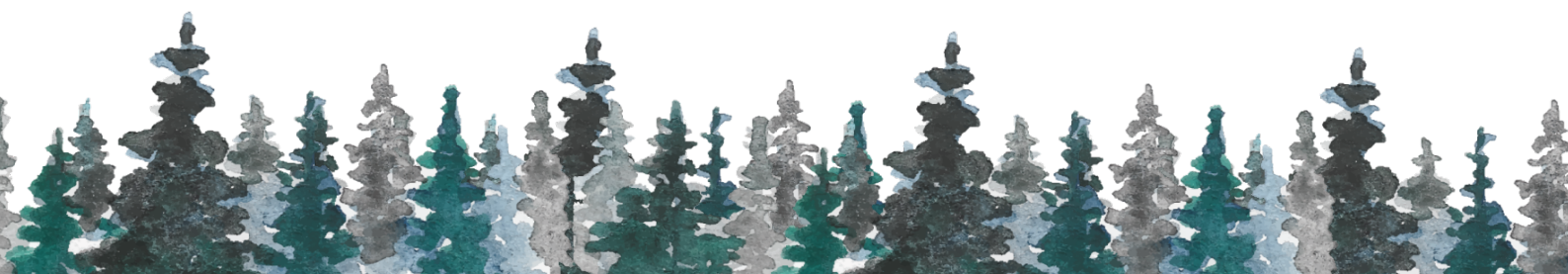
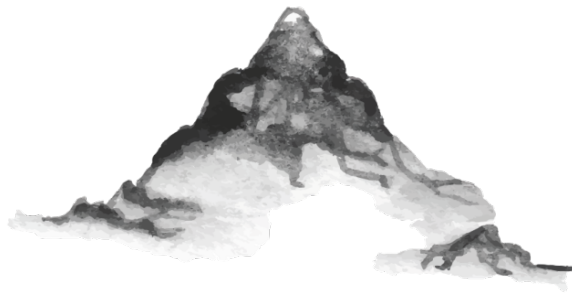


*Herzlich Willkommen im
Haus Tannenberg
Wir freuen uns, sie in unserem
Restaurant begrüßen zu dürfen.*

Genuss aus der Region - frisch, nachhaltig und voller Geschmack
Wir freuen uns, Ihnen ein Stück unserer Heimat auf den Teller zu bringen -
ob mit saftigem Fleisch, knackigem Gemüse oder fangfrischem Fisch. Fast
alle unsere Gerichte bereiten wir mit hochwertigen Produkten aus der Region
zu. Gerichte, die ausschließlich mit regionalen Zutaten zubereitet werden,
haben wir für Sie mit einem * gekennzeichnet. Darüber hinaus empfehlen
wir Ihnen unseren Bergwelt-Teller: eine besondere Auswahl an Speisen, deren
Zutaten in einem Umkreis von maximal 50 Kilometern erzeugt werden.
Regionaler Anbau steht für kurze Transportwege, im Sommer sogar direkt
aus unserem eigenen Garten, und absolute Frische. Zudem bedeutet
Regionalität für uns, dass wir saisonal kochen - kreativ und im Einklang mit
den Schätzen, die jede Jahreszeit bereithält.

Lassen Sie sich von unserer Leidenschaft für authentischen Genuss
begeistern. Guten Appetit!





Vorspeisen & Suppen

Gratinierter Schafskäse

Heiß aus dem Ofen | Karamellierte Walnüsse & Honig | Salatbouquet

10,50 €

*Rinder Carpaccio**

Hauchfeines Rinderfilet | Kirschtomaten | Parmesansplitter
Balsamico-Glace | Salatbouquet

