

*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.
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.

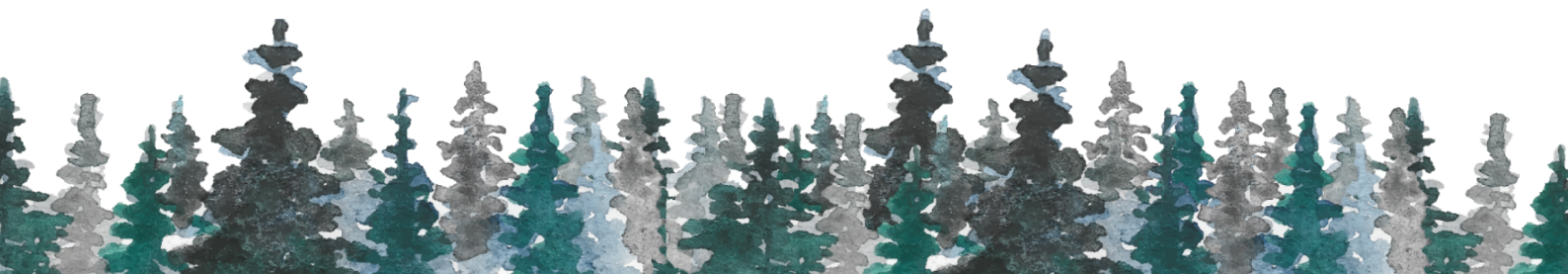
Lassen Sie sich von unserer Leidenschaft für authentischen Genuss
begeistern. Guten Appetit!

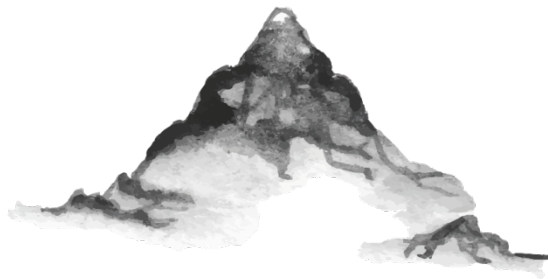
Unsere Ferienwohnungen direkt anschauen über den QR-Code

Ferienwohnung Heidi



Ferienwohnung Elias





Vorspeisen & Suppen

Als Hauptgang 2,00€ Aufpreis!

Gebackener Gouda mit Sauce Tartar

Gouda paniert und ausgebacken | Schmand Sauce | Salatbouquet

11,50 €

Rinder Carpaccio

Hauchfeines Rinderfilet | Kirschtomaten | Parmesansplitter
Balsamico-Glace | Salatbouquet

14,50 €

Kleiner gemischter Salat

verschiedene Blattsalate | geröstete Kerne | Croutons

6,90 €

Bärlauchereme

Bärlauch vom Todtnauberg | Gemüsebrühe | Sahnehaube

klein 5,50 €

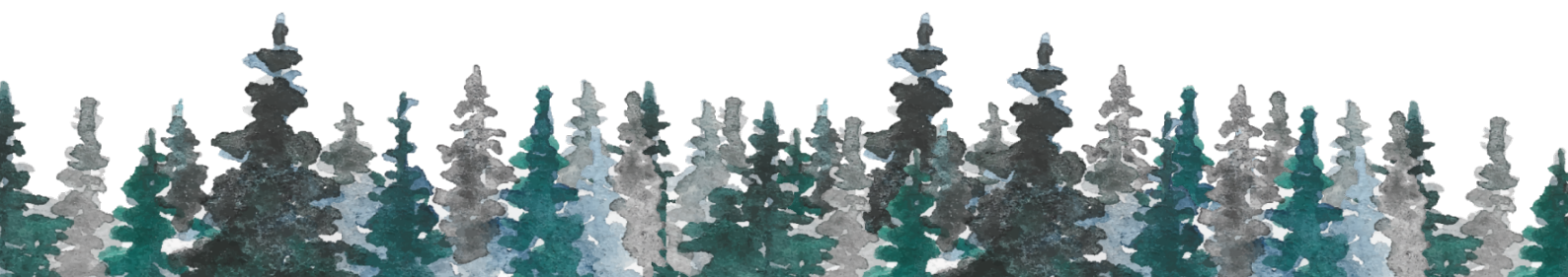
groß 7,50 €

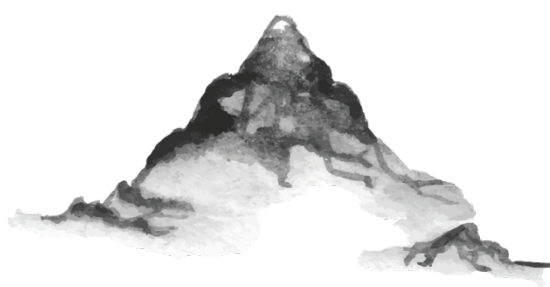
Flädlesüppchen

Rinderknöchle | Sellerie, Möhren & Zwiebeln | Flädle & Kräuter

klein 5,50 €

groß 7,50 €





Hauptgerichte

Rinderbäckchen aus dem Sous vide ca. 24 Stunden gegart
Feinstes Fleisch vom Rind | Ofengemüse | kräftige Sauce | feine Butterspätzle 24,50 €

