HOTEL
TANNENHOF

★ ★ ★ ★ ★

SUPERIOR

# CASUAL DINING - Á LA CARTE

Casual Dining by Dennis Ilies steht für unkomplizierten Genuss mit höchster Qualität.
Freuen Sie sich auf frische, saisonale Zutaten, beliebte Klassiker und kreative Bistroküche in entspannter Atmosphäre. Entscheiden Sie sich für unser Chef's Choice Menü oder wählen Sie aus unserer À-la-carte-Karte. Bei schönem Wetter lädt unsere Sonnenterrasse mit herrlichem Blick auf die Bergwelt zum Genießen und Verweilen ein.

*Casual Dining by Dennis Ilies is all about relaxed dining with exceptional quality. Enjoy fresh, seasonal ingredients, classic favourites, and creative bistro-style cuisine in a warm and inviting atmosphere. Choose our Chef's Choice Menu or select your favourites from our à la carte menu. On sunny days, our terrace with breathtaking views of the surrounding mountains provides the perfect setting to relax and savour the experience.*

di

DENNIS ILIES

*Wir freuen uns, Sie von Mittwoch bis Samstag in unserem Gourmetrestaurant sowie an unserer Bar oder Sonnenterrasse begrüßen zu dürfen!*

***Tischreservierungszeiten:***

*MI – SA: 18.00 – 20.00 Uhr;*
*SA: 12.00 – 13.30 Uhr*

Hotel Tannenhof*****Superior | Nassereinerstr. 98 | 6580 – St. Anton am Arlberg
+43 5446 30311 | info@hoteltannenhof.net

# CASUAL DINING - ÜBERRASCHUNGSMENÜ

**Pro Person berechnen wir ein Gedeck von € 5,00**
**inklusive frischem Brot und Butter aus der Sennerei St. Anton**

The cover charge of €5.00 per person
includes freshly baked bread and butter from the St. Anton Dairy

**3 - GANG CASUAL MENÜ – CHEFS CHOICE**
3 - COURSE CASUAL MENU – CHEFS CHOICE

**€ 69,-**

**4 - GANG CASUAL MENÜ – CHEFS CHOICE**
4 – COURSE CASUAL MENU – CHEFS CHOICE

**€ 89,-**

Hotel Tannenhof*****Superior | Nassereinerstr. 98 | 6580 – St. Anton am Arlberg
+43 5446 30311 | info@hoteltannenhof.net

**Beispielmenü //** sample menu

# CASUAL DINING - Á LA CARTE

**Pro Person berechnen wir ein Gedeck von € 5,00**
**inklusive frischem Brot und Butter aus der Sennerei St. Anton**

The cover charge of €5.00 per person
includes freshly baked bread and butter from the St. Anton Dairy

## VORSPEISEN
STARTER

**LACHSFORELLE**
**Kürbis | Apfel | Thymian | Kernöl**

SALMON TROUT
Pumpkin | Apple | Thyme | Pumpkin seed oil

**€ 23,-**

**HIRSCH CRUDO**
**Eierschwammerl | Pfeffer - Mayonnaise| Wildkräutersalat**

DEER CRUDO
Chanterelles | Pepper - Mayonnaise | Herb salad

**€ 26,-**

**BURRATINA**
**Tomate | Sumach | Pistazien**

BURRATINA
Tomato | Sumac | Pistachio

**€ 21,-**

**BLATT & BITTER SALATE**
**French Dressing**

LEAF & BITTER SALADS
French Dressing

**€ 13,-**

# HAUPTGERICHTE
MAIN COURSE

**SHORT RIBS**
**BBQ - Whiskey Glasur | Pommes Frites | Mais**

SHORT RIBS
BBQ - Whiskey glace | French fries | Corn

**€ 36,-**

**BACKHENDL**
**Kürbiskernöl Creme | Salzzitrone | Koriandersaat | Kohlrabi**

"BACKHENDL"
Pumpkin seed oil creme | Salted lemon | Coriander seed | Kohlrabi

**€ 32,-**

**TAGES FISCH**
**Fenchel – Paradaiser | Braune Butter | Olive | Rosmarin**

FISH OF THE DAY
Fennel – Tomato | Brown butter | Olive | Rosemary

**€ 31,-**

**ALPENGARNELE**
**Tempura | Vadouvan - Hollandaise | Grüner Spargel**

ALPINE PRAWN
Tempura | Vadouvan - Hollandaise | Green Asparagus

**€ 32,-**

# DESSERT
DESSERT

**HASELNUSS SOUFFLÉ**
**Kirsche | Vanilleeis**

HAZELNUT SOUFFLÉ
Cherry | Vanilla ice cream

**€ 20,-**
Zubereitungszeit mind. 30 Minuten
*Preparation time min. 30 minutes*

**VANILLE CRÈME BRÛLÉE**
**Beeren | Himbeersorbet**

VANILLA CRÈME BRÛLÉE
Berries | Raspberry Sorbet

**€ 16,-**

**SELBSTGEMACHTES EIS & SORBET**

HOMEMADE ICE CREAM & SORBET

**€ 5,-**
pro Kugel
*per scoop*