

# TANNENHOF

Alpines Lifestyle Hotel ★★★★★ Superior

Wir begrüßen Sie in unserem Tannenhof  
sehr herzlich und möchten Sie in gemütlicher  
Atmosphäre mit internationalen Speisen  
und heimischer Kost verwöhnen.

Um die bestmögliche Qualität der Gerichte zu erreichen,  
verwendet unser Küchenchef mit seinem Team  
vorwiegend Produkte aus der Region,  
sowie aus unserem eigenen Kräutergarten!  
Dazu servieren wir Ihnen erlesene Weine  
aus unserem gut sortierten Weinkeller.

Wir hoffen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen und  
wünschen angenehme Stunden und einen guten Appetit!

Sofern Sie von Allergien betroffen sind  
möchten wir Sie bitten sich bei unseren Servicemitarbeitern zu melden.  
Gerne händigen Ihnen diese unsere separate Allergiekarte aus,  
die Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten gibt.

## Unsere Apéritifempfehlung

	€
<b>Tannenhof-Spritzer</b> Weißwein   Wild Berry   frische Beeren	5,20
<b>Veneziano</b> Prosecco   Soda   Aperol	7,10
<b>Sparkling Tea „Gron“</b>	6,90
<b>Sparkling Tea “Lyserod” (alkoholfrei)</b>	6,90
<b>Tannenhof Spumante - SZIGETI GRÜNER - VELTLINER BRUT</b>	6,90

## Unsere Digéstifempfehlung

Guglhof, Himbeere 2 cl	5,00
Don Papa Rum 2 cl	4,90
Don PX Gran Reserve 5 cl	7,50

Gerne kommen wir auch mit unserem Digéstifwagen  
direkt an Ihren Tisch!

# Saisonal & Regional

€

## Vorspeisen | starters

<b>Bunter Blattsalatteller</b>   sautierte Pilze   Feige   Bresaola   Crostini <i>Mixed leaf salad plate   sautéed mushrooms   fig   bresaola   crostini</i>	13,50
<b>Eierschwammerlsalat</b>   marinierte Kräuterseitlinge   Gemüsevinaigrette Frühlingszwiebel <i>Chanterelle salad   marinated herb mushrooms   vegetable vinaigrette   spring onion</i>	13,50
<b>Pilzragout</b>   Semmelknöderl   sautierter Steinpilz   Waldpilzjus <i>Mushroom ragout   bread dumplings   sautéed porcini   wild mushroom jus</i>	13,50

## Suppen | soups

<b>Essenz vom Champignon</b>   Eierschwammerlravioli   frische Pilze <i>Mushroom essence   chanterelle ravioli   fresh mushrooms</i>	7,00
<b>Schaumsuppe von Waldpilzen</b>   sautierte Pilze   Bröselknödel <i>Foam soup of wild mushrooms   sautéed mushrooms   bread dumplings</i>	7,00

## Hauptspeisen | main dishes

<b>Filet vom Salzburger Almrind „Rosini“</b>   gegrillte Gänseleber Steinpilz-Glace   Kartoffel-Nidei   konfierte Schalotte   Navetten <i>Fillet of Salzburg Alpine beef "Rosini"   grilled goose liver   porcini mushroom glace   potato gnocchi confit shallot   navettes</i>	36,50
<b>Wolfsbarschfilet gebraten</b>   Kerbelschaum   Eierschwammerl-Risotto Pastinake   Mangold <i>Sea bass fillet fried   chervil mousse   chanterelle risotto   parsnip   chard</i>	28,50
<b>Dreierlei von Pilzen</b>   Serviettenknödel   Butterkartoffeln <i>Three kind of mushrooms   dumplings   buttered potatoes</i>	18,50

## Dessert | dessert

<b>Weißes Schokoladen-Parfait</b>   Schoko-Champignoncreme Crumble   Minzgel   marinierte Beeren <i>White chocolate parfait   chocolate-mushroom cream   crumble   mint gel   marinated berries</i>	13,50
---	-------

