

Vorspeisen | Tennerhof Classics

Carpaccio vom Kitzbüheler Rind | Parmesancreme | Rucola | Pinienkerne € 27,00

Carpaccio of Kitzbühel beef | Parmesan cream | Arugula | Pine nuts

Creemesuppe vom Tiroler Bergkäse | Croutons € 14,00

Cream soup of Tyrolean mountain cheese | Croutons

Backhendl-Salat | Kernöl | Vogerlsalat | Hausdressing € 25,00

Crispy fried chicken salad | Pumpkin seed oil | Lamb's lettuce | House dressing

Rinderconsommé | Griesnockerl ODER Leberknödel € 14,00

Beef consommé | Semolina dumpling OR liver dumpling

Österreichische Klassiker | Winter Classics

Tiroler Gröstl | Speck | Champignons | Spiegelei € 29,00 + Rinderfiletspitzen € 47,00

Tyrolean gröstl | Bacon | Mushrooms | Fried egg Beef tenderloin tips

Tafelspitz vom Rind | Schnittlauch-Krensaucе | Wurzelgemüse | Bratkartoffel € 49,00

Tafelspitz boiled beef | Chive horseradish sauce | Root vegetables | Pan-fried potatoes

Wiener Schnitzel vom Kalb | Schmalz | Petersilienkartoffel Preiselbeeren | Zitrone € 40,00

Viennese veal schnitzel | Clarified butter | Parsley potatoes | Lingonberries | Lemon

Forellenfilet | Mandelbutter | Blattspinat | Kartoffelpüree € 42,00

Trout fillet | Brown butter with almonds | Sautéed spinach | Mashed potatoes

Steak

Kitzbüheler Rinderfilet vom Huber Metzger 180 g € 52,00 250 g € 67,00

Grillgemüse | Cognac-Pfefferrahmsauce | Kartoffelgratin

Kitzbühel beef fillet from Huber butchery 180 g € 52,00 250g € 67,00

Grilled vegetable | Cognac pepper cream sauce | Potato gratin

Vegetarisch

Spinatknödel | Bergkäse | Cherry Tomaten € 26,00

Spinach dumplings | Mountain cheese | Cherry tomatoes

Äpler Rösti | Brokkoli | Zucchini | Aubergine | Raclette Käse € 28,00

Alpine rösti | Broccoli | Zucchini | Eggplant | Raclette cheese

Vegan

Rotes Thai Curry | Gemüse | Koriander | Nuss | Basmatireis € 26,00

Red Thai curry | Vegetable | Coriander | Nut | Basmati rice

Dessert | Desserts

Topfenknödel | Marille | Süße Brösel | Vanilleeis € 16,00

Quark Dumplings | Apricot | Sweet Breadcrumbs | Vanilla Ice Cream

Crème-Schnitte "Tennerhof" | Vanille-Creme | Beeren € 16,00

Crème slice "Tennerhof" | Vanilla cream | Berries

Kaiserschmarrn | Rumrosinen | Apfelmus € 17,00

Kaiserschmarrn | Rum-Soaked Raisins | Applesauce

Genießen Sie unser täglich wechselndes 4-Gänge-Abendmenü | Preis € 80,00 pro Person.

Enjoy our daily changing 4-course half-board menu | € 80,00 per person.

Gedeck € 5,50 pro Person | Cover charge € 5,50 per person

Änderungen vorbehalten | Subject to modifications

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.

Relais & Châteaux Hotel Tennerhof