

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 Weißwein Wild Berry frische Beeren	5,20
Veneziano Prosecco Soda Aperol	7,10
Sparkling Tea „Gron“	6,90
Sparkling Tea “Lyserod” (alkoholfrei)	6,90
Tannenhof Spumante - SZIGETI GRÜNER - VELTLINER BRUT	6,90

Unsere Digéstifempfehlung

Guglhof, Himbeere 2 cl	5,00
Don Papa Rum 2 cl	4,90
Don PX Gran Reserve 5 cl	7,50

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

Saisonal & Regional

€

Vorspeisen | starters

Bunter Blattsalatteller eingelegter Kürbis karamellisierte Maroni Serranoschinken Nüsse <i>Mixed leaf salad plate pickled pumpkin caramelized chestnuts Serrano ham nuts</i>	13,50
Warmes Zucchinicarpaccio Kürbissalat Österkron Hokaidosorbet Brotchip <i>Warm courgette carpaccio pumpkin salad "Österkron" special Austrian green moulded cheese hokaido sorbet bread chip</i>	13,50
Ceviche (roh mariniertes Fisch & Kürbis) Gemüse-Chips Soja-Mayo <i>Ceviche (raw marinated fish & pumpkin) vegetable chips soy mayo</i>	16,50
Kürbis-Zucchiniragout Butterkartoffeln Kirschtomaten Kümmelschaum <i>Pumpkin zucchini ragout buttered potatoes cherry tomatoes caraway mousse</i>	12,50

Suppen | soups

Crèmesuppe vom Muskat-Kürbis Kürbiskern-Praline eingelegter Kürbis <i>Cream soup of nutmeg pumpkin pumpkin-seed praline pickled pumpkin</i>	7,00
Kastanienschaumsuppe Frischkäseravioli <i>Chestnut cream soup cream cheese ravioli</i>	7,00

Hauptspeisen | main dishes

Rosa Rehrücken Rosmarinreduktion sautierte Pilze Selleriecreme Preiselbeer-Grießknödel Selleriechip <i>Pink saddle of venison rosemary reduction sauteed mushrooms celery cream cranberry semolina dumpling celery chip</i>	43,00
Schweinefiletmedaillons Kürbisragout Madairaglace Babyzucchini Kartoffelgnocchi Parmesancreme <i>Pork tenderloin medallions pumpkin ragout Madeira glaze baby courgette potato gnocchi parmesan cream</i>	26,50
Salzburger Bachsaibling Krenschaum Butterkartoffel Kürbispüree Babyspinat <i>Brook trout from Salzburg horseradish mousse buttered potato pumpkin puree baby spinach</i>	28,50

Dessert | dessert

Kürbis-Krokantparfait kandierter Kürbis Orangengel Kürbiskuchen Kernöl <i>Pumpkin brittle parfait candied pumpkin orange gel pumpkin cake pumpkin seed oil</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>	3,00
Kleiner gemischter Salatteller Dressing nach Wahl <i>Small mixed salad dressing of your choice</i>	6,00
Großer gemischter Salatteller Dressing nach Wahl <i>Big mixed salad dressing of your choice</i>	9,00
Gemischte Blattsalate Dressing nach Wahl <i>Mixed leaf salad dressing of your choice</i>	6,00
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

Kalte Vorspeisen | Cold starters

Tartar vom Salzburger Ochsen Wachtelei Dijon-Crème Toastbrot Zwiebelcrunch <i>Tartare of ox quail egg dijon cream toast onion crunch</i>	18,50
Büffelmozzarella Tomate Balsamico-Gel Pesto Ciabatta Crumble <i>Buffalo mozzarella tomato balsamic gel 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>	6,00
Schaumsüppchen vom confierten Knoblauch hausgemachtes Schwarzbrot Grammelschmalz <i>Foamy soup of confit garlic homemade brown bread lard of greaves</i>	7,00

Warme Vorspeisen | Warm starters

	€
Garnelen Crêpe Avocado-Velouté grünes Chilliöl gegrillter, grüner Spargel <i>Shrimp crêpe avocado velouté green chili oil grilled, green asparagus</i>	17,50
Tomatenravioli Basilikumreduktion Mozzarellacreme Cherrytomate <i>Tomato ravioli basil reduction mozzarella cream cherry tomato</i>	13,50

