

TANNENHOF

Alpines Lifestyle Hotel ★★★★★ Superior

Wir begrüßen Sie in unserem Tannenhof
sehr herzlich und möchten Sie in gemütlicher
Atmosphäre mit internationalen Speisen
und heimischer Kost verwöhnen.

Um die bestmögliche Qualität der Gerichte zu erreichen,
verwendet unser Küchenchef mit seinem Team
vorwiegend Produkte aus der Region,
sowie aus unserem eigenen Kräutergarten!
Dazu servieren wir Ihnen erlesene Weine
aus unserem gut sortierten Weinkeller.

Wir hoffen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen und
wünschen angenehme Stunden und einen guten Appetit!

Sofern Sie von Allergien betroffen sind
möchten wir Sie bitten sich bei unseren Servicemitarbeitern zu melden.
Gerne händigen Ihnen diese unsere separate Allergiekarte aus,
die Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten gibt.

Unsere Apéritifempfehlung

	€
Tannenhof Spumante - SZIGETI Grüner Veltliner brut	5,70
Tannenhof-Spritzer Weißwein Wild Berry frische Beeren	5,40
Veneziano Prosecco Soda Aperol	7,30
Holunder Fizz mit Apfel Gin Holunder Zitrone Apfel Soda	10,60
PriSecco Rosé (alkoholfrei)	5,90
Sanbitter Soda oder Orange (alkoholfrei)	5,60
Kohl Bergapfelsaft mit Wildheidelbeere	5,50

Unsere Digéstifempfehlung

Guglhof, Kriecherl 2 cl	6,40
Don Papa Rum 2 cl	5,70
Don PX Gran Reserve 5 cl	7,90

Gerne kommen wir auch mit unserem Digéstifwagen
direkt an Ihren Tisch!

Saisonal & Regional

€

Vorspeisen | starters

Sommerlicher Blattsalat mariniertes Spargel Serranoschinken Orangen Erdbeeren <i>Summer leaf salad marinated asparagus Serrano ham orange strawberries</i>	14,50
Räucherforellenfilet gepickeltes Gemüse gegrillter, grüner Spargel Sriracha-Mayonnaise <i>Smoked trout fillet pickled vegetables grilled green asparagus sriracha mayonnaise</i>	14,50
Grüner und weißer Spargel Sauce Bearnaise Butterkartoffeln Serranoschinken <i>Green and white asparagus Sauce Bearnaise Buttered potatoes Serrano ham</i>	15,50

Suppen | soups

Schaumsuppe vom weißen Spargel Frischkäsenockerl Spargenest <i>White asparagus foam soup Cream cheese asparagus ravioli</i>	8,00
---	------

Hauptspeisen | main dishes

Kalbssteak Brennesselschaum Portweinglace Pommes Dauphines gegrillter Spargel Mini Rote Rüben <i>Veal steak nettle foam port wine sauce Pommes Dauphines grilled asparagus mini beetroot</i>	32,50
Wolfsbarsch pochiert Spargel-Rieslingsud Erbsenschoten Kirschtomaten <i>Sea bass poached asparagus raisin broth Serrano ham rice balls pea pods cherry tomatoes</i>	28,50

Dessert | dessert

Erdbeersalat weißes Spargeleis kandierte Spargelspitzen Schokoladechip Mandelcrumble <i>White asparagus ice cream candied asparagus tips chocolate chip almond crumble</i>	13,50
---	-------

Salate | Salad

	€
Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne Jourgebäck, frische Aufstriche und Butter <i>On request we serve bread, fresh spreads and butter</i>	3,50
Kleiner gemischter Salatteller Dressing nach Wahl <i>Small mixed salad dressing of your choice</i>	7,00
Großer gemischter Salatteller Dressing nach Wahl <i>Big mixed salad dressing of your choice</i>	10,00
Gemischte Blattsalate Dressing nach Wahl <i>Mixed leaf salad dressing of your choice</i>	7,00
Pongauer Bauernsalat Gemischter Blattsalat gebratene Kartoffel gebratener Speck Tomaten gekochtes Ei <i>Mixed leaf salad with fried potatoes fried bacon tomatoes boiled egg</i>	14,50
Salatbowl Blattsalat Mango Granatapfel Avocado Alfalfa-Sprossen Gemüsechips <i>Leaf salad mango pomegranate avocado alfalfa sprouts vegetable chips</i>	14,50