# Salate | Salad

	€
Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne Jourgebäck, frische Aufstriche und Butter <i>On request we serve bread, fresh spreads and butter</i>	3,00
<b>Kleiner gemischter Salatteller</b>   Dressing nach Wahl <i>Small mixed salad   dressing of your choice</i>	6,00
<b>Großer gemischter Salatteller</b>   Dressing nach Wahl <i>Big mixed salad   dressing of your choice</i>	9,00
<b>Gemischte Blattsalate</b>   Dressing nach Wahl <i>Mixed leaf salad   dressing of your choice</i>	6,00
<b>Pongauer Bauernsalat</b> Gemischter Blattsalat   gebratene Kartoffel   gebratener Speck Tomaten   gekochtes Ei <i>Mixed leaf salad with fried potatoes   fried bacon   tomatoes   boiled egg</i>	14,50

# Kalte Vorspeisen | Cold starters

<b>Tartar vom Salzburger Ochsen</b>   Wachtelei   Dijon-Crème   Toastbrot Zwiebelcrunch <i>Tartare of ox   quail egg   dijon cream   toast   onion crunch</i>	18,50
<b>Büffelmozzarella</b>   Tomate   Balsamico-Gel   Pesto Ciabatta Crumble <i>Buffalo mozzarella   tomato   balsamic gel   pesto   ciabatta crumble</i>	14,50

# Suppen | Soups

<b>Klare Rindsuppe</b>   Frittaten, Nudeln, Kaspressknöderl oder Grießknöderl <i>Clear beef soup with sliced pancakes, noodles, cheese dumplings or semolina dumplings</i>	6,00
<b>Schaumsüppchen vom confierten Knoblauch</b> hausgemachtes Schwarzbrot   Grammelschmalz <i>Foamy soup of confit garlic   homemade brown bread   lard of greaves</i>	7,00

# Warme Vorspeisen | Warm starters

	€
<b>Garnelen Crêpe</b>   Avocado-Velouté   grünes Chilliöl gegrillter, grüner Spargel <i>Shrimp crêpe   avocado velouté   green chili oil   grilled, green asparagus</i>	17,50
<b>Tomatenravioli</b>   Basilikumreduktion   Mozzarellacreme Cherrytomate <i>Tomato ravioli   basil reduction   mozzarella cream   cherry tomato</i>	13,50

## Traditionelles | Traditional

<b>Cordon Bleu vom Schwein</b> Petersilienkartoffeln   Preiselbeeren <i>Cordon bleu of pork   parsley potatoes   cranberries</i>	18,50
<b>Wiener Schnitzel</b>   Petersilienkartoffeln   Preiselbeeren <i>Viennese escalope   parsley potatoes   cranberries</i>	
<b>vom Schwein</b>   <i>pork</i>	17,00
<b>vom Kalb</b>   <i>veal</i>	22,00
<b>Wiener Zwiebelrostbraten</b>   Röstkartoffeln   Speckbohnen <i>Viennese onion roast beef   roasted potatoes   green beans with bacon</i>	22,00
<b>Grillteller</b>   Kräuterbutter   Cocktailsauce Folienkartoffel   Grillgemüse <i>Mixed grill   herb butter   cocktail sauce   baked potato   grilled vegetables</i>	24,50

## Fleisch | Meat

<b>Filet vom heimischen Kalb</b>   dunkler Jus Pastinakencreme   Rosmarin-Agnolotti   Brokkoli <i>Fillet of domestic veal   dark jus   parsnip cream   rosemary agnolotti   broccoli</i>	32,00
<b>Rosa Schweinefilet</b>   Waldkräutersauce   Risotto-Milanese Babykarotte   Fenchelchip <i>Pink pork fillet   forest herbs sauce   risotto milanese   baby carrot   fennel chip</i>	24,50

