

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 & Vorspeisen Salads & starters

€

### Gemischter Salatteller mit Dressing nach Wahl *mixed salad with dressing of your choice*

Kleiner Salatteller <i>small Salad</i>	7,00
Großer Salatteller <i>big Salad</i>	10,00

### Winterliche Salatbowl 14,50

Blattsalat | Feige | Orange | Avocado  
Sprossen Gemüsechips  
*Winter salad bowl | leaf lettuce | fig | orange | avocado  
sprouts | vegetable chips*

### Caprese (Tomate & Mozzarella) 14,50

Pesto | Vogerlsalat | Balsamicovinaigrette  
*caprese (tomato & mozzarella)  
pesto | lamb's lettuce | balsamic vinaigrette*

### Carpaccio vom Rind und Kalb 17,50

Pilzvinaigrette | Rucola | Parmesan | pochirtes Ei  
*beef and veal carpaccio | mushroom vinaigrette | rocket | parmesan  
poached egg*

## Suppen | Soups

	€
<b>Kräftige Rindsuppe</b> Frittaten   Nudeln   Grießknöderl Kaspressknöderl <i>clear beef soup sliced pancakes   noodles   semolina dumplings   cheese dumplings</i>	6,50
<b>Leichte Schaumsuppe vom Knoblauch</b> Croutons <i>light foam soup from garlic   croutons</i>	8,00

## Burger & Sandwich

<b>Club Sandwich</b>   Spiegelei   Pute Pommes Pont-Neuf   Trüffel-Mayo   Pak Choi Putenschinken   gegrillte Frühlingszwiebel <i>club sandwich   fried egg   turkey   french fries pont-neuf   truffle mayo   pak choi turkey ham   grilled spring oni</i>	20,50
<b>Schinken-Käse Toast</b>   Cocktailsauce <i>ham and cheese toast   cocktail sauce</i>	10,00

## Hauptspeisen | Main courses

	€
<b>Käsespätzle</b> im „Pfandl“ serviert Röstzwiebel   Blattsalatteller <i>cheese noodles   fried onions   green salad</i>	15,50
<b>Wiener Schnitzel</b>   Petersilienkartoffeln Preiselbeeren <i>Wiener Schnitzel   parsley potatoes   cranberries</i>	18,50
vom Schwein <i>from pork</i>	18,50
vom Kalb <i>from veal</i>	24,50
<b>Bauerngröst'l</b> im „Pfandl“ serviert Selchfleisch   Zwiebel   Kräuter   Spiegelei kleiner gemischter Salatteller <i>„Gröst'l“ roasted potatoes with smoked meat   onions   herbs   fried egg small salad</i>	16,50

## Dessert | dessert

€

**Mousse von der dunklen Callebaut Schokolade** 12,50

Lebkucheneis, Gewürzorangengel | Schokoladebrownie

*Callebaut dark chocolate mousse | gingerbread ice cream*

*Spiced orange gel | chocolate brownie*

**Hausgemachter Kaiserschmarr'n mit Rosinen** 14,50

Zwetschkenröster (dauert 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** 18,50 / 26,50

Verschiedene Fruchtsenfe | Aktivkohlesalz

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



**TANNENHOF**  
Alpines Lifestyle Hotel ★★★★★ Superior

