € 18,00

Tartlet of vineyard peach and verbena

5 Sorten Käse, von mild bis kräftig, mit Chutney und Nüssen € 21,00

5 types of cheese, from mild to strong, served with chutney and nuts

3-Gang Menü | 3 course menu € 79,00

5 Gang Menü | 5 course menu € 125,00

Unser heutiges Menü kann Spuren der folgenden Allergene enthalten:

Gluten, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesam, Sulfite, Lupinen, Weichtiere

Our dishes may contain traces of the following allergens:

gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soy, milk, nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulfites, lupins, molluscs.

Relais & Châteaux Hotel Tennerhof