

Tennerhof Klassiker | Tennerhof Classics

Büffelmilch Burrata mit eingelegter Marille, Rucola und kandierte Walnüsse € 19,00
Buffalo milk burrata with preserved apricot, arugula and candied walnuts

Hausgebeizter Saibling aus Kössen mit Imperial Kaviar, Bio Gurke und Senfsaat € 26,00
Home-pickled char from "Kössen" with imperial caviar organic cucumber and mustard seed

Carpaccio vom Kitzbüheler Rind mit Trüffelmayo mit Trüffelmayo und Gartenkräutern € 24,00
Beef carpaccio "Kitzbühel style" with truffle mayonnaise and garden herbs

Consommé vom Rind mit Frittaten und Schnittlauch € 12,00
Beef consommé with sliced pancakes and chive

Caesarsalat mit Kirschtomaten, Croutons & gereiftem Parmesan € 19,00
+ Black Tiger Garnele € 36,00 | + Rindfiletsteifen € 36,00 | + Maishenderlbrust € 29,00
Caesar salad with cherry tomatoes, Croutons & matured parmesan
+ Black tiger prawns | + Slices of fillet of beef | + Corn-fed chicken breast

Club Sandwich „Tennerhof“ mit Hühnerbrust, Speck, Bio Ei und Pommes € 25,00
Club Sandwich "Tennerhof" with chicken breast, bacon, organic egg and fries

Linguine mit Venusmuscheln, Weißwein, Tomate und Petersilie € 27,00
Linguine with clams, white wine, tomato and parsley

Filets von der Bachforelle mit Mandelbutter, jungem Spinat und Kartoffelpüree € 35,00
Fillet of river trout with almond butter, baby spinach and mashed potatoes

In Butterschmalz gebackenes Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffeln
ODER Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und Zitrone € 35,00
"Wiener Schnitzel" breaded escalope of veal with parsley potatoes
OR potato-cucumber salad, cranberries and lemon

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

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

Bergamotte Sorbet mit Limoncello und Prosecco € 12,00
Bergamot sorbet with limoncello and prosecco

Unsere hausgemachten Strudel und Kuchen € 9,00
Our homemade strudel und cake

Änderungen vorbehalten | subject to modifications

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

Relais & Châteaux Hotel Tennerhof