Traditionelles | Traditional

Cordon Bleu vom Schwein Petersilienkartoffeln Preiselbeeren <i>Cordon bleu of pork parsley potatoes cranberries</i>	18,50
Wiener Schnitzel Petersilienkartoffeln Preiselbeeren <i>Viennese escalope parsley potatoes cranberries</i>	
vom Schwein <i>pork</i>	17,00
vom Kalb <i>veal</i>	22,00
Wiener Zwiebelrostbraten Röstkartoffeln Speckbohnen <i>Viennese onion roast beef roasted potatoes green beans with bacon</i>	22,00
Grillteller Kräuterbutter Cocktailsauce Folienkartoffel Grillgemüse <i>Mixed grill herb butter cocktail sauce baked potato grilled vegetables</i>	24,50

Fleisch | Meat

Filet vom heimischen Kalb dunkler Jus Pastinakencreme Rosmarin-Agnolotti Brokkoli <i>Fillet of domestic veal dark jus parsnip cream rosemary agnolotti broccoli</i>	32,00
Rosa Schweinefilet Waldkräutersauce Risotto-Milanese Babykarotte Fenchelchip <i>Pink pork fillet forest herbs sauce risotto milanese baby carrot fennel chip</i>	24,50

Fisch | Fish

Filet vom Zander Portweinreduktion	€ 28,00
Lila Karottencreme Topfen-Ravioli Petersilienwurzel <i>Fillet of pike-perch port wine reduction purple carrot cream curd ravioli parsley root</i>	
Forelle "Müllerin" Mandel-Butter	26,00
Petersilienkartoffel Brokkoli <i>Trout "Müllerin" almond butter parsley potato broccoli</i>	

Burger & Sandwich

Spicy Wagyu-Burger hausgemachte Brioche Senfmayo	24,00
Vogelersalat karamellierte Zwiebel hausgemachte Pickles French Fries <i>Spicy Wagyu Burger homemade brioche mustard mayo lamb's lettuce caramelized onion homemade pickles french fries</i>	
Club Sandwich Spiegelei Huhn Pommes Pont-Neuf	19,50
Trüffel-Mayo Pak Choi Kirschtomate gegrillte Frühlingszwiebel <i>Club Sandwich fried egg chicken fries pont neuf truffle mayo pak choi cherry tomato grilled spring onion</i>	

Vegetarische Gerichte | Vegetarian dishes

Rote-Rüben Krapfen Curry-Velouté Kerbelpüree	16,50
<i>Red beetroot doughnuts curry velouté chervil puree</i>	
Käsespätzle mit Röstzwiebel im „Pfandl“ serviert Blattsalatteller	14,50
<i>Cheese spätzle fried onions green salad</i>	
Spaghetti Zitrus-Pesto	14,50
<i>Spaghetti citrus pesto</i>	
Spaghetti Zitrus-Pesto Garnelen	24,00
<i>Spaghetti citrus pesto prawns</i>	

Dessert | Desserts

	€
Mousse von der dunklen Callebaut Schokolade Orangen-Sorbet Kumquat-Gel Rührkuchen-Crumble <i>Mousse of dark callebaut chocolate orange sorbet kumquat gel cake crumble</i>	14,50
Parfait vom Schmorapfel Salzkaramell Walnuss Marzipancreme <i>Parfait of braised apple salted caramel walnut marzipan cream</i>	13,50
Kaiserschmarrn Zwetschkenröster <i>Kaiserschmarrn plum roaster</i>	13,00
Leichte Joghurt-Topfen-Creme frischen Früchten ZUCKERFREI <i>Light yoghurt curd cream fresh fruits SUGAR FREE</i>	9,50

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	3,50
Kleiner Brauner	3,20
Großer Brauner	4,00
Cappuccino	3,80
Espresso Macchiato	3,60
Latte Macchiato	4,10
Kännchen Kaffee (2 Tassen)	6,00
Irish Coffee	7,40
Kaffee Hag	3,50

Heiße Getränke

Tee mit Zitrone		2,80
Tee mit Rum		4,80
Heiße Schokolade mit Schlagsahne		4,00
Schoko „Lumbumba“		6,00
Glühwein	0,25 lit.	5,00
Jagatee	0,25 lit.	6,00