# Fisch | Fish

	€
<b>Filet vom Zander</b>   Portweinreduktion Lila Karottencreme   Topfen-Ravioli   Petersilienwurzel <i>Fillet of pike-perch   port wine reduction   purple carrot cream   curd ravioli   parsley root</i>	28,00
<b>Forelle "Müllerin"</b>   Mandel-Butter Petersilienkartoffel   Brokkoli <i>Trout "Müllerin"   almond butter   parsley potato   broccoli</i>	26,00

# Burger & Sandwich

<b>Spicy Wagyu-Burger</b>   hausgemachte Brioche   Senfmayo Vogelersalat   karamellierte Zwiebel   hausgemachte Pickles   French Fries <i>Spicy Wagyu Burger   homemade brioche   mustard mayo   lamb's lettuce   caramelized onion   homemade pickles   french fries</i>	24,00
<b>Club Sandwich</b>   Spiegelei   Huhn   Pommes Pont-Neuf Trüffel-Mayo   Pak Choi   Kirschtomate   gegrillte Frühlingszwiebel <i>Club Sandwich   fried egg   chicken   fries pont neuf   truffle mayo   pak choi   cherry tomato   grilled spring onion</i>	19,50

# Vegetarische Gerichte | Vegetarian dishes

<b>Rote-Rüben Krapfen</b>   Curry-Velouté   Kerbelpüree <i>Red beetroot doughnuts   curry velouté   chervil puree</i>	16,50
<b>Käsespätzle</b> mit Röstzwiebel im „Pfandl“ serviert   Blattsalatteller <i>Cheese spätzle   fried onions   green salad</i>	14,50
<b>Spaghetti</b>   Zitrus-Pesto <i>Spaghetti   citrus pesto</i>	14,50
<b>Spaghetti</b>   Zitrus-Pesto   Garnelen <i>Spaghetti   citrus pesto   prawns</i>	24,00

# Dessert | Desserts

	€
<b>Mousse von der dunklen Callebaut Schokolade</b> Orangen-Sorbet   Kumquat-Gel   Rührkuchen-Crumble <i>Mousse of dark callebaut chocolate   orange sorbet   kumquat gel   cake crumble</i>	14,50
<b>Parfait vom Schmorapfel   Salzkaramell   Walnuss   Marzipancreme</b> <i>Parfait of braised apple   salted caramel   walnut   marzipan cream</i>	13,50
<b>Kaiserschmarrn   Zwetschkenröster</b> <i>Kaiserschmarrn   plum roaster</i>	13,00
<b>Leichte Joghurt-Topfen-Creme   frischen Früchten   ZUCKERFREI</b> <i>Light yoghurt curd cream   fresh fruits   SUGAR FREE</i>	9,50

# Käse | Cheese

<b>Kleiner gemischter Käseteller</b> Verschiedene Fruchtsenfe   Aktivkohlesalz <i>Small mixed cheese plate   fruit mustards   active-carbon salt</i>	15,00
<b>Großer gemischter Käseteller</b> Verschiedenen Fruchtsenfe   Aktivkohlesalz <i>Big mixed cheese plate   fruit mustards   active-carbon salt</i>	19,50

# Getränke

<b>Kaffee-Spezialitäten</b>	<b>€</b>
Tasse Kaffee	3,50
Kleiner Brauner	3,20
Großer Brauner	4,00
Cappuccino	3,80
Espresso Macchiato	3,60
Latte Macchiato	4,10
Kännchen Kaffee (2 Tassen)	6,00
Irish Coffee	7,40
Kaffee Hag	3,50

## **Heiße Getränke**

Tee mit Zitrone		2,80
Tee mit Rum		4,80
Heiße Schokolade mit Schlagsahne		4,00
Schoko „Lumbumba“		6,00
Glühwein	0,25 lit.	5,00
Jagatee	0,25 lit.	6,00

