

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-Spritzer	5,20
Weißwein Wild Berry frische Beeren	
Veneziano	7,10
Prosecco Soda Aperol	
Sparkling Tea „Gron“	6,90
PriSecco Rose (alkoholfrei)	5,70

Unsere Digéstifempfehlung

Guglhof, Alte Birne 2 cl	5,20
Don Papa Rum 2 cl	5,50
Grappa San Leonardo 2 cl	6,80

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

Saisonal & Regional

€

Vorspeisen

Winterlicher Blattsalat Feigen Serranoschinken Kürbiscarpaccio lauwarmes Kartoffel-Sauerrahmdressing <i>winter lettuce salad figs serrano ham pumpkin carpaccio lukewarm potato sour cream dressing</i>	13,50
Oktopus-Carpaccio Fenchelvinaigrette Pastinakeneis gepikeltes Gemüse <i>octopus carpaccio fennel vinaigrette parsnip ice cream pickled vegetables</i>	15,50
Kürbisravioli Österkron frittiertes Salbei mit Butter <i>pumpkin ravioli österkron fried sage with butter</i>	14,50

Suppen | soups

Kerbelknollenschaumsuppe Kerbelschaum Wachtelbrüstchen <i>chervil tuber foam soup chervil foam quail breast</i>	8,00
---	------

Hauptspeisen | main dishes

Brust und Keule von der gebratenen Landente Majoransaftl Polentazigarette kandiertes Rotkraut glacierte Apfelspalten <i>breast and leg of roast duck marjoram sauce polenta cigarette candied red cabbage glazed apple slices</i>	28,50
Gebackene Fischvariation Kartoffel-Sesam-Mousseline mini Rübengemüse Sauerrahmgel <i>baked fish variation potato-sesame mousseline mini beets vegetables sour cream gel</i>	28,50

Dessert | dessert

Glühweinparfait Gewürz-Kumquat Schokoladecreme Orangengel Spekulatius-Crumble <i>mulled wine parfait spiced kumquat chocolate cream orange gel speculoos 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 <i>small mixed salad dressing of your choice</i>	7,00
Großer gemischter Salatteller <i>big mixed salad dressing of your choice</i>	10,00
Gemischte Blattsalate <i>mixed leaf salad dressing of your choice</i>	7,00
Pongauer Bauernsalat <i>mixed leaf salad with fried potatoes fried bacon tomatoes boiled egg</i>	14,50

Kalte Vorspeisen | Cold starters

lauwarmer Thunfisch Wasabicreme Sojagel Reischip marinierter Rettich <i>lukewarm tuna wasabi cream soy gel rice chip marinated radish</i>	15,50
Büffelmozzarella Tomate Blasamico-Gel Basilikumpesto Ciabatta Crumble <i>buffalo mozzarella tomato blasamico gel basil pesto ciabatta crumble</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
Topinamburcremesuppe frittierte, getrüffelte Kartoffelravioli Kerbel <i>jerusalem artichoke cream soup deep-fried truffled potato ravioli chervil</i>	8,00

Warme Vorspeisen | Warm starters

€

Gegrillte Jakobsmuscheln Kartoffelcreme Babyspinat Limettenschaum <i>grilled scallops potato cream baby spinach lime foam</i>	16,50
Geflämmerter Ziegenkäse karamellisierte Feige gegrillter Salat eingelegte Gurkenperlen <i>flamed goat cheese caramelized fig grilled salad pickled cucumber pearls</i>	15,50
Barbarieentenrolle mit Wachtel und Gänseleber hausgemachter Brioche Apfelchutney Sherry-Gel <i>barbarie duck roll with quail and goose liver homemade brioche apple chutney sherry gel</i>	22,50

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 Röstzwiebel <i>viennese onion roast beef roasted potatoes green beans with bacon</i>	24,50
Grillteller Kräuterbutter Cocktailsauce Folienkartoffel Grillgemüse <i>mixed grill plate herb butter cocktail sauce baked potato grilled vegetables</i>	25,50

Fleisch | Meat

€

Entrecote vom Salzburger Stier | Portwein-Senfreaktion 32,00

Pommes Dauphine | Grillgemüse | Pastinakencreme | Schwarzwurzelchip

entrecote from the salzburg bull | port wine mustard reduction

french fries dauphine | grilled vegetables | parsnip cream | black salsify chip

Putensteak | Parmesankruste | Pfefferrahmsauce | Rahmpolenta 19,50

Paprikagemüse | Dottercreme | Speckgel

turkey steak | parmesan crust | pepper cream sauce | creamed polenta

pepper vegetables | yolk cream | bacon gel

Fisch | Fish

Lachsforellenfilet gegrillt | Safransauce 28,50

Tomatenrisotto | Erbsenschoten | Auberginenchip

grilled salmon trout fillet | saffron sauce tomato risotto | pea pods | eggplant chip