Kalte Vorspeisen | Cold starters

Carpaccio vom Pongauer Kalb und Rind pochiertes Ei gehobelter Parmesan Pilzvinaigrette Rucola <i>Carpaccio of Pongau veal and beef poached egg parmesan mushroom vinaigrette rocket salad</i>	17,50
Büffelmozzarella Tomate Balsamicopesto Vogerlsalat Balsamicovinaigrette <i>Buffalo mozzarella tomato basil pesto vegetable chip lamb's lettuce balsamic vinaigrette</i>	14,50

Suppen | Soups

Klare Rindsuppe Frittaten, Nudeln, Kaspressknöderl oder Grießknöderl <i>Clear beef soup with sliced pancakes, noodles, cheese dumplings or semolina dumplings</i>	6,50
Schaumsuppe von der Pastinake Schnittlauch-Butternockerl <i>Parsnip foam soup chive butter dumplings</i>	8,00

Warme Vorspeisen | Warm starters

	€
Garnele und Jakobsmuschel Hummerbisque Rissolé von der Knollensellerie Speckchip <i>Shrimp and scallop lobster bisque celeriac rissole bacon chip</i>	17,50
Sous vide gegartes Schweinefilet gebratene Nudeln Bohnen Texmex Salsa <i>Sous vide cooked pork tenderloin fried noodles beans Texmex-Salsa</i>	16,50
Ravioli mit Ricotta-Limetten-Spinatfüllung Parmesan Rucola sautierte Gemüsestreifen <i>Ravioli with ricotta-lime-spinach filling Parmesan arugula sautéed vegetable strips</i>	16,50

Traditionelles | Traditional

Cordon Bleu vom Schwein Petersilienkartoffeln Preiselbeeren <i>Cordon bleu of pork parsley potatoes cranberries</i>	19,50
Wiener Schnitzel Petersilienkartoffeln Preiselbeeren <i>Viennese escalope parsley potatoes cranberries</i>	
vom Schwein <i>pork</i>	18,00
vom Kalb <i>veal</i>	23,00
Wiener Zwiebelrostbraten Röstkartoffeln Speckbohnen <i>Viennese onion roast beef roasted potatoes green beans with bacon</i>	24,50
Grillteller Kräuterbutter Cocktailsauce Folienkartoffel Grillgemüse <i>Mixed grill herb butter cocktail sauce baked potato grilled vegetables</i>	25,50

Fleisch | Meat

Entrecote vom heimischen Almrind mit Pfefferkruste Sauce Bordelaise Violette Pommes Dauphine gefüllter Wirsing <i>Entrecote of local beef with pepper crust sauce bordelaise violet Pommes Dauphine stuffed savoy cabbage</i>	32,00
Spanferkel Sous Vide Hoisin Lack Kohlrabicreme confierte Schalotte <i>Suckling Pig Sous Vide Hoisin sauce kohlrabi cream confit shallot</i>	19,50

Fisch | Fish

	€
Confiertes Filet vom Seesaibling Beurre blanc Brennnessel-Kartoffelpüree Romanesco <i>Confit filet of Arctic char Beurre blanc Nettle potato puree Romanesco</i>	29,50
Duett vom Kabeljau Im Speckmantel gebraten und im Tempurateig frittiert lauwarmer Salat von La Ratte-Minikartoffeln, Apfel und Feldsalat <i>Cod duet - Wrapped in bacon and deep-fried in tempura batter</i> <i>Lukewarm salad of La Rat mini potatoes, apple and lamb's lettuce</i>	29,50

