

Beispiel täglich wechselndes Abendmenü

Example daily dinner menu

Vorspeise | Appetizer

Hausgebeizter Saibling aus Kössen

Saiblingskaviar | Bio Gurke | Rote Bete | Granny Smith | Kräuter

House-cured char from Kössen

Char caviar | Organic cucumber | Beetroot | Granny Smith apple | Fresh herbs

€ 22,00

Suppe | Soup

Rinderconsommé | Kalbsleberknöpfle

Consommé of beef | Veal liver spaetzle

€ 12,00

Hauptspeisen | Main courses

Tiroler Hirschrücken

Holunderjus | Eierschwammerl | Steinpilz | Maronenpüree

Tyrolean saddle of venison

Elderberry jus | Chanterelle | Porcini mushroom | Chestnut purée

€ 35,00

ODER | OR

Bachforellenfilet

Mandelbutter | Blattspinat | Kirschtomate | Petersilienkartoffel

Fillet of trout

Almond butter | Leaf spinach | Cherry tomato | Parsley potato

€ 35,00

ODER | OR

Gnocchi | Bergkäsesauce | Schnittlauch

Gnocchi | Mountain cheese sauce | Chive

€ 25,00

Dessert | Käse | Dessert | Cheese

Schokoladentarte | Pistazieneis | Macaron

Chocolate tart | Pistachio ice cream | Macaron

ODER | OR

Käseteller | Hausgemachtes Chutney | Traube

Cheese plate | Homemade chutney | Grape

€ 14,00

4 Gang Menü € 65,00

4 course Menu € 65.00

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

Tennerhof Klassiker

Carpaccio vom Kitzbüheler Rind | Trüffelmayo | Gartenkräuter € 24,00
Beef carpaccio "Kitzbühel style" | Truffle mayonnaise | Garden herbs

Caesarsalat | Kirschtomate | Croûton | gereifter Parmesan € 19,00
Caesar salad | Cherry tomato | Crouton | Matured parmesan

+ Black Tiger Garnel + Black tiger prawn € 36,00

+ Rinderfiletstreifen + Slices of beef fillet € 36,00

+ Maishenderlbrust + Corn-chicken breast € 29,00

Steak

Kitzbüheler Rinderfilet 180 g vom Huber Metzger € 48,00
Kitzbühel beef filet 180 g from the Huber Butcher

Kitzbüheler Rinderfilet 250 g vom Huber Metzger € 62,00
Kitzbühel beef filet 250 g from Huber the Butcher

***Serviert mit** | served with*

Junger Spinat | Steinpilzen | Kartoffelpüree

Baby spinach | Porcini mushrooms | Mashed potato

Heimische Pilze | Domestic mushrooms

Wildkräutersalat | gebratenen Eierschwammerln | Tiroler Speck € 23,00
Wild herb salad | Chanterelles | Tyrolean bacon

Consommé von Steinpilzen | Ravioli € 16,00
Consommé of porcini mushrooms | Ravioli

De Cecco Pasta | Rahm | Liebstöckel | Gartenkräuter
De Cecco Pasta | Cream | Lovage | Garden herbs
+ Eierschwammerl + Chanterelles € 22,00
+ Steinpilze + Porcini mushrooms € 32,00

Tranchen vom Maishenderl | Eierschwammerl | Liebstöckelrahm | Tagliarini € 34,00
Slices of corn-chicken breast | Chanterelles | Lovage cream | Tagliarini

Vegan

Rotes Thai Curry | Gemüse vom Bio Bauer Anton | Koriander | Basmatireis € 25,00
Red Thai Curry | Vegetable from organic farmer Anton | Coriander | Basmati rice

Dessert

Hausgemachter Apfelstrudel | Tonkabohnen-Vanilleeis € 12,00
Homemade apple strudel | vanilla tonka-bean ice-cream

Heumilch Panna Cotta | mariniertem Pfirsich € 14,00
Hay milk panna cotta | marinated peach

Gedeck € 3,90 pro Person | Cover charge € 3,90 per person

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.