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.	3,90
Almdudler	0,35 lit.	3,90
Red Bull	0,25 lit.	4,90
Red Bull Cola	0,25 lit.	3,30
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.	3,90
Johannisbeer, Erdbeer, Marille		
Multivitaminsaft	0,25 lit.	3,40
Kombucha	0,33 lit.	3,40
Classic, Ingwer-Zitrone		
Eistee	0,33 lit.	3,90
Schweppes	0,20 lit.	3,60
Wildberry		
Thomas Henry	0,20 lit.	3,80
Ginger Beer, Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale		
Mineralwasser	0,33 lit.	3,40
Mineralwasser	0,75 lit.	5,50
Mineralwasser mit Zitrone	0,35 lit.	3,60
Granderwasser	0,50 lit.	1,00
Granderwasser	1,00 lit.	2,00

Alkoholfreie Getränke gespritzt

Johannisbeersaft gespritzt	0,50 lit.	5,50
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. 3,90

Gösser Märzen 0,50 lit. 4,90

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. 4,10

Weizenbier 0,50 lit. 5,00

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. 4,10

Radler 0,50 lit. 5,20

Schwarzacher Kellerbier 0,30 lit. 4,00

Schwarzacher Kellerbier 0,50 lit. 5,00

Flaschenbier

Gösser Naturgold alkoholfrei 0,50 lit. 5,00

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. 3,90

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. 5,00

Weizen dunkel 0,50 lit. 5,00

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. 5,00

Spirituosen

	€
Cognac's 2 cl	
Hennessy VSOP	5,20
Courvoisier VSOP	5,20
Rémy Martin VSOP	5,50
Fruchtbrände 2 cl	
Marillenbrand	3,60
Williams	3,60
Himbeergeist	3,60
Calvados	3,30
Slibowitz	3,30
Bauernobstler	3,30
Vogelbeer	5,40
Holler	5,70
Schwarzbeer	6,60
Rum 2 cl	
Bacardi	3,40
Coruba Rum	3,40
Inländer Rum	3,10
Havanna Club, 3 Jahre	3,40
Mayer's Rum	3,40
Captain Morgen	3,40
Brände 2 cl	
Aquavit	3,40
Enzian	3,20
Tequilla	3,40
Grappa Piave	3,20
Liköre 2 cl	
Grand Marnier	3,80
Cointreau	3,70
Marillenlikör	3,30
Tia Maria	3,40
Kahlua	3,40
Baileys	3,50
Amaretto	3,50
Puschkin Black Sun	3,30

Spirituosen

€

Weinbrände 2 cl

Bouchet VSOP	3,30
Asbach Uralt	3,50
Metaxa	3,50

Bitterliköre 2 cl

Underberg	3,50
Jägermeister	3,60
Fernet Branca	3,60
Ramazzotti	3,60
Averna	3,60

Bourbon Whisky's 2 cl

Jack Daniels	4,00
Southern Comfort	4,00
Jim Beam	4,00

Scotch Whisky's 2 cl

Ballantines	4,00
Johnny Walker Red Label	4,00

Irish Whisky 2 cl

Tullamore Dew	4,00
---------------	------

Canadian Whisky's 2 cl

Canadian Club	4,00
---------------	------

Vodka 2 cl

Absolut Vodka	3,50
Grey Goose	5,10
Belvedere	5,10

Gin 2 cl

Guglhof Gin Alpin	5,20
Bombay Sapphire London Dry	3,70
Hendrick's Gin	4,90
Monkey 47	6,10
Gugelhof Sloe Gin	5,20

Sekt

	€
Prosecco Superiore Daldin	
Spumante Brut 0,75	34,00
Rosé Spurmante Brut 0,75	34,00
Schlumberger	
White Secco 0,75	30,00
Sparkling brut 0,75	38,00
Piccolo	14,00
Henkel	
Flasche 0,75	30,00
Piccolo	8,40
Bründlmayer	
Rosé Brut 0,75	50,00

Champagner

Moet & Chandon	
Magnum 1,50	154,00
Flasche 0,75	87,00
Piccolo	30,00
Veuve Cliquot	
Flasche 0,75	98,00
Flasche 0,375	47,00
Veuve Cliquot Rose	
Flasche 0,75	118,00
Dom Perignon Vintage 2009	
Flasche 0,75	247,00
Ruinart	
Blanc de Blancs Brut 0,75	150,00
Rosé Brut 0,75	150,00
Rosé Magnum Brut 1,50	278,00

