



HOTEL ZUR TENNE

Canapés

Kalte Canapés

Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto

Mini Kipferl mit Dill-Crème Fraîche und Räucherlachs

Brie auf Feigensenf und Weintrauben

Tiroler Karreespeck mit Liptauer und Petersilie

Beef Tatar mit knuspriger Kaper und Toast

Räucherlachsforellentatar mit Roter Rübe und Kren

Kleines Vitello Tonnato

Graved Lachs mit Honig-Senfsauce

Rindercarpaccio mit Parmesan und Rucola

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Zwiebelmarmelade

Warme Canapés

Quiche Lorraine mit Kräuter-Crème Fraîche

Cremiger Kartoffelsalat mit kleinem Backhendl

Jakobsmuschel auf Tomatenrisotto und Parmesan

Garnele auf Sesamgemüse

Datteln im Speckmantel



HOTEL ZUR TENNE

Menüvorschläge Frühling

Menü I

Buratta mit geschmorter Tomate, Thymiancrostini,
Tomatenmarmelade und Rucolanage

Gebrautes Filetsteak mit Spargel-Senfrisotto, Jungzwiebeln,
knusprigem Parmesan und Limettenjus

Geeistes Himbeermousse im Schokoladenspitz
mit Grenadineschaum

Menü II

Rindercarpaccio mit zweierlei Spargel,
Ei-Tramezzini und Paprikavinaigrette

Schaumsuppe von Frühlingskräutern mit Speckcroûtons

Gebrauter Steinbutt auf cremigen Pilzen
und Safran-Kartoffelkrusteln

Erdbeer-Vanille Panna Cotta
mit Rhabarberagout

Menü III

Lauwarmer Artischocken-Spinatsalat
mit getrockneten Tomaten und Parmesan

Crèmesuppe vom Spargel mit Kräuteröl

Gebraute Perlhuhnbrust mit Liebstöcklrisotto
und Karotten-Ingwer Crème

Lavendel-Crème brûlée
mit zweierlei Sorbets



HOTEL ZUR TENNE

Menüvorschläge Sommer

Menü I

Wildkräutersalat mit sautierten Eierschwammerl
und Kartoffeldressing

Gebratenes Filetsteak auf cremigen Schnittlauchkartoffeln,
geschmorten Zwiebeln und Salbeijus

Vanille-Risotto mit Apfelmus
und Baileysrahmeis

Menü II

Zitrus-Thunfisch mit Mango,
Avocado und Bohnenkrautjus

Gazpacho mit Sauerrahmcrostini und Senfeis

Gebratenes Kalbsrückensteak auf cremigen Eierschwammerl
und Lauch-Kartoffelblinis

Marillentartelette mit geliertem Waldbeersüppchen

Menü III

Büffelmozzarella
mit geliertem Kirschtomaten-Koriandersalat und Basilikum-Nusspesto

Petersilienrisotto mit gebratenen Jakobsmuscheln
und weißem Tomatenschaum

Gebratene Goldbrasse mit Fenchel-Safranfond,
Gnocchi und Gurkenschäum

Geeistes Tiramisu mit marinierten Erdbeeren
und Amarettoschaum



HOTEL ZUR TENNE

Menüvorschläge Herbst

Menü I

Wildkräutersalat mit Kürbis,
Nüssen und Himbeervinaigrette

Gebratenes Rehrückenfilet auf Schwarzwurzelcrème
und Lavendelkartoffeln

Heidelbeertarte mit Holunderschaum

Menü II

Lauwarmer Kalbskopf-Pilzsalat
mit Zwiebelmarmelade und Lardo

Schaumsuppe vom Muskatkürbis mit Kürbiskernespuma

Gebratenes Rinderfilet mit Trüffelkruste
auf Topinamburcrème und Portweinartischocke

