



HOTEL ZUR TENNE

MENÜ

1. Die Vorschläge sind Anregungen
– gerne kreiert unser Küchenchef ein individuelles Menü für Sie.
2. Wir erbitten bis mindestens 7 Werktage vor der Veranstaltung die definitive Personenzahl, die als Abrechnungsgrundlage dient. Im Falle einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.
3. Bitte beachten Sie, dass in diesen Menüs Allergene Stoffe enthalten sind. Gerne berücksichtigen wir alle speziellen Diäten und Unverträglichkeiten. Wir bitten hierfür um die Informationen vorab.



HOTEL ZUR TENNE

FRÜHLING & SOMMER MENÜS

Bunter Frühlingssalat
/ Karotten / Gurken / Radieschen
/ gebratener junger Ziegenkäse
/ Zitronen-Kräutervinaigrette

Kalbsrahmgulasch
/ handgeschabte Spätzle
/ sautierte Champignons / Kohlrabi

Bayerisch Creme
/ Erdbeeren / Waldmeistereis
/ Mandelknusper

Pro Person Euro 45,00

Gebeizter Kalbsrücken
/ Spargelsalat / Borretschpesto
/ Wildkräutersalat

Stubenkükenbrust
/ Morcheln a la creme / gebratenes Wurzelgemüse
/ Bärlauchtagliatelle

Topfen-Marillenknödel
/ Vanilleschaum / Erdbeerragout
/ Waldmeistereis

Pro Person Euro 57,00



HOTEL ZUR TENNE

Salat von mariniertem Sommergemüse
/ eingelegte Artischocken
/ Büffelmozzarella
/ Vulcano Schinken / Rucola

Kalbsmedaillons in Rosmarin gebraten
/ Zitronen-Kapernsauce
/ sautierter Mangold
/ Kräutersaitlinge
/ Polentaravioli

Moosbeer-Topfentarte
/ Hollunderschaum / Minzgelee
/ Cassissorbet

Pro Person Euro 59,00

Geeiste Melonensuppe
/ Basilikumsorbet / Chili
/ marinierte Wildwassergarnelen

Rücken vom Tiroler Kaiserkalb
/ Natursaft'l / sautierte Eierschwammerl
/ Fingerkarotten und Lauch
/ Trüffelpüree

Lauwarmer Schokoladenauflauf
/ beschwipste Waldbeeren
/ Sauerrahm-Himbeereis

Pro Person Euro 58,00



HOTEL ZUR TENNE

Confierter Wildsaibling
/ Limonen Olivenöl
/ Gärtner Gurke / Dillrahm
/ Brunnenkresse / Erdäpfelschnitte

Tafelspitzconsommé
/ Grießnockerl / Wurzelgemüse

Rosa gebratene Entenbrust
/ Apfel-Balsamicojus
/ junges Spitzkraut / Rote Beete
/ Bärlauchknödel

Mandel-Clafoutis
/ Joghurt-Orangenschaum / Zitrusfrüchte
/ Pistazieneis

Pro Person Euro 67,00

Lauwarmer Donau-Huchen
/ in Zitronen-Gewürzöl confiert
/ Brunnenkressensalat / Radieschen
/ Gelbe Beete / Hollunderblüten-Vinaigrette

Flusskrebscannelloni
/ Erbsencreme / Mispeln
/ Krebsschaum

Marchfelder Stangenspargel
/ Veltliner-Butternage / Sauerampfer
/ Tiroler Kareespeck

Rhabarbersorbet

Reh aus heimischer Jagd
/ rosa Rücken im Brotmantel
/ Kirsch-Pfeffersauce / junger Spitzkohl
/ Hagebutten-Grießknödel
/ Pilze

Geeiste Sachertorte
/ Topfenschaum
/ Erdbeere / Minze

Pro Person Euro 96,00



HOTEL ZUR TENNE

HERBST & WINTER MENÜS

Lachs & Thunfisch Tatar
/ Avocado / Cous Cous
/ Wasabicreme / Wildkräutersalat
/ Tobiko Kaviar