## **Milchshakes**

Bananen-Milchshake	6,50
Erdbeer-Milchshake	6,50
Schoko-Milchshake	6,50



# Getränke

## Alkoholfreie Getränke

		€
Limonaden	0,25 lit.	3,30
Fanta, Coca Cola, Sprite, Spezi		
Coca Cola light	0,33 lit.	3,90
Almdudler	0,35 lit.	3,90
Red Bull	0,25 lit.	4,90
Red Bull Cola	0,25 lit.	3,30
Apfelsaft	0,25 lit.	3,30
Kohl Bergapfelsaft	0,20 lit.	4,20
Jonagold naturtrüb, rot		
Orangensaft	0,25 lit.	3,40
Rauch Fruchtsäfte	0,25 lit.	3,90
Johannisbeer, Erdbeer, Marille		
Multivitaminsaft	0,25 lit.	3,40
Kombucha	0,33 lit.	3,40
Classic, Ingwer-Zitrone		
Eistee	0,33 lit.	3,90
Schweppes	0,20 lit.	3,60
Wildberry		
Thomas Henry	0,20 lit.	3,80
Ginger Beer, Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale		
Mineralwasser	0,33 lit.	3,40
Mineralwasser	0,75 lit.	5,50
Mineralwasser mit Zitrone	0,35 lit.	3,60
Granderwasser	0,50 lit.	1,00
Granderwasser	1,00 lit.	2,00

## Alkoholfreie Getränke gespritzt

Johannisbeersaft gespritzt	0,50 lit.	5,50
Multivitaminsaft gespritzt	0,25 lit.	2,60
Multivitaminsaft gespritzt	0,50 lit.	5,10
Apfelsaft gespritzt	0,25 lit.	2,50
Apfelsaft gespritzt	0,50 lit.	4,90
Orangensaft gespritzt	0,25 lit.	2,60
Orangensaft gespritzt	0,50 lit.	5,10
Himbeer-Soda	0,50 lit.	3,70

# Unser Bierangebot

€

## Frisch vom Fass

Gösser Märzen 0,30 lit. 3,90

Gösser Märzen 0,50 lit. 4,90

*Das untergärige, helle Vollbier ist in der Farbe strohgelb und im Duft angenehm hopfig mit feinen Malznoten. Eine leichte Hopfennote rundet den harmonischen Geschmack von Gösser Märzen ab. Alkoholgehalt: 5,2 %, Stammwürze: 11,9°*

Weizenbier 0,30 lit. 4,10

Weizenbier 0,50 lit. 5,00

*Das Hefetrüb ist naturtrüb, goldgelb und besonders fruchtig mit leichter Bananen-Nase. Erfrischend feinprickelnd besticht dieses Weizenbier durch gewürzhafte Aromen am Gaumen. Alkoholgehalt: 5,3 %, Stammwürze: 12,3°*

Radler 0,30 lit. 4,10

Radler 0,50 lit. 5,20

Schwarzacher Kellerbier 0,30 lit. 4,00

Schwarzacher Kellerbier 0,50 lit. 5,00

## Flaschenbier

Gösser Naturgold alkoholfrei 0,50 lit. 5,00

*Gösser NaturGold alkoholfrei – Österreichs bestes alkoholfreies Bier: sattes Gold, naturtrüb dadurch besonders vollmundig im Geschmack, gepaart mit feiner Hopfennote – echter Gösser Biergenuss zu jeder Tageszeit! Alkoholgehalt: <0,5 %, Stammwürze: 7°*

Reininghaus Jahrgangspils 0,30 lit. 3,90

*Strohgelbe Farbe, blendend weißer feinporiger Schaum. Geprägt von harzig-kraftigen Aromen des Leutschacher Celeja Hopfens. Am Gaumen kräftig hopfig mit harmonischer Bittere und angenehm anhaltendem Abgang. Ein steirisches Spitzenpils. Alkoholgehalt: 4,9 %, Stammwürze: 11,3°*

