

Herzlich Willkommen im Haus Tannenberg

*Wir freuen uns, sie in unserem
Restaurant begrüßen zu dürfen.*

Gerne servieren wir Ihnen unsere Heimat mit einem Stück saftigen Fleisch,
knackigem Gemüse oder fangfrischen Fisch.

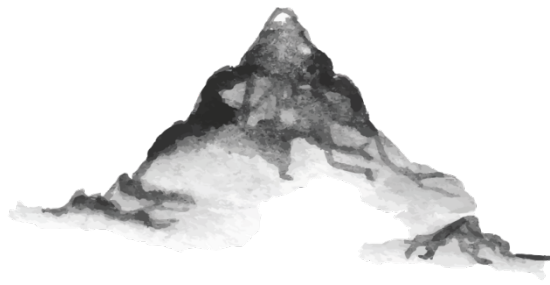
Jedes unserer „Schmeck den Süden“-Gerichte bzw. die der Naturpark-Wirte kochen wir ausschließlich mit Produkten aus unserer Region. Dafür steht der baden-württembergische Löwe bzw. das Logo der Naturpark-Wirte, wir haben unsere Speisen mit einem * gekennzeichnet, dessen Berechtigung jährlich von einer unabhängigen Institution kontrolliert wird. Zusätzlich gibt es den Bergwelt-Teller, welche Zutaten in einem Radius von 50km erzeugt werden.

Regionaler Anbau bedeutet kurze Transportwege und absolute Frische der Produkte. Das sind die Kernpunkte der „Schmeck den Süden“-Philosophie, genau wie auch die der Naturpark-Wirte.

Regionaler Anbau bedeutet darüber hinaus saisonale Küche: auf den Teller kommt das, was die Jahreszeit hergibt. Mit kreativer Leidenschaft.

Lassen Sie es sich schmecken.





Vorspeisen

Tomate Mozzarella

Feine Büffel-Mozzarella | Kirschtomaten | Basilikum Pesto
Als Hauptgang

10,00 €
16,00 €

Rinder Carpaccio

Hauchfeines Rinderfilet | Kirschtomaten | Parmesansplitter
Balsamico-Glace | Salatbouquet

14,50 €

Kleiner gemischter Salat*

verschiedene Blattsalate | geröstete Kerne | Croutons
Als Hauptgang siehe Sonderkarte mit verschiedenen
Variationen

