

# 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.

# Flaschenweine GLASWEISE zum Genießen

1 Glas 0,125l

## Tannenhof Edition

### 2022 Tannenhof Weiss (Grüner Veltliner)

Weingut Sepp Moser, Rohrendorf, Kremstal € 6,10

### 2019 Tannenhof Rot (BF, ZW, ME)

Weingut Tesch, Neckenmarkt, Mittelburgenland € 6,10

### Weingut Grassl, Göttlesbrunn, Carnuntum

2022 Chardonnay € 6,00

### Weingut Frischauf, Röschitz, Weinviertel

2022 Riesling Stoaraun € 5,70

### Weingut Tom Dockner, Theyern, Traisental

2022 Sommernachtstraum - lieblich (Cuveé aus Grüner Veltliner & Riesling) € 5,40

### Weingut E & M Tement, Berghausen, Südsteiermark

2022 Weißburgunder Steirische Klassik € 7,30

### Weingut Maison Saint Aix, Jouques en Provence

2022 AIX Rosé Coteaux d'Aix en Provence AOP Blanc € 7,80

### Weingut Leo Aumann, Tribuswinkel, Thermenregion

2020 Refugium - lieblich (Cuveé aus Zweigelt & Cabernet Sauvignon) € 6,00

### Weingut Kerschbaum, Horitschon, Mittelburgenland

2021 Blaufränkisch Ried Hochäcker € 7,80

### Weingut Johanneshof Reinisch, Tattendorf, Thermenregion

2020 Pinot Noir Bio € 5,70

### Weingut Pöckl, Mönchhof, Neusiedlersee

2019 Rosso e Nero € 12,00

## Unsere Apéritifempfehlung

	€
<b>Cynar</b> Soda oder Orange	7,50
<b>Americano</b> Campari   Vermouth Rosso   Soda	10,60
<b>Veneziano</b> Prosecco   Soda   Aperol	7,10
<b>Sanbitter</b> (alkoholfrei) Soda oder Orange	5,80
<b>PriSecco Rose</b> (alkoholfrei)	5,70

## Unsere Digéstifempfehlung

Guglhof, Alte Birne 2 cl	5,40
Don Papa Rum 2 cl	5,70
Grappa San Leonardo 2 cl	7,00

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

# Zum Starten | starters

	€
<b>Jourgebäck, frische Aufstriche und Butter</b> <i>Bread, fresh spreads and butter</i>	3,50
<b>Kleiner   großer gemischter Salatteller</b> <i>Small   big mixed salad   dressing of your choice</i>	7,00   10,00
<b>Gemischte Blattsalate</b> <i>Mixed leaf salad   dressing of your choice</i>	7,00
<b>Winterliche Salatbowl   Blattsalat   Feige   Orange   Avocado</b> Sprossen   Gemüsechips <i>Winter salad bowl   leaf lettuce   fig   orange   avocado   sprouts   vegetable chips</i>	14,50
<b>Pongauer Bauernsalat</b> <i>Mixed leaf salad with fried potatoes   fried bacon   tomatoes   boiled egg</i>	14,50
<b>Hirschcarpaccio   Pilzvinaigrette   Sellerieeis</b> gepickeltes Gemüse <i>Venison carpaccio   mushroom vinaigrette   celeriac ice cream   Pickled vegetables</i>	15,50
<b>Lauwarmes Thunfischsashimi   Wasabicreme   Sojagel   Reischip</b> eingelegter Rettich   Ingwer <i>Lukewarm tuna sashimi   wasabi cream   soy gel   rice chip   pickled radish   ginger</i>	17,50
<b>Büffelmozzarella   Tomate   Basilikumpesto   Brotchip   Milchcrumble</b> <i>Buffalo mozzarella   tomato   basil pesto   bread chip   milk crumble</i>	14,50
<b>Gebackener Mangold-Fetastrudel   Kräuterschaum</b> Kirschtomatencoulis <i>Baked chard-feta strudel   herb foam   cherry tomato coulis</i>	14,50
<b>Klare Rindsuppe</b> Frittaten   Nudeln   Kaspressknöderl   Grießknöderl <i>Clear beef soup with sliced pancakes, noodles, cheese dumplings or semolina dumplings</i>	6,50
<b>Topinamburschaumsuppe   frittierte, getrüffelte Kartoffelravioli   Kerbel</b> <i>Jerusalem artichoke foam soup   fried, truffled potato ravioli   chervil</i>	8,00