Weizen alkoholfrei 0,50 lit. 5,00

Weizen dunkel 0,50 lit. 5,00

*Das Dunkle ist naturtrüb und leuchtet im Glas kastanienbraun. Der Geschmack erinnert an Vanille-, Zimt- und Röstmalzaromen. Am Gaumen dicht und im Nachtrunk besonders würzig. Alkoholgehalt: 5,3 %, Stammwürze: 12,3°*

Schwarzacher Bier dunkel 0,50 lit. 5,00

# Spirituosen

	€
<b>Cognac's 2 cl</b>	
Hennesy VSOP	5,20
Courvoisier VSOP	5,20
Rémy Martin VSOP	5,50
<b>Fruchtbrände 2 cl</b>	
Marillenbrand	3,60
Williams	3,60
Himbeergeist	3,60
Calvados	3,30
Slibowitz	3,30
Bauernobstler	3,30
Vogelbeer	5,40
Holler	5,70
Schwarzbeer	6,60
<b>Rum 2 cl</b>	
Bacardi	3,40
Coruba Rum	3,40
Inländer Rum	3,10
Havanna Club, 3 Jahre	3,40
Mayer`s Rum	3,40
Captain Morgen	3,40
<b>Brände 2 cl</b>	
Aquavit	3,40
Enzian	3,20
Tequilla	3,40
Grappa Piave	3,20
<b>Liköre 2 cl</b>	
Grand Marnier	3,80
Cointreau	3,70
Marillenlikör	3,30
Tia Maria	3,40
Kahlua	3,40
Baileys	3,50
Amaretto	3,50
Puschkin Black Sun	3,30

# Spirituosen

€

## Weinbrände 2 cl

Bouchet VSOP	3,30
Asbach Uralt	3,50
Metaxa	3,50

## Bitterliköre 2 cl

Underberg	3,50
Jägermeister	3,60
Fernet Branca	3,60
Ramazzotti	3,60
Averna	3,60

## Bourbon Whisky's 2 cl

Jack Daniels	4,00
Southern Comfort	4,00
Jim Beam	4,00

## Scotch Whisky's 2 cl

Ballantines	4,00
Johnny Walker Red Label	4,00

## Irish Whisky 2 cl

Tullamore Dew	4,00
---------------	------

## Canadian Whisky's 2 cl

Canadian Club	4,00
---------------	------

## Vodka 2 cl

Absolut Vodka	3,50
Grey Goose	5,10
Belvedere	5,10

## Gin 2 cl

Guglhof Gin Alpin	5,20
Bombay Sapphire London Dry	3,70
Hendrick's Gin	4,90
Monkey 47	6,10
Gugelhof Sloe Gin	5,20

# Sekt

	€
<b>Prosecco Superiore Daldin</b>	
Spumante Brut 0,75	34,00
Rosé Spurmante Brut 0,75	34,00
<b>Schlumberger</b>	
White Secco 0,75	30,00
Sparkling brut 0,75	38,00
Piccolo	14,00
<b>Henkel</b>	
Flasche 0,75	30,00
Piccolo	8,40
<b>Bründlmayer</b>	
Rosé Brut 0,75	50,00

# Champagner

<b>Moet &amp; Chandon</b>	
Magnum 1,50	154,00
Flasche 0,75	87,00
Piccolo	30,00
<b>Veuve Cliquot</b>	
Flasche 0,75	98,00
Flasche 0,375	47,00
<b>Veuve Cliquot Rose</b>	
Flasche 0,75	118,00
<b>Dom Perignon Vintage 2009</b>	
Flasche 0,75	247,00
<b>Ruinart</b>	
Blanc de Blancs Brut 0,75	150,00
Rosé Brut 0,75	150,00
Rosé Magnum Brut 1,50	278,00