6,20 €

Suppen

Tagessuppe*

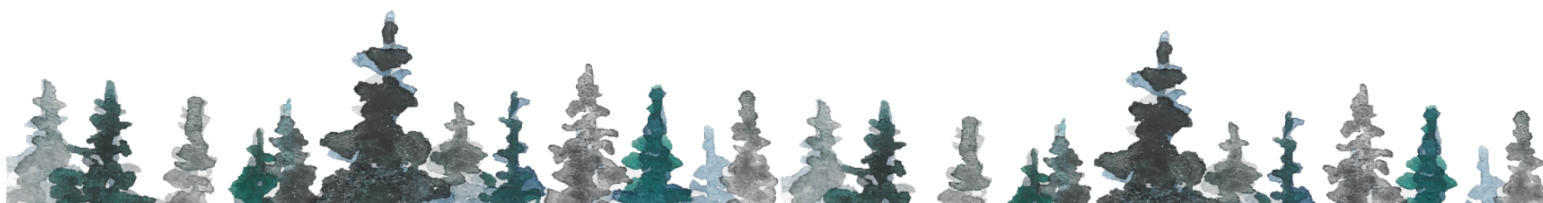
Immer mal wieder eine andere Suppe

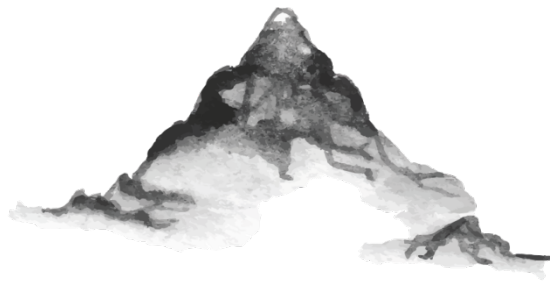
klein 5,00 €
groß 7,20 €

Zitronengrassüppchen

Gemüsefond | Kokosmilch | Zitronengras & Curry

klein 5,50 €
groß 7,50 €





Hauptgerichte

Lammrücken „aus dem Sous Vide“

Lammrücken aus dem Sous Vide | Portweinjus
Gemüse der Saison | Spätzle

33,50 €

Wiener Schnitzel*

Kalb* | Preiselbeeren | Zitrone | Steakhouse Fries

28,00 €

Schwein* | Preiselbeeren | Zitrone | Steakhouse Fries

18,50 €

Wiesentäler Weiderind* 200 Gramm

Saisonales Gemüse | Cognac-Pfeffersauce | Bratkartoffeln

35,00 €

Heimische Forelle* von der Forellenzucht Tress

Saisonales Gemüse | Bratkartoffeln | Zitronenbutter Filet

25,50 €

Im Ganzen

23,50 €

Bergwelt
TODTNAU
Bergwelt Teller

Auberginenschnitzel Vegan & hausgemacht

Schnitzel aus der Aubergine paniert | Gemüse der Saison
Tomatensauce

18,00 €

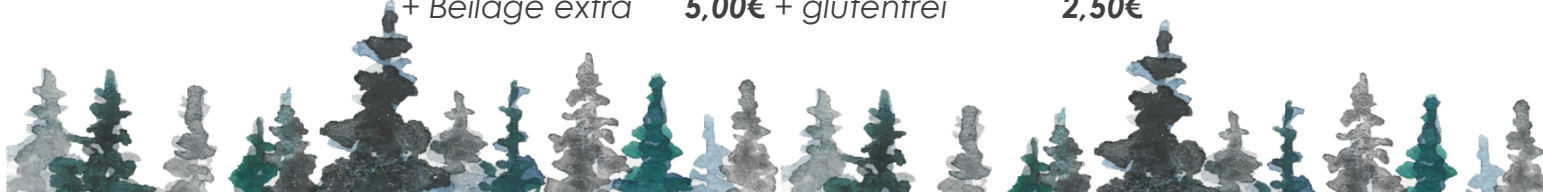
Käsespätzle* mit hausgemachten Röstzwiebeln

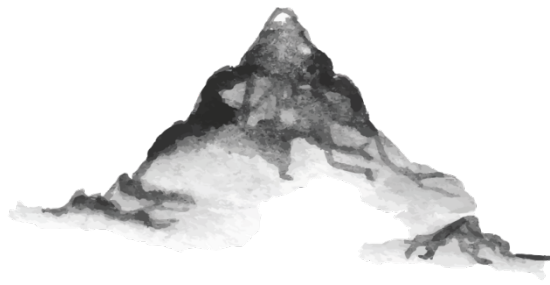
Feine Eierspätzle | Bio-Bergkäse aus der Region
hausgemachte Röstzwiebeln

17,00 €

+ Braune Sauce 3,00€ + Mayo/Ketchup 0,50€

+ Beilage extra 5,00€ + glutenfrei 2,50€





Kinderkarte

nur für Kinder bis 12 Jahre

Ist mir doch egal.....*

Kalbsschnitzel* paniert mit Pommes Frites

13,00 €

Mein, die Suppe esse ich nicht!

Portion Pommes mit Mayo oder Ketchup

5,00 €

*Ich habe gar keinen Hunger!**

Hausgemachte Rösti mit Apfelmus

6,00 €

*Ich weiß auch nicht?**

Käsespätzle mit hausgemachten Röstzwiebeln

9,50 €

Irgendwas halt.....

Pfannkuchen mit Apfelmus oder Zimt & Zucker oder Nutella

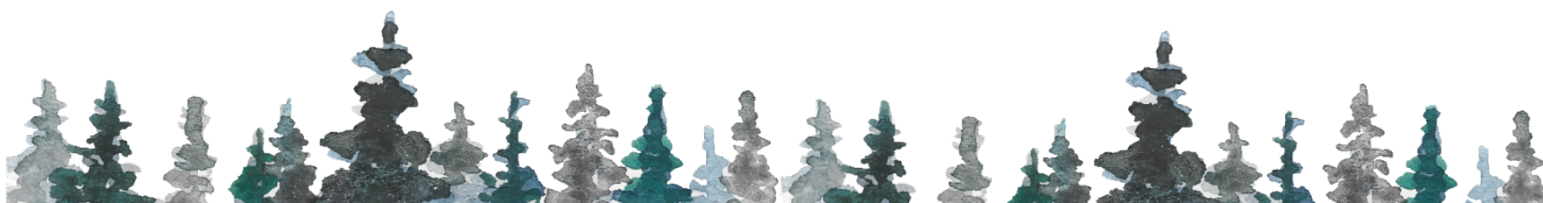
6,50 €

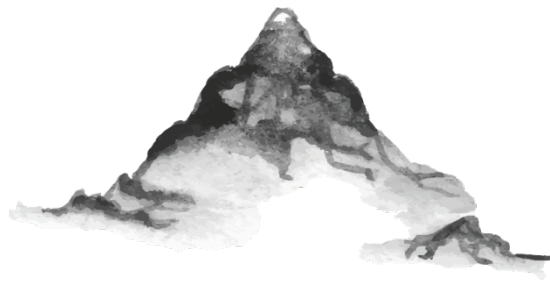
Dessert nach dem Essen

*Kids Cup** nur für Kinder

2 Kugeln Eis nach Wahl mit Schokosauce

5,40 €





Kleine Dessertauswahl

*Schokoladen-Soufflé**

mit flüssigem Kern und Vanilleeis

9,50 €

mit flüssigem Kern und Sahne

8,70 €

Apfelstrudel

mit Vanilleeis

8,80 €

mit geschlagener Sahne

8,00 €

Zitronen-Tiramissu

Mascarponencreme | dezent Kaffee | Löffelbiskuit

8,00 €

*Eis aus der Region**

Vanille » Schokolade » Erdbeere » Waldbeere » Zitrone
Joghurt-Heidelbeere » Omas Apfelkuchen » Klecks
Knusperkecks » Haselnuss » Stracciatella

2,70 €

Portion Sahne 0,80 €

Eiskaffee & Co.

Eiskaffee*

6,60 €

Eisschokolade

6,60 €

Affogato al café » Espresso mit Vanilleeis

4,90 €