# Hauptgerichte | main courses

€

**Cordon Bleu vom Schwein** 21,50

Petersilienkartoffeln oder Pommes frites | Preiselbeeren

*Cordon bleu of pork | parsley potatoes or french fries | cranberries*

**Wiener Schnitzel**

Petersilienkartoffeln oder Pommes frites | Preiselbeeren

*Viennese escalope | parsley potatoes or french fries | cranberries*

**vom Schwein** | *pork*

18,50

**vom Kalb** | *veal*

24,50

**Wiener Zwiebelrostbraten** | Röstzwiebel

25,50

Röstkartoffeln | Speckbohnen

*Viennese onion roast beef | roasted potatoes | green beans with bacon*

**Grillteller** | Kräuterbutter | Cocktailsauce

25,50

Folienkartoffel | Grillgemüse

*Mixed grill plate | herb butter | cocktail sauce | baked potato | grilled vegetables*

**Entrecote vom Salzburger Stier** | Portweinreduktion

33,00

Pommes Dauphine | Grillgemüse | Selleriecreme

*Entrecote from the salzburg bull | port wine reduction*

*french fries dauphine | grilled vegetables | celery cream*

**Angus-Burger** | BBQ Sauce

24,00

Hausgemachter Brioche | Cheddarkäse | gegrillter Speck

Salat | Pfeffermayo | Pommes frites

*Angus burger | BBQ sauce | homemade brioche | cheddar cheese | grilled bacon | salad*

*pepper mayo | french fries*

# Hauptgerichte | main courses

	€
<b>Club Sandwich</b>   Trüffel-Mayo Putenbrust   Putenschinken   Spiegelei   Rucola   Steakfries <i>Club sandwich   truffle mayo   turkey breast   turkey ham   fried egg rocket salad   steak fries</i>	20,50
<b>Wolfsbarsch</b> gegrillt   Limettensauce Tomatenrisotto   Erbsenschoten   Mini Rübengemüse <i>Grilled sea bass   lime sauce   tomato risotto   pea pods   mini turnip greens</i>	29,50
<b>Kross gebratenes Saiblingsfilet</b>   Prosecco-Dillsauce glacierte Kartoffeln   Fenchelcreme   Karottengemüse   Fenchelchip <i>Crispy fried char fillet   Prosecco dill sauce   glazed potatoes   fennel cream carrot vegetables   fennel chip</i>	29,50
<b>Frischkäseravioli</b>   Salbeibutter Babyspinat   sautierte Zucchinistreifen <i>Cream cheese ravioli   sage butter   baby spinach   sautéed zucchini strips</i>	15,50
<b>Käsespätzle</b> mit Röstzwiebel im „Pfandl“ serviert Blattsalatteller <i>Cheese spaetzle with roasted onions served in the "pfandl"   leaf salad plate</i>	15,50
<b>Spaghetti Aglio e Olio</b> Rucola   Tomate   Knoblauch   Pinienkerne <i>Spaghetti aglio e olio   rocket   tomato   garlic   pine nuts</i>	15,50

# Dessert | desserts

€

<b>Mousse von der dunklen Callebaut Schokolade</b> Lebkucheneis   Gewürzorangengel   Schoko-Brownie   Crumble <i>Callebaut dark chocolate mousse   gingerbread ice cream   spiced orange gel chocolate brownie   crumble</i>	12,50
<b>Bratapfelparfait</b> Zimt-Gel   Mürbteigcrumble   Rotweinbirne   Apfelchip <i>Baked-apple parfait   cinnamon gel   shortcrust pastry crumble red wine pear   apple chip</i>	12,50
<b>Kaiserschmarrn</b> Zwetschkenröster   Beeren <i>Sweet cut-up pancake with raisins   plum roaster   berries</i>	14,50

