

JANTSCHERS WILDE G'SCHICHTEN GOURMETMENÜ

Seeforelle

Petersilie | Karfiol

Gambero Rosso

Kartoffel | Fenchel

Auster

Champagner | Zwiebel

Wachtel

Artischocke | Brennessel

Rohne

Joghurt | Kapuzinerblütenöl

Tiroler Grauvieh

Kaper | Lorbeer

Bleu d'Auvergne

Herbsttrompete | Haselnuss

Schokolade

Schwarzer Trüffel | Orange

**Änderungen vorbehalten*



3 Gänge € 120 | 4 Gänge € 145 | 5 Gänge € 170 | 6 Gänge € 195 | 7 Gänge € 230 | 8 Gänge € 250

Gerne servieren wir Ihnen das Menü auch mit einer individuell abgestimmten Weinbegleitung.

Gustav Jantscher
& das Tannenhof-Team

Informationen über Zutaten in unseren Speisen & Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.

Bei Nichterscheinen, Teil- oder Komplettstornierung (innerhalb von 24h vor der Reservierung) behalten wir uns das Recht vor, € 100,- (mittags) oder € 150,- (abends) pro Person von der zur Verfügung gestellten Kreditkarte abzubuchen.

Für Gruppen ab 6 Personen servieren wir ein einheitliches Menü. Bitte wählen zwischen 3 bis 8 einheitlichen Gängen für die gesamte Gruppe.

WILDES GOURMETMENÜ



Gams

Walnussblatt | Süßwein

Hirschkalbshirn

Dörrbirne | Wacholder

Taube

Hopfensud | Petersilie

Rehherz

Mispel | Weißer Trüffel

Preiselbeere

Milch | Liebstöckelöl

Spießer

Kraut | Brombeere

Bergkäse

Molke | Feige

Honig

Brioche | Joghurt

**Änderungen vorbehalten*

3 Gänge € 120 | 4 Gänge € 145 | 5 Gänge € 170 | 6 Gänge € 195 | 7 Gänge € 230 | 8 Gänge € 250

Gerne servieren wir Ihnen das Menü auch mit einer individuell abgestimmten Weinbegleitung.

Gustav Jantscher
& das Tannenhof-Team

Informationen über Zutaten in unseren Speisen & Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.

Bei Nichterscheinen, Teil- oder Komplettstornierung (innerhalb von 24h vor der Reservierung) behalten wir uns das Recht vor, € 100,- (mittags) oder € 150,- (abends) pro Person von der zur Verfügung gestellten Kreditkarte abzubuchen.

Für Gruppen ab 6 Personen servieren wir ein einheitliches Menü. Bitte wählen zwischen 3 bis 8 einheitlichen Gängen für die gesamte Gruppe.