14,50 €

*Kleiner gemischter Salat**

verschiedene Blattsalate | geröstete Kerne | Croutons

6,20 €

*Wochensuppe**

Immer wieder mal eine andere Suppe

klein 5,00 €

groß 7,50 €

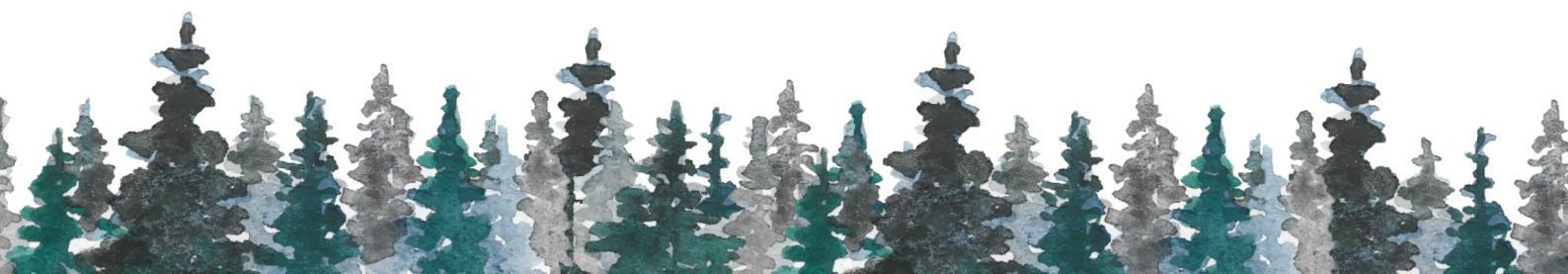
*Bärlauchereme**

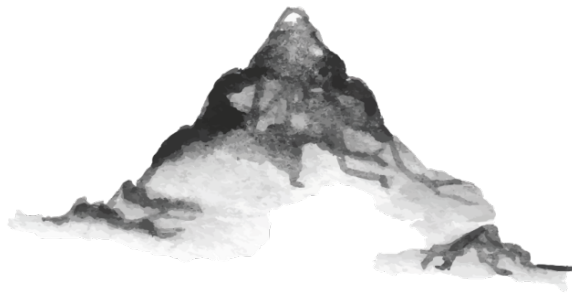
Bärlauch vom Berg | Gemüsebrühe & Sahne

klein 5,00 €

groß 7,50 €

Zu allen Vorspeisen und Suppen servieren wir frisches Brot





- Braune Sauce 3,00€
- Mayo/Ketchup 0,50€
- Beilage extra 5,00€
- Gluten Frei 2,50€

Hauptgerichte



*Rinderbraten** „15 Stunden Gegrat“

Braten vom Rind | Saisonales Gemüse | feine Butterspätzle

28,50 €

*Wiesentäler Weiderind**

Saisonales Gemüse | Cognac-Pfeffersauce | Bratkartoffeln

35,00 €

Schweinefilet gebraten

Filet vom Schwein | Champignons in Rahm | feine Butterspätzle

27,00 €

*Schnitzel** „nach Wiener Art“

Schweinrücken aus der Region | Preiselbeeren | Zitrone | Steakhouse Fries
+Champignons in Rahm

18,50 €
+5,00 €

*Heimische Forelle** „von der Zucht Tress“

Forelle gebraten | Saisonales Gemüse | Bratkartoffeln

im Ganzen 24,50 €
als Filet 27,00 €

Auberginen Cordon Bleu

Gefüllt mit geräuchertem Tofu, eingelegte Tomaten & Feta | Steakhouse Fries

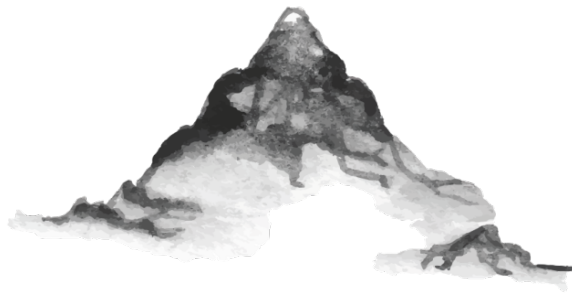
19,50 €

*Käsespätzle** „mit hausgemachten Röstzwiebeln“

Feine Eierspätzle | Bio-Bergkäse aus der Region

17,00





Kinderkarte „nur für Kinder bis 12 Jahre“

Ist mir doch egal*

Schweineschnitzel paniert mit Pommes Frites

10,00 €

Mein, die Suppe esse ich nicht!

Portion Pommes mit Mayo oder Ketchup

5,00 €

*Ich habe 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

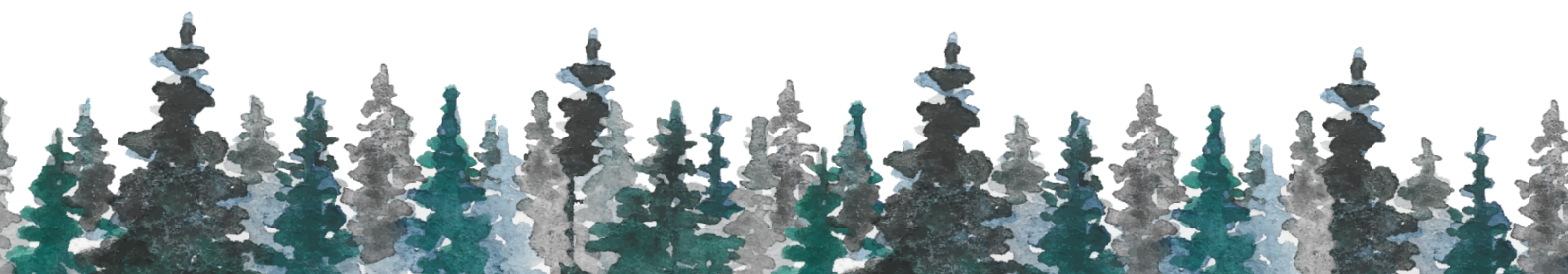
6,50 €

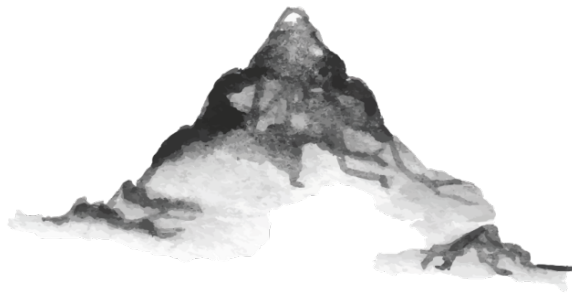
Dessert für die Kids

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 €

Verschiedene Sorten Eis

Vanille | Schokolade | Erdbeere | Salz-Karamell | Zitrone | Amarena-Kirsch
Malaga | Double-Chocolate | Mango-Maracuja | Haselnuss | Stracciatella
Wuppie Fluppie "eher für die kids"

2,70 €

Portion Sahne

0,80 €

Eiskaffee & Co.

Eiskaffee*

6,60 €

Eisschokolade

6,60 €

Affogato al café | Espresso mit Vanilleeis

4,90 €

