

Wir begrüßen Sie  
im Hotel Tannenhof sehr herzlich und  
möchten Sie in gemütlicher Atmosphäre  
mit unseren Schmankerln verwöhnen.

Wir hoffen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen  
und freuen uns, Sie noch oft bei uns  
willkommen heißen zu dürfen.



## SALATE | salad

€

### **Gemischter Salatteller mit Dressing nach Wahl**

*mixed salad with dressing of your choice*

Kleiner Salatteller

7,50

*small salad*

Großer Salatteller

10,50

*big salad*

### **Winterliche Salatbowl**

14,50

Battsalat | Granatapfel | Feige | Kastanie

Avocado | Sprossen | Gemüsechips

*leaf salad | pomegranate | fig | chestnut*

*avocado | sprouts | vegetable chips*

## VORSPEISE | starter

### **Carpaccio vom Rind**

16,50

Pilzvinaigrette | Kirschtomaten | Rucola

geriebener Parmesan

*beef carpaccio | mushroom vinaigrette | cherry tomatoes*

*rocket salad | grated parmesan*

## SUPPEN | soups

€

### Kräftige Rindsuppe

6,90

Frittaten | Nudeln | Grießknödelr

Kaspressknödelr

*clear beef soup*

*sliced pancakes | noodles | semolina dumplings | cheese dumplings*

### Leichte Schaumsuppe vom Knoblauch

7,90

Croutons

*light foam soup from garlic | croutons*

## SANDWICH & TOAST

### Club Sandwich | Spiegelei | Putensteak

22,50

Putenschinken | Steakfries | Trüffel-Mayo

*club sandwich | fried egg | turkey steak | turkey ham*

*steak fries | truffle mayo*

### Schinken-Käse Toast | Cocktailsauce

10,50

*ham and cheese toast | cocktail sauce*

## HAUPTSPEISEN | main dishes

€

### Käsespätzle im „Pfandl“ serviert

15,50

Röstzwiebel | Blattsalatteller

*cheese noodles | fried onions | green salad*

### Wiener Schnitzel | Petersilienkartoffeln

Preiselbeeren

*Wiener Schnitzel | parsley potatoes | cranberries*

vom Schwein oder Pute

19,50

*from pork or turkey*

vom Kalb

26,50

*from veal*

### Entrecote vom Salzburger Rind

33,00

Rotweinreduktion | Pommes Dauphine

Grillgemüse | Brokkoli

*entrecote of Salzburg beef*

*red wine reduction | french fries dauphine | grilled vegetables | broccoli*

### Bauerngröst'l im „Pfandl“ serviert

16,50

Selchfleisch | Zwiebel | Kräuter | Spiegelei

kleiner gemischter Salatteller

*„Gröst'l“ roasted potatoes with smoked meat | onions | herbs | fried egg  
small salad*

## DESSERT | dessert

€

### „Schokolade“

12,50

Mousse | Milkschokoladeeis | Gewürzorange  
Brownie | Crumble

*"chocolate" | mousse | milk chocolate ice cream | spiced orange  
brownie | crumble*

### Hausgemachter Kaiserschmarr'n mit Rosinen

14,50

Zwetschkenröster (Wartezeit ca. 20 Minuten)

*homemade sweet cut-up pancake with raisins | stewed plums  
(takes approx. 20 minutes)*

### Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel

8,00

Vanillesauce | Vanilleeis | Schlagobers

*homemade apple or curd strudel  
vanilla sauce | vanilla ice cream | whipped cream*

### Kleiner oder großer Käseteller

16,50 / 24,50

Verschiedene Fruchtsenfe | Aktivkohlesalz

*small or large cheese plate | fruit mustards | active-carbon salt*