# Käse | cheese

<b>Kleiner gemischter Käseteller</b> Verschiedene Fruchtsenfe   Aktivkohlesalz <i>Small mixed cheese plate   fruit mustards   active-carbon salt</i>	18,50
<b>Großer gemischter Käseteller</b> Verschiedenen Fruchtsenfe   Aktivkohlesalz <i>Big mixed cheese plate   fruit mustards   active-carbon salt</i>	26,50

# Getränke

<b>Kaffee-Spezialitäten</b>	<b>€</b>
Tasse Kaffee	3,90
Kleiner Brauner	3,60
Großer Brauner	4,50
Cappuccino	4,50
Espresso Macchiato	3,90
Latte Macchiato	4,70
Kännchen Kaffee ( 2 Tassen )	6,90
Affogato al caffè	5,30
Kaffee Hag	3,90

## **Heiße Getränke**

Tee mit Zitrone		3,80
Tee mit Rum		5,70
Heiße Schokolade mit Schlagsahne		4,50
Schoko „Lumbumba“		6,80
Glühwein	0,25 lit.	5,80
Jagatee	0,25 lit.	6,50

## **Milchshakes**

Bananen-Milchshake	7,00
Erdbeer-Milchshake	7,00
Schoko-Milchshake	7,00



# Getränke

## Alkoholfreie Getränke

		€
Hausgemachte Limonade	2,25 lit.	4,10
Gurke/Basilikum oder Kirsch/Banane oder Maracuja/Pfirsich		
Limonaden Fanta, Coca Cola, Sprite, Spezi	0,25 lit.	3,70
	0,50 lit.	6,30
Coca Cola light	0,33 lit.	4,70
Almdudler	0,35 lit.	4,70
Red Bull	0,25 lit.	5,10
Red Bull Cola	0,25 lit.	4,90
Kohl Säfte	0,20 lit.	5,60
Jonagold, Bergapfelsaft & Ananas, Bergapfelsaft & Wildheidelbeere		
Rauch Fruchtsäfte	0,25 lit.	4,30
Johannisbeer, Erdbeer, Marille		
Kombucha	0,33 lit.	4,70
Classic, Ingwer-Zitrone		
Apfelsaft	0,25 lit.	3,60
Orangensaft	0,25 lit.	3,70
Multivitaminsaft	0,25 lit.	3,70
Eistee	0,33 lit.	4,20
Schweppes	0,20 lit.	4,00
Wildberry		
Thomas Henry	0,20 lit.	4,30
Ginger Beer, Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale		
Le Tribute Tonic	0,20 lit.	6,10
Mineralwasser mit Zitrone	0,33 lit.	4,10
Mineralwasser	0,33 lit.	3,90
	0,75 lit.	6,70
Granderwasser	0,50 lit.	1,50
	1,00 lit.	2,50

## Alkoholfreie Getränke gespritzt

Multivitaminsaft gespritzt	0,25 lit.	2,80
	0,50 lit.	5,40
Apfelsaft gespritzt	0,25 lit.	2,70
	0,50 lit.	5,20
Orangensaft gespritzt	0,25 lit.	2,80
	0,50 lit.	5,40
Himbeer-Soda	0,50 lit.	4,20
Johannisbeersaft gespritzt	0,50 lit.	6,30

# Unser Bierangebot

€

## Frisch vom Fass

Gösser Märzen	0,30 lit.	4,50
	0,50 lit.	5,60

*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°*

Gösser Hell	0,30 lit.	4,60
	0,50 lit.	5,70

*Hell leuchtend in der Farbe und dezent hopfig im Duft. Die gut balancierte Bittere und der harmonisch ausgewogene vollmundige Geschmack verleihen ihm seine besonders gute Trinkbarkeit bei 4,4% Alkohol.*