Burger & Sandwich

Wagyuburger hausgemachtes Brioche BBQSauce gegrillter Speck Salat Dotter-Pfeffersauce Pommes frites <i>Wagyuburger homemade brioche BBQSauce grilled bacon salad yolk-pepper sauce french fries</i>	24,00
Club Sandwich Spiegelei Pommes Pont Neuf Trüffel-Mayo Pak Choi gegrillte Frühlingszwiebel Putenschinken Rucola <i>Club Sandwich fried egg Pommes Pont Neuf Truffle Mayo Pak Choi</i> <i>grilled spring onion turkey ham rocket salad</i>	20,50

Vegetarische Gerichte |

Vegetarian dishes

Braissiertes Weißkraut Schlosskartoffeln Chilicrisp Algenfond <i>Braised white cabbage potatoes chilli crisp seaweed sauce</i>	15,50
Käsespätzle mit Röstzwiebel im „Pfandl“ serviert Blattsalatteller <i>Cheese spätzle fried onions green salad</i>	15,50
“Lauchpasta” Fettucine geflämmtter Lauch Lauchsauce geröstete Tomatenbrösel <i>“Leek Pasta” - Fettucine flamed leek leek sauce roasted tomato crumbs</i>	15,50

Dessert | Desserts

	€
Bergamottenparfait Rührkuchen-Crumble Mangocreme <i>Bergamot parfait sponge cake crumble mango cream</i>	13,50
Flammierte Ananas karamellisierte Nüsse hausgemachtes Vanilleeis <i>Flambéed pineapple caramelised nuts homemade vanilla ice cream</i>	13,50
Nougatmousse Salzkaramell geeiste Schokoladepraline marinierte Beeren Pistaziencrumble <i>Nougat mousse salted caramel iced chocolate praline marinated berries pistachio crumble</i>	14,50
Gebackene "Apfelstrudel-Ravioli" Bourbon-Vanillesauce Eis vom grünen Apfel Mascarpone-Creme <i>Baked "apple strudel ravioli" bourbon vanilla sauce green apple ice cream mascarpone cream</i>	14,50
Hausgemachter Kaiserschmarr'n mit Rosinen Zwetschkenröster (dauert ca. 20 Minuten) <i>Homemade Kaiserschmarr'n with sultanas Stewed plums (takes approx. 20 minutes)</i>	14,50
Leichte Joghurt-Topfen-Creme frische Früchte ZUCKERFREI <i>Light yoghurt curd cream fresh fruits SUGAR FREE</i>	10,50

Käse | Cheese

Kleiner gemischter Käseteller Verschiedene Fruchtsenfe Aktivkohlesalz <i>Small mixed cheese plate fruit mustards active-carbon salt</i>	15,00
Großer gemischter Käseteller Verschiedenen Fruchtsenfe Aktivkohlesalz <i>Big mixed cheese plate fruit mustards active-carbon salt</i>	19,50

Getränke

Kaffee-Spezialitäten	€
Tasse Kaffee	3,80
Kleiner Brauner	3,50
Großer Brauner	4,40
Cappuccino	4,40
Espresso Macchiato	3,80
Latte Macchiato	4,60
Kännchen Kaffee (2 Tassen)	6,70
Affogato al caffè	5,20
Kaffee Hag	3,80

Heiße Getränke

Tee mit Zitrone		3,70
Tee mit Rum		5,40
Heiße Schokolade mit Schlagsahne		4,40
Schoko „Lumbumba“		6,60
Glühwein	0,25 lit.	5,50
Jagatee	0,25 lit.	6,50