Kross gebratenes Zanderfilet | Prosecco-Dillsauce 28,50

Pariser Kartoffeln | Fenchelcreme | Karottengemüse

crispy fried zander fillet | prosecco dill sauce parisian potatoes | fennel cream | carrots

Burger & Sandwich

€

WagjuBurger | hausgemachtes Brioche | gegrillter Speck
BBQ Sauce | Salat | Dotter-Pfeffermayo | Pommes Frites
*wagju burger | homemade brioche | grilled bacon | BBQ sauce
lettuce | yolk pepper mayo | french fries*

24,00

Club Sandwich | Putenbrust | Putenschinken | Spiegelei
Trüffel-Mayo | Rucola | Pak Choi | gegrillte Frühlingszwiebel
Pommes Pont Neuf
*club sandwiches | turkey breast | turkey ham | fried egg | truffle mayo rocket
bok choy | grilled spring onions pommes pont neuf*

19,50

Vegetarische Gerichte | Vegetarian dishes

Tiroler Schlutzkrופן | Schalottenbutter | Babyspinat
getrocknete Tomaten
tyrolean schlutzkrופן | shallot butter | baby spinach | sun-dried tomatoes

16,50

Käsespätzle mit Röstzwiebel im „Pfandl“ serviert | Blattsalatteller
cheese spaetzle with roasted onions served in the "pfandl" | leaf salad plate

15,50

Spaghetti Aglio e Olio | Rucola | Tomate | Knoblauch | Pinienkerne
spaghetti aglio e olio | rocket | tomato | garlic | pine nuts

14,50

Dessert | Desserts

€

Mousse von der dunklen Callebaut Schokolade | marinierte Orangen 14,50
Gewürzorangengel | Schokoladebrownie | Lebkucheneis
*callebaut dark chocolate mousse | orange sorbet | marinated oranges
chocolate brownie | gingerbread ice cream*

Apfel

Bratapfelparfait | Gel | gebackenes Apfelradl | Kompott | Chip 13,50
baked apple parfait | parfaits | gel | baked apple wheel | compote | chip

Vanillekipferlparfait | Zimtgel | Mürbteigcrumble | Rotweinbirne 13,50
vanilla crescent parfait | cinnamon gel | shortcrust crumble | red wine pear

Kaiserschmarrn

Zwetschkenröster | Apfelmus 14,50
sweet cut-up pancake with raisins | plum roaster | applesauce

leichte Joghurt-Topfen-Creme mit frischen Früchten ZUCKERFREI 10,50
light yogurt-curd cream with fresh fruits SUGAR FREE

Käse | Cheese

Kleiner gemischter Käseteller

Verschiedene Fruchtsenfe | Aktivkohlesalz 15,00
small mixed cheese plate | fruit mustards | active-carbon salt

Großer gemischter Käseteller

Verschiedenen Fruchtsenfe | Aktivkohlesalz 19,50
big mixed cheese plate | fruit mustards | active-carbon salt

Getränke

Kaffee-Spezialitäten	€
Tasse Kaffee	3,60
Kleiner Brauner	3,30
Großer Brauner	4,20
Cappuccino	4,20
Espresso Macchiato	3,80
Latte Macchiato	4,40
Kännchen Kaffee (2 Tassen)	6,50
Affogato al caffè	5,10
Kaffee Hag	3,60

Heiße Getränke

Tee mit Zitrone		3,50
Tee mit Rum		5,20
Heiße Schokolade mit Schlagsahne		4,20
Schoko „Lumbumba“		6,20
Glühwein	0,25 lit.	5,50
Jagatee	0,25 lit.	6,50

Milchshakes

Bananen-Milchshake	6,50
Erdbeer-Milchshake	6,50
Schoko-Milchshake	6,50

Getränke

Alkoholfreie Getränke		€
Limonaden	0,25 lit.	3,30
Fanta, Coca Cola, Sprite, Spezi		
Coca Cola light	0,33 lit.	4,20
Almdudler	0,35 lit.	4,20
Red Bull	0,25 lit.	4,80
Red Bull Cola	0,25 lit.	4,60
Apfelsaft	0,25 lit.	3,30
Kohl Bergapfelsaft	0,20 lit.	4,20
Jonagold naturtrüb, rot		
Orangensaft	0,25 lit.	3,40
Rauch Fruchtsäfte	0,25 lit.	4,00
Johannisbeer, Erdbeer, Marille		
Multivitaminsaft	0,25 lit.	3,40
Kombucha	0,33 lit.	4,20
Classic, Ingwer-Zitrone		
Eistee	0,33 lit.	3,90
Schweppes	0,20 lit.	3,70
Wildberry		
Thomas Henry	0,20 lit.	3,90
Ginger Beer, Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale		
Le Tribute Tonic	0,20 lit.	5,80
Mineralwasser	0,33 lit.	3,40
Mineralwasser	0,75 lit.	6,00
Mineralwasser mit Zitrone	0,33 lit.	3,60
Granderwasser	0,50 lit.	1,20
Granderwasser	1,00 lit.	2,40
 Alkoholfreie Getränke gespritzt		
Johannisbeersaft gespritzt	0,50 lit.	5,60
Multivitaminsaft gespritzt	0,25 lit.	2,60
Multivitaminsaft gespritzt	0,50 lit.	5,10
Apfelsaft gespritzt	0,25 lit.	2,50
Apfelsaft gespritzt	0,50 lit.	4,90
Orangensaft gespritzt	0,25 lit.	2,60
Orangensaft gespritzt	0,50 lit.	5,10
Himbeer-Soda	0,50 lit.	3,70