Weizenbier	0,30 lit.	4,60
	0,50 lit.	5,70

*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.	4,70
	0,50 lit.	5,90

## Flaschenbier

Gösser Naturgold alkoholfrei	0,50 lit.	5,60
------------------------------	-----------	------

*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.	4,60
---------------------------	-----------	------

*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.	5,70
--------------------	-----------	------

Weizen dunkel	0,50 lit.	5,70
---------------	-----------	------

*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°*

König Ludwig Dunkel	0,50 lit.	5,70
---------------------	-----------	------

# Spirituosen

€

## Cognac's 2 cl

Hennessy VSOP	5,90
Courvoisier VSOP	5,90
Rémy Martin VSOP	6,20

## Fruchtbrände 2 cl

Marillenbrand	4,20
Williams	4,20
Himbeergeist	4,20
Calvados	4,20
Slibowitz	4,20
Bauernobstler	4,20
Vogelbeer	7,10
Schwarzbeer	7,40

## Rum 2 cl

Bacardi	4,00
Coruba Rum	4,00
Havana Club 3 Jahre	4,00
Havana Club 7 Jahre	5,80
Mayer`s Rum	4,00
Captain Morgen	4,00

## Brände 2 cl

Aquavit	4,00
Tequilla	4,00
Grappa Piave	3,80

## Liköre 2 cl

Grand Marnier	4,40
Cointreau	4,30
Marillenlikör	3,90
Tia Maria	4,00
Kahlua	4,00
Baileys	4,10
Amaretto	4,10
Puschkin Black Sun	3,90

# Spirituosen

€

## Weinbrände 2 cl

Bouchet VSOP	3,90
Asbach Uralt	4,10
Metaxa	4,10

## Bitterliköre 2 cl

Underberg	4,10
Jägermeister	4,20
Fernet Branca	4,20
Ramazzotti	4,20
Averna	4,20

## Bourbon Whisky's 2 cl

Jack Daniels	4,60
Southern Comfort	4,60
Jim Beam	4,60

## Scotch Whisky's 2 cl

Ballantines	4,60
Johnny Walker Red Label	4,60

## Irish Whisky 2 cl

Tullamore Dew	4,60
---------------	------

## Canadian Whisky's 2 cl

Canadian Club	4,60
---------------	------

## Vodka 2 cl

Absolut Vodka	4,10
Grey Goose	5,80
Belvedere	5,80

## Gin 2 cl

Guglhof Gin Alpin	5,90
Bombay Sapphire London Dry	4,30
Hendrick's Gin	5,30
Monkey 47	6,80
Gugelhof Sloe Gin	5,90

# Sekt | Prosecco

€

Tannenhof Spumante	0,75 lit.	37,00
Prosecco Superiore Daldin		
Spumante Brut	0,75 lit.	38,00
Rosé Spurmante Brut	0,75 lit.	38,00
Schlumberger Brut	0,75 lit.	42,00
	0,20 lit.	16,00
Henkell trocken	0,75 lit.	34,00
	0,20 lit.	9,40
Bründlmayer Rosé Brut	0,75 lit.	56,00

# Champagner

Moët & Chandon Imperial Brut	1,50 lit.	210,00
	0,75 lit.	110,00
	0,20 lit.	38,00
Moët & Chandon Imperial Brut Rosé	0,75 lit.	125,00
	0,20 lit.	39,00
Moët & Chandon Ice Imperial	0,75 lit.	145,00
Moët & Chandon Ice Imperial Rosé	0,75 lit.	155,00
Veuve Cliquot Brut	3,00 lit.	650,00
	0,75 lit.	115,00
Veuve Cliquot Rosé	0,75 lit.	130,00
Ruinart Blanc de Blancs Brut	0,75 lit.	150,00
Ruinart Rosé Brut	1,50 lit.	330,00
	0,75 lit.	170,00
Dom Perignon Vintage 2009	0,75 lit.	330,00