

Tennerhof Klassiker | Tennerhof Classics

Geflämmte Rotbarbe | Safran | Paprika | Zitrone | Kapern | Oliventapenade € 29,00

Flamed red mullet | Saffron | Paprika | Lemon | Caper | Olive tapenade

Wildkräutersalat | Ziegenfrischkäse | Eingelegte Marille | Kandierte Walnuss € 25,00

Wild herb salad | Fresh goat cheese | Pickled apricot | Candied walnut

Rinderconsommé | Griesnockerl ODER Leberknödel € 14,00

Beef Consommé | Semolina dumpling OR liver dumpling

Steak

Kitzbüheler Rinderfilet 180 g vom Huber Metzger € 52,00

Kitzbühel beef fillet 180 g from the Huber butchery

Kitzbüheler Rinderfilet 250 g vom Huber Metzger € 67,00

Kitzbühel beef fillet 250 g from Huber butchery

serviert mit | served with

Grillgemüse | Cognac-Pfefferrahmsauce | Kartoffelgratin

Grilled vegetable | Cognac pepper cream sauce | Potato gratin

Winterklassiker | Winter Classics

Kitzbüheler Kalbsfilet | Morchelrahm | Rote Beete | Sellerie | Ravioli € 52,00

Kitzbühel veal tenderloin | Morel cream | Beetroot | Celery | Ravioli

Krone vom Tiroler Milchlamm | Thymianjus | Pastinake | Polentacreme € 58,00

Crown of Tyrolean milk-fed lamb | Thyme jus | Parsnip | Polenta cream

Challans Ente | Orangenjus | Shiitake | Rosenkohel | Baumkuchen € 54,00

Challans duck | Orange jus | Shiitake | Brussels sprout | Layered potato cake

Vegetarisch

De Cecco Pasta | Rahm | Périgord Trüffel | Kräuter € 39,00 + Alba Trüffel € 59,00

De Cecco pasta | Cream | Périgord truffle | Herbs

+ Alba truffle

Vegan

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

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

Fisch | Fish

Wildfang Skrei | Kaninchen | Pancetta | Veltliner | Erbse | Trüffelkartoffel € 55,00

Wild-caught Skrei | Rabbit | Pancetta | Veltliner | Pea | Truffle potato

Dessert | Desserts

Crème brûlée | Marinierte Beeren € 16,00

Crème brûlée | Marinated berries

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

Crème slice "Tennerhof" | Vanilla cream | Berries

Genießen Sie unser täglich wechselndes 4-Gänge-Halbpensionsmenü zum Preis von € 80,00 pro Person.

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

Gedeck € 5,50 pro Person | Cover charge € 5,50 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.

Relais & Châteaux Hotel Tennerhof