Unser Bierangebot

€

Frisch vom Fass

Gösser Märzen	0,30 lit.	4,10
Gösser Märzen	0,50 lit.	5,20

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°

Weizenbier	0,30 lit.	4,20
Weizenbier	0,50 lit.	5,40

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

Schwarzacher Kellerbier	0,30 lit.	4,20
Schwarzacher Kellerbier	0,50 lit.	5,30

Flaschenbier

Gösser Naturgold alkoholfrei	0,50 lit.	5,40
------------------------------	-----------	------

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.	4,20
---------------------------	-----------	------

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.	5,40
Weizen dunkel	0,50 lit.	5,40

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°

Schwarzacher Bier dunkel	0,50 lit.	5,40
--------------------------	-----------	------

Spirituosen

	€
Cognac's 2 cl	
Hennessy VSOP	5,50
Courvoisier VSOP	5,50
Rémy Martin VSOP	5,80
Fruchtbrände 2 cl	
Marillenbrand	3,80
Williams	3,80
Himbeergeist	3,80
Calvados	3,80
Slibowitz	3,80
Bauernobstler	3,80
Vogelbeer	6,00
Holler	6,00
Schwarzbeer	6,90
Rum 2 cl	
Bacardi	3,60
Coruba Rum	3,60
Inländer Rum	3,30
Havanna Club, 3 Jahre	3,60
Mayer's Rum	3,60
Captain Morgen	3,60
Brände 2 cl	
Aquavit	3,60
Enzian	3,40
Tequilla	3,60
Grappa Piave	3,40
Liköre 2 cl	
Grand Marnier	4,00
Cointreau	3,90
Marillenlikör	3,50
Tia Maria	3,60
Kahlua	3,60
Baileys	3,70
Amaretto	3,70
Puschkin Black Sun	3,50

Spirituosen

€

Weinbrände 2 cl

Bouchet VSOP	3,50
Asbach Uralt	3,70
Metaxa	3,70

Bitterliköre 2 cl

Underberg	3,70
Jägermeister	3,80
Fernet Branca	3,80
Ramazzotti	3,80
Averna	3,80

Bourbon Whisky's 2 cl

Jack Daniels	4,20
Southern Comfort	4,20
Jim Beam	4,20

Scotch Whisky's 2 cl

Ballantines	4,20
Johnny Walker Red Label	4,20

Irish Whisky 2 cl

Tullamore Dew	4,20
---------------	------

Canadian Whisky's 2 cl

Canadian Club	4,20
---------------	------

Vodka 2 cl

Absolut Vodka	3,70
Grey Goose	5,40
Belvedere	5,40

Gin 2 cl

Guglhof Gin Alpin	5,50
Bombay Sapphire London Dry	3,90
Hendrick's Gin	5,10
Monkey 47	6,40
Gugelhof Sloe Gin	5,50

Sekt | Prosecco

	€
Tannenhof Spumante 0,75 lit.	35,00
Prosecco Superiore Daldin	
Spumante Brut 0,75 lit.	36,00
Rosé Spurmante Brut 0,75 lit.	36,00
Schlumberger	
Sparkling brut 0,75 lit.	40,00
Piccolo 0,20 lit.	15,00
Henkel	
Flasche 0,75 lit.	32,00
Piccolo 0,20 lit.	8,90
Bründlmayer	
Rosé Brut 0,75 lit.	53,00

Champagner

Moet & Chandon	
Magnum 1,50 lit.	154,00
Flasche 0,75 lit.	95,00
Piccolo 0,20 lit.	30,00
Moet Rosé	115,00
Veuve Cliquot	
Flasche 0,75 lit.	98,00
Flasche 3,00 lit.	970,00
Veuve Cliquot Rose	
Flasche 0,75 lit.	118,00
Dom Perignon Vintage 2009	
Flasche 0,75 lit.	247,00
Ruinart	
Blanc de Blancs Brut 0,75 lit.	150,00
Rosé Brut 0,75 lit.	150,00
Rosé Magnum Brut 1,50 lit.	278,00