Milchshakes

Bananen-Milchshake	7,00
Erdbeer-Milchshake	7,00
Schoko-Milchshake	7,00

Getränke

Alkoholfreie Getränke

		€
Limonaden Fanta, Coca Cola, Sprite, Spezi	0,25 lit.	3,60
	0,50 lit.	6,20
Coca Cola light	0,33 lit.	4,60
Almdudler	0,35 lit.	4,60
Red Bull	0,25 lit.	5,00
Red Bull Cola	0,25 lit.	4,80
Kohl Säfte	0,20 lit.	4,50
Jonagold, Bergapfelsaft & Ananas, Bergapfelsaft & Wildheidelbeere		
Rauch Fruchtsäfte	0,25 lit.	4,20
Johannisbeer, Erdbeer, Marille		
Kombucha	0,33 lit.	4,60
Classic, Ingwer-Zitrone		
Apfelsaft	0,25 lit.	3,50
Orangensaft	0,25 lit.	3,60
Multivitaminsaft	0,25 lit.	3,60
Eistee	0,33 lit.	4,10
Schweppes	0,20 lit.	3,90
Wildberry		
Thomas Henry	0,20 lit.	4,10
Ginger Beer, Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale		
Le Tribute Tonic	0,20 lit.	6,00
Mineralwasser mit Zitrone	0,33 lit.	4,00
Mineralwasser	0,33 lit.	3,80
	0,75 lit.	6,60
Granderwasser	0,50 lit.	1,30
	1,00 lit.	2,50

Alkoholfreie Getränke gespritzt

Multivitaminsaft gespritzt	0,25 lit.	2,70
	0,50 lit.	5,30
Apfelsaft gespritzt	0,25 lit.	2,60
	0,50 lit.	5,10
Orangensaft gespritzt	0,25 lit.	2,70
	0,50 lit.	5,30
Himbeer-Soda	0,50 lit.	4,00
Johannisbeersaft gespritzt	0,50 lit.	5,90

Unser Bierangebot

€

Frisch vom Fass

Gösser Märzen	0,30 lit.	4,40
	0,50 lit.	5,50

Das untergärige, helle Vollbier ist in der Farbe strohgelb und im Duft angenehm hopfig mit feinen Malznoten. Eine leichte Hopfennote rundet den harmonischen Geschmack von Gösser Märzen ab. Alkoholgehalt: 5,2 %, Stammwürze: 11,9°

Gösser Hell	0,30 lit.	4,40
	0,50 lit.	5,50

Hell leuchtend in der Farbe und dezent hopfig im Duft. Die gut balancierte Bittere und der harmonisch ausgewogene vollmundige Geschmack verleihen ihm seine besonders gute Trinkbarkeit bei 4,4% Alkohol.

Weizenbier	0,30 lit.	4,50
	0,50 lit.	5,60

Das Hefetrüb ist naturtrüb, goldgelb und besonders fruchtig mit leichter Bananen-Nase. Erfrischend feinprickelnd besticht dieses Weizenbier durch gewürzhafte Aromen am Gaumen. Alkoholgehalt: 5,3 %, Stammwürze: 12,3°

Radler	0,30 lit.	4,60
	0,50 lit.	5,80

Flaschenbier

Gösser Naturgold alkoholfrei	0,50 lit.	5,50
------------------------------	-----------	------

Gösser NaturGold alkoholfrei – Österreichs bestes alkoholfreies Bier: sattes Gold, naturtrüb dadurch besonders vollmundig im Geschmack, gepaart mit feiner Hopfennote – echter Gösser Biergenuss zu jeder Tageszeit! Alkoholgehalt: <0,5 %, Stammwürze: 7°

Reininghaus Jahrgangspils	0,30 lit.	4,50
---------------------------	-----------	------

Strohgelbe Farbe, blendend weißer feinporiger Schaum. Geprägt von harzig-kraftigen Aromen des Leutschacher Celeja Hopfens. Am Gaumen kräftig hopfig mit harmonischer Bittere und angenehm anhaltendem Abgang. Ein steirisches Spitzenpils. Alkoholgehalt: 4,9 %, Stammwürze: 11,3°