Filet vom Almochen
/ Scharlotten-Thymiansauce
/ Blattspinat / Rote Rübe
/ Steinpilz-Kartoffelkrapfen

Erdbeer-Tiramisu
/ Eierlikörschaum
/ weißes Pfirsichsorbet

Pro Person Euro 64,00

Tafelspitzsuppe
/ Leberknödel

Perlhuhnbrust in Rosmarinbutter gebraten
/ Schalotten-Rotweinsuace
/ Steinpilz-Risotto / grüner Spargel

Lauwarmer Mandel-Moosbeerkuchen
/ eingelegte Zitrusfrüchte
/ Topfeneis

Pro Person Euro 47,00

Maronicremesuppe
/ Kirschwasser-Sahne

Knuspriger Spanferkelrücken
/ Mayoransaft'1 / junger Spitzkohl
/ Bundkarotten / gebratene Serviettenknödel

Ananas und Kokosnuss
/ cremig-fruchtig / Knusper-Crumble
/ geeiste Kokospraline

Pro Person Euro 47,00



HOTEL ZUR TENNE

Gänseleberparfait
/ Quittengelee / schwarze Nuss
/ Wintersalate
/ Schokoladen-Brioche

Weißweinrisotto mit Ricotta
/ Zitrusfrüchte / Vulcano Schinken

Reh aus heimischer Jagd
/ rose Rücken / Hollunder-Pfeffersauce
/ Spitzkohl / handgerührte Preiselbeeren
/ Selleriepüree

Geeistes Zimtmousse im Schokoladenspitz
/ pochierte Punchbirne
/ Marzipan-Bisquit / Pralinsauce

Pro Person Euro 76,00

Vogersalat
/ Haselnussvinaigrette
/ gebratenes Wachtel supreme
/ karamellierte Birne

Gedämpfter Winter-Kabeljau
/ Radicchio Tardivo
/ Passionsfruchtjus
/ Wildkräuter

Kalbsrücken
/ Rotweinbutter / Artischocken
/ Pioppini-Pilze / Kartoffelgratin

Baba au Rhum
/ Zitrusfrüchte mit Aromen von der Insel Réunion
/ Bourbon Vanilleeis

Pro Person Euro 76,00



HOTEL ZUR TENNE

Carpaccio vom Alpenlachs
/ Radieserl-Schnittlauchvinaigrette
/ Limonen-Sauerrahm Parfait
/ schwarzer Rettich

Gegrillte Jakobsmuschel
/ Blattspinat / Nussbitterschaum
/ Trüffeljus

Filet vom Almochsen
/ Sauce Bordelaise / breite Bohnen
/ zweierlei Mais / Rosmarin-Nockerln

Guanaja Schokolade mit Crispy Puffreis
/ karamellisierter Jonagold
/ Crème Brûlée Eis

Pro Person Euro 74,00

Variation von der Gärtner Gurke
/ confierter Winterkabeljau
/ Japanische Mayonnaise
/ Anisduft

Klare Tomatenconsommé
/ Scampi / Sauerampfer-Ravioli

Berglamm von den Hohen Tauern
/ rosa Rücken in Almwiesen-Heu gebraten
/ Senfsaatjus / Blattspinat
/ gefüllte Mini-Paprika

Cheese Cake vom Tiroler Bauernrahm
/ Himbeerröster
/ geeister After-Eight Würfel

Pro Person Euro 70,00



HOTEL ZUR TENNE

Ikarimi-Räucherlachs
/ Avocado / eingelegter Ingwer-Rettich
/ Carpaccio von der Cetri-Zitrone
/ Wildkräuter

Basilikumrisotto
/ gegrillte Jakobsmuschel
/ Tomatenkompott

Hochrippe vom Nebraska-Bison
/ BBQ-Lack / zweierlei Mais
/ glacierte Rote Rübe
/ knusprige Kartoffelschnitte

Topfen-Nougatknödel
/ Butterbrösel / Rhabarber-Erdbeer Kompott
/ Vanilleschaum / Sauerampfersorbet

Pro Person Euro 79,00

Alle genannten Preise enthalten die jeweils
gesetzlich gültige Mehrwertsteuer und Servicegeld