

GOURMETRESTAURANT TENNERHOF

Gebeizter Huchen mit Sauerrahm und Grill Kaviar

€ 36,00

2016 Grüner Veltliner Steiltterrassen, Weingut Atzberg, Wachau € 16,00

Ravioli mit Ziegenkäse, Ziegenjoghurt, Roter und Gelber Beete

€ 29,00

2017 Auxey Duresses AC, Weingut Domaine Agnes Paquet, Côte de Beaune € 13,00

Ora King Lachs, Pak Choi und Dashi

€ 39,00

2016 Traminer, Weingut Gsellmann, Neusiedlersee € 13,00

Kössener Forelle mit Brunnenkresse und Schweinefuß

€ 39,00

2018 Vermentino, Weingut Monteverro, Toskana € 11,50

Tristan Languste mit Karfiol und Mortadella

€ 47,00

2016 Fume Blanc Numen, Weingut Zillinger, Weinviertel € 13,50

Waller und Schnecken aus Wien mit Kerbelknolle

€ 56,00

2010 Riesling Gaisberg, Weingut Hirsch, Kamptal € 17,00

oder

US Beef mit Kitzbüheler Steinpilzen und Hoisin

€ 56,00

2010 Château Bois Malot Superieur, Bordeaux € 15,00

Gereifter Kitzbüheler Bergkäse, Petersilien Panna Cotta und eingelegte Marille

€ 24,00

2017 Riesling Lime Stone, Weingut Keller, Rheinhessen € 13,00

Haselnuss & Zwergorange

€ 24,00

1969 Traminer Beerenauslese, Domäne Müller, Südsteiermark € 17,00

4 Gänge € 120,00 / 5 Gänge € 145,00 / 6 Gänge € 165,00 / 7 Gänge € 185,00

unser Menü kann Spuren der folgenden Allergene enthalten:

Gluten, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesam, Sulfite, Lupinen, Weichtiere

Tennerhof Gourmet & Spa de Charme Hotel