Wiesentäler Weiderind „200 Gramm“
Ofengemüse | Kräuterbutter | Bratkartoffeln 34,50 €

Cordon Bleu
Schweinerücken | Gouda & Kochschinken, Bärlauchpesto | Steakhouse Fries 22,50 €
Schweinerücken | Gouda & Kochschinken, Champignons & Zwiebeln | Steakhouse Fries 24,50 €

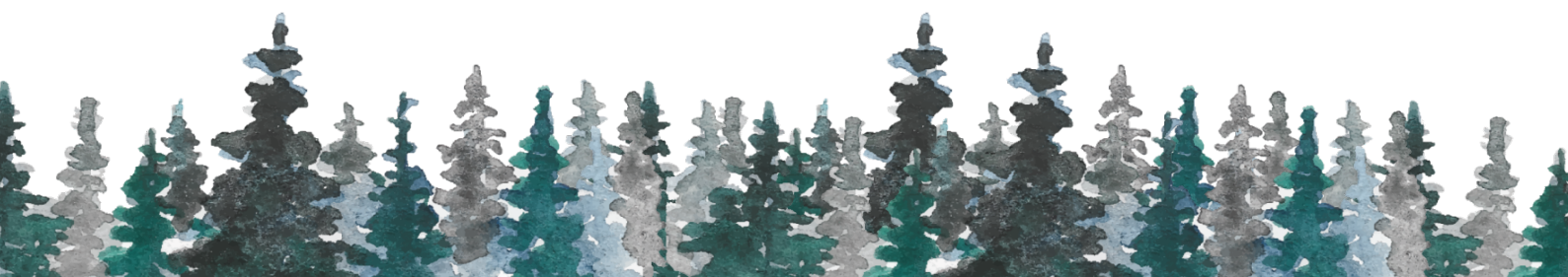
Schnitzel „nach Wiener Art“
Schweinerücken aus der Region | Preiselbeeren | Zitrone | Steakhouse Fries 18,50 €
+Champignons in Rahm +5,00 €
+Ofengemüse +5,00 €
+Beilagen Salat +5,00 €

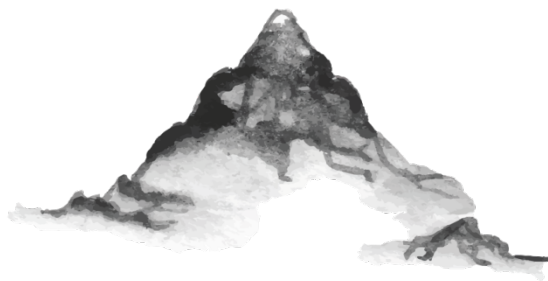
Filet von der Scholle
Speckstippe | Ofengemüse | Bratkartoffeln 23,50 €

Ofenkartoffel
Ofenkartoffel | Ofengemüse | hausgemachte Kräutercreme 15,50 €
Ofenkartoffel | Champignons & Zwiebeln | hausgemachte Kräutercreme 15,50 €

Tortellone gefüllt mit Bärlauch & Champignons
Kräutersahnesauce | Konfierte Tomaten | Parmesan 18,50 €

Käsespätzle „mit hausgemachten Röstzwiebeln“
Feine Eierspätzle | Bio-Bergkäse aus Österreich 17,50 €





Kinderkarte „nur für Kinder bis 12 Jahre“

Ist mir doch egal.....

Schweineschnitzel paniert mit Pommes Frites

9,00 €

Mein, die Suppe esse ich nicht!

Portion Pommes mit Mayo oder Ketchup

5,00 €

Ich habe keinen Hunger!

Hausgemachte Rösti mit Apfelmus

6,50 €

Ich weiß auch nicht?

Käsespätzle mit hausgemachten Röstzwiebeln

8,50 €

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 €

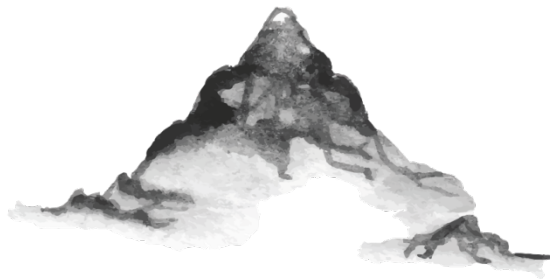
+ Braune Sauce 3,00€

+ Mayo/Ketchup 0,50€

+ Beilage extra 5,00€

+ glutenfrei 2,50€





Kleine Dessertauswahl

Schokoladen-Soufflé

mit flüssigem Kern und Vanilleeis

9,90 €

mit flüssigem Kern und Sahne

9,10 €

Pfannkuchen gefüllt

mit roter Grütze und Vanilleeis

8,90 €

mit roter Grütze und Sahne

8,10 €

Apfelstrudel

mit Vanilleeis

8,90 €

mit geschlagener Sahne

8,10 €

Verschiedene Sorten Eis

Vanille | Schokolade | Erdbeere | Salz-Karamell | Zitrone | Kirsch

Malaga | Mango-Maracuja | Haselnuss | Stracciatella | Cookie

Wuppie Fluppie "eher für die kids"

2,70 €

Portion Sahne

0,80 €

Eiskaffee & Co.

Eiskaffee

6,60 €

Affogato al café | Espresso mit Vanille Eis

5,50 €

