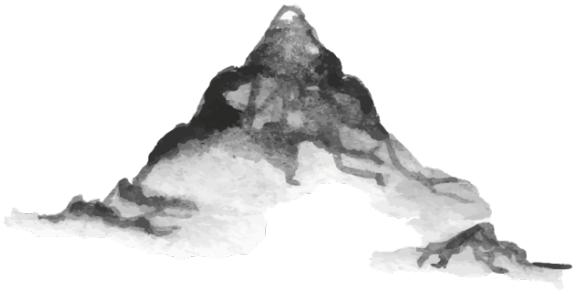
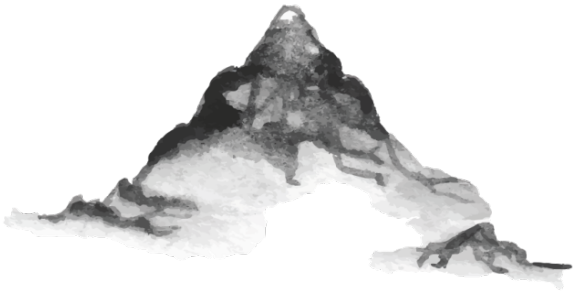


Herzlich Willkommen im Haus Tannenberg Wir freuen uns, sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen.

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!

Bergwelt TODTNAU
Bergwelt Teller



Vorspeisen & Suppen

Melonen Pralinen
Melone umwickelt mit Schwarzwälder Schinken | Feta Dip | Salatboquet 9,50 €

Burrata auf Tomatensalat
Burrata (Mozzarella besonders cremig vom Büffel) | Tomatensalat aus eigenem Anbau* fein abgeschmeckt
Basilikum Pesto 12,50 €

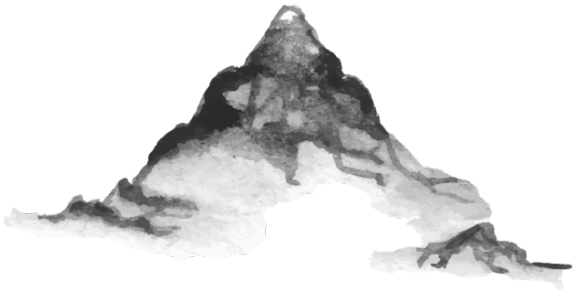
Rinder Carpaccio*
Hauchfeines Rinderfilet | Kirschtomaten | Parmesansplitter
Balsamico-Glace | Salatbouquet 14,50 €

Kleiner gemischter Salat*
verschiedene Blattsalate | geröstete Kerne | Croutons 6,20 €

Wochensuppe*
Immer wieder mal eine andere Suppe klein 5,00 €
groß 7,50 €

Tomatensüppchen*
Tomaten aus eigenem Anbau* | Gemüsebrühe & Sahne klein 5,00 €
groß 7,50 €

Zu allen Vorspeisen und Suppen servieren wir frisches Brot
*Tomaten sind ab Mitte Juli aus unserem eigenem Anbau auf ihren Teller.



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

Hauptgerichte

Lachsfilet aus den Fjorden Norwegens

Feines Lachsfilet auf der Haut gebraten | Dillsauce | Saisonales Gemüse | Rosmarinkartoffeln 29,50 €

Wiesentäler Weiderind*

Saisonales Gemüse | Kräuterbutter | Rosmarinkartoffeln 35,00 €

Schweinefilet gebraten

Filet vom Schwein | Champignons in Rahm | Dauphine Kartoffeln 27,00 €

Schnitzel* „nach Wiener Art“

Schweinrücken aus der Region | Preiselbeeren | Zitrone | Steakhouse Fries 18,50 €

+Champignons in Rahm +5,00 €

Bergwelt TODTNAU Bergwelt Teller

Heimische Forelle* „von der Zucht Tress“

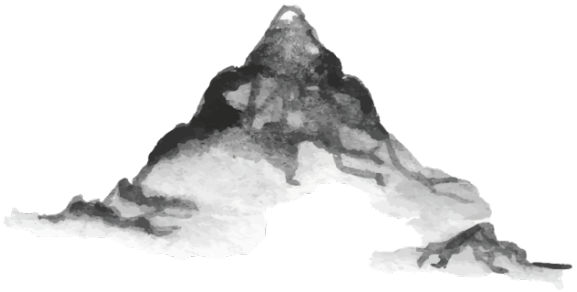
Forelle gebraten | Saisonales Gemüse | Rosmarinkartoffeln

im Ganzen 24,50 €

als Filet 27,00 €

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 €

Nein, 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 €

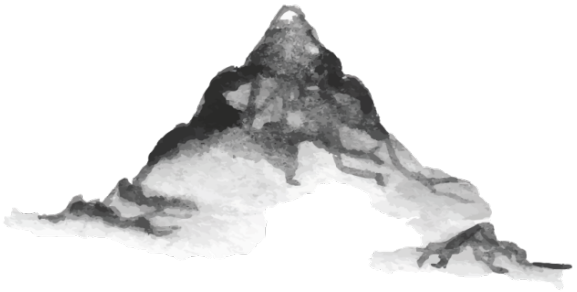
Irgendwas halt……

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

Helles oder dunkles Schokoladen-Soufflé*

mit flüssigem Kern und Vanilleeis	9,50 €
mit flüssigem Kern und Sahne	8,70 €

Backzeit mindestens 15 Minuten

Kaiserschmarrn

+Beeren Kompott & Vanilleeis	8,80 €
+Beeren Kompott & geschlagene Sahne	8,00 €

Apfelstrudel

+ Vanilleeis	8,80 €
+ geschlagene 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	5,50 €
Affogato al café DELUXE | Espresso | Nutella | Haselnusskrokant | Vanilleeis	6,60 €