Weizen alkoholfrei	0,50 lit.	5,60
--------------------	-----------	------

Weizen dunkel	0,50 lit.	5,60
---------------	-----------	------

Das Dunkle ist naturtrüb und leuchtet im Glas kastanienbraun. Der Geschmack erinnert an Vanille-, Zimt- und Röstmalzaromen. Am Gaumen dicht und im Nachtrunk besonders würzig. Alkoholgehalt: 5,3 %, Stammwürze: 12,3°

Regional

Schwarzacher Bier Hopfengold	0,50 lit.	5,60
------------------------------	-----------	------

Schwarzacher Bier dunkel	0,50 lit.	5,60
--------------------------	-----------	------

Spirituosen

€

Cognac's 2 cl

Hennessy VSOP	5,70
Courvoisier VSOP	5,70
Rémy Martin VSOP	6,00

Fruchtbrände 2 cl

Marillenbrand	4,00
Williams	4,00
Himbeergeist	4,00
Calvados	4,00
Slibowitz	4,00
Bauernobstler	4,00
Vogelbeer	6,90
Holler	6,90

Rum 2 cl

Bacardi	3,80
Coruba Rum	3,80
Havana Club 3 Jahre	3,80
Havana Club 7 Jahre	5,60
Mayer`s Rum	3,80
Captain Morgen	3,80

Brände 2 cl

Aquavit	3,80
Tequilla	3,80
Grappa Piave	3,60

Liköre 2 cl

Grand Marnier	4,20
Cointreau	4,10
Marillenlikör	3,70
Tia Maria	3,80
Kahlua	3,80
Baileys	3,90
Amaretto	3,90
Puschkin Black Sun	3,70

Spirituosen

€

Weinbrände 2 cl

Bouchet VSOP	3,70
Asbach Uralt	3,90
Metaxa	3,90

Bitterliköre 2 cl

Underberg	3,90
Jägermeister	4,00
Fernet Branca	4,00
Ramazzotti	4,00
Averna	4,00

Bourbon Whisky's 2 cl

Jack Daniels	4,40
Southern Comfort	4,40
Jim Beam	4,40

Scotch Whisky's 2 cl

Ballantines	4,40
Johnny Walker Red Label	4,40

Irish Whisky 2 cl

Tullamore Dew	4,40
---------------	------

Canadian Whisky's 2 cl

Canadian Club	4,40
---------------	------

Vodka 2 cl

Absolut Vodka	3,90
Grey Goose	5,60
Belvedere	5,60

Gin 2 cl

Guglhof Gin Alpin	5,70
Bombay Sapphire London Dry	4,10
Hendrick's Gin	5,30
Monkey 47	6,60
Gugelhof Sloe Gin	5,70

Sekt | Prosecco

€

Tannenhof Spumante	0,75 lit.	37,00
Prosecco Superiore Daldin		
Spumante Brut	0,75 lit.	38,00
Rosé Spurmante Brut	0,75 lit.	38,00
Schlumberger Brut	0,75 lit.	42,00
	0,20 lit.	16,00
Henkell trocken	0,75 lit.	34,00
	0,20 lit.	9,40
Bründlmayer Rosé Brut	0,75 lit.	56,00

Champagner

Moët & Chandon Imperial Brut	1,50 lit.	210,00
	0,75 lit.	110,00
	0,20 lit.	38,00
Moët & Chandon Imperial Brut Rosé	0,75 lit.	125,00
	0,20 lit.	39,00
Moët & Chandon Ice Imperial	0,75 lit.	145,00
Moët & Chandon Ice Imperial Rosé	0,75 lit.	155,00
Veuve Cliquot Brut	3,00 lit.	650,00
	0,75 lit.	115,00
Veuve Cliquot Rosé	0,75 lit.	130,00
Ruinart Blanc de Blancs Brut	0,75 lit.	150,00
Ruinart Rosé Brut	1,50 lit.	330,00
	0,75 lit.	170,00
Dom Perignon Vintage 2009	0,75 lit.	330,00