

Vorspeisen | Starters

Carpaccio vom Rind | Parmesancreme | Rucola | Pinienkerne € 25,00
Beef carpaccio | Parmesan cream | Arugula | Pine nuts

Weißer und grüner Spargel | Wildkräuter | Liebstöckel-Foghurt Vinaigrette € 29,00
White and green asparagus | Wild herbs | Lovage-yogurt vinaigrette

Rinderconsommé | Frittaten ODER Markknödel € 12,00
Beef consommé | Sliced pancake strips OR marrow dumplings

Tomatenconsommé | Basilikum-Topfennockerl € 14,00
Tomato consommé | Basil curd cheese dumplings

Zwischengericht | Intermezzo

Pasta | Spargel | Bergfeuer | Gartenkräuter € 24,00
Pasta | Asparagus | Piment d'Espelette | Garden herbs

Hauptspeisen | Main course

Geschmortes Short Rib | Grand Jus | Babykarotten | Kartoffelpüree € 48,00
Braised short rib | Grand jus | Baby carrots | Mashed potatoes

Maishuhn-Supreme | Madeirajus | Cime di Rapa | Schalotten | Fregola Sarda € 39,00
Corn-fed chicken supreme | Madeira jus | Cime di rapa | Shallots | Fregola sarda

Forellenfilet | Mandelbutter | Blattspinat | Petersilienkartoffeln € 42,00
Trout fillet | Brown butter with almonds | Leaf spinach | Parsley potatoes

Vegetarisch | Vegetarian

Risotto | Spargel | Parmesan | Sauce Hollandaise € 29,00
Risotto | Asparagus | Parmesan | Hollandaise sauce

Vegan

Rotes Thai-Curry | Gemüse | Koriander | Nuss | Basmatireis € 26,00
Red Thai curry | Vegetable | Coriander | Nut | Basmati rice

Dessert | Desserts

Heumilch-Panna-Cotta | Marinierter Rhabarber € 14,00
Hay-milk panna cotta | Marinated rhubarb

Crèmeschnitte "Tennerhof" | Vanillecreme | Beeren € 16,00
„Tennerhof“ cream slice | Vanilla cream | Berries

Sorbetvariation € 12,00
Sorbet variation

Genießen Sie unser täglich wechselndes 4-Gänge-Halbpensionsmenü zum Preis von € 70,00 pro Person.
Enjoy our daily changing 4-course half-board menu at € 70,00 per person.

Gedeck € 3,90 pro Person | Cover charge € 3,90 per person
Änderungen vorbehalten | Subject to modification

Das Menü kann Spuren folgender Allergene enthalten: Gluten, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesam, Sulfite, Lupinen, Weichtiere
The menu may contain the following allergens: gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soy, milk, nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulphites, lupins, molluscs.