Schokoladenauflauf mit pochierter Birne
und Rum-Rosineneis

Menü III

Hirschcarpaccio mit Pastinakencrème
und schwarzen Nüssen

Kaninchencremolata mit Parmesangnocchi
und Zitronenconfit

Gebratener Heilbutt auf Herbsttrompetenrisotto
und Jungzwiebeln

Topfen-Mohnmousse
mit Quittensorbet und Kürbiskrokant



HOTEL ZUR TENNE

Menüvorschläge Winter

Menü I

Gänselebervariation „Seifried“

Gebratenes Kalbsfilet und geschmortes Backerl
auf getrüffeltem Kohlrabi und Bohnenkrautblinis

Mandarinencharlotte
mit Cassis-Feigen und Sorbet

Menü II

Törtchen von Roter Rübe und Kren mit Thunfischtartar
und knusprigen Kartoffeln

Wildconsommé mit Pastinakentramezzini

Gebratenes Rinderfilet auf cremigem Kürbis
und Kartoffel-Lauchgratin

Passionsfrucht und Schokolade

Menü III

Carpaccio vom Rind
mit Mandelbrioche und gebratener Gänseleber

Wildbutterschnitzel
auf Kastanienpürée und Datteljus

Seezunge mit getrüffelter Topinamburcrème,
violetten Stampfkartoffeln und Kerbelnage

Zartbitterschokoladentarte mit Weichseln
und weißem Cappuccinoeis



HOTEL ZUR TENNE

Buffets

Tiroler Buffet

Verschiedene Spezialitäten aus der Räucherammer

Gepökelte Kalbszunge mit Tomatenvinaigrette

Erdäpfel-Endiviensalat mit Kernöl und Tiroler Speck

Tiroler Brot mit Grammelschmalz, roten Zwiebeln und Schnittlauch

Verschiedene Blattsalate, Aufstriche und Dressings

Rollgerstel-Specksuppe

Kalbsstelze mit Speckkrautsalat

Schulterscherzl mit Tiroler Knödel

Käsespätzle mit Röstzwiebel

Waller im Speckmantel auf Erdäpfel-Wirsing-Gröstl

Apfelstrudel und Milchrahmstrudel mit Vanillesauce

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

Powidltascherl mit Butterbrösel



HOTEL ZUR TENNE

Italienisches Buffet

Vitello Tonnato

Verschiedene Antipasti

Büffelmozzarella mit Tomaten und Rucolapesto

Parmaschinken mit Melone und Rucola

Bresaola mit Balsamico und Parmesan

Eingelegte Calameretti mit getrockneten Tomaten

Tomatenconsommé mit Basilikumockerl

Saltimbocca vom Kalb mit cremigen Salbeitagliatelle

Orchiedette mit geschmolzenen Tomaten und Rucola

Perlhuhnbrust mit Parmaschinken auf Artischocken-Erdäpfel-Gröstl

Goldbrasse auf Tomatenrisotto

Geschmorte Kalbsbackerl auf Olivenöl-Trüffelkartoffel-Püree

Panna Cotta mit Beeren

Birnentiramisu

Dunkles und Helles Schokoladenmousse

Mascarpone-Vermicelles



HOTEL ZUR TENNE

Internationales Buffet

Zitrus-Thunfisch mit Avocado und Mango

Roastbeef mit Senfremoulade

Graved Lachs mit Dill-Senf-Crème

Verschiedene Räucherfische aus See und Meer

Büffelmozzarella mit Tomaten

Verschiedene Salate, Aufstriche und Dressings

Getrüffelte Sellerie-Crèmesuppe

**Rinderfilet im Ganzen gebraten
auf geschmorten Portweinschalotten und Erdäpfelgratin
Steinbutt mit cremigen Pilzen und Erdäpfel-Erbсенkrusteln**

Perlhuhnbrust auf Artischocken-Tomatengemüse

Internationale Käseauswahl

Crème brûlée

Mousse au chocolat

Geeiste Esterhazyschnitte

Topfen-Himbeermousse

Verschiedene Früchte

Mozartknödel mit weißer Schokoladensauce