

JANTSCHERS GOURMETMENÜ

Seeforelle

Erdbeerspinat | Karfiol

Gambero Rosso

Kartoffel | Fenchel

Auster

Champagner | Zwiebel

Rebhuhn

Artischocke | Brennessel

Rote Rübe

Joghurt | Kapuzinerblütenöl

Tiroler Grauvieh

Kapern | Lorbeer

Grand Noir

Herbsttrompete | Haselnuss

Milchschokolade

Schwarzer Trüffel | Meringue

**Änderungen vorbehalten*

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



JANTSCHERS WILDE G'SCHICHTEN

Gams

Walnussblatt | Süßwein

Hirschkalbshirn

Dörrbirne | Wacholder

Taube

Hopfensud | Petersilie

Rehherz

Mispel | Senfkresse

Preiselbeere

Milchschaum | Liebstöckelöl

Spießer am Spieß

Kraut | Brombeeren

Bergkäse

Molke | Feige

Honig

Brioche | Joghurt

**Änderungen vorbehalten*

3 Gänge € 130 | 4 Gänge € 155 | 5 Gänge € 180 | 6 Gänge € 205 | 7 Gänge € 240 | 8 Gänge € 260

Gerne servieren wir Ihnen Ihr Menü auch mit einer individuell abgestimmten Weinbegleitung.
Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Abend!

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, € 50,- (mittags) oder € 100,- (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.