

Donnerstag, 8. Oktober 2026

Beef Tatar
würzig mariniert
Eier- Tomatenvinaigrette
Röstbrotchips

...oder...

Gemüse- Couscous
Granatapfel, Minze, Joghurt

Kremige Suppe von Blattspinat

Marktfrische Salate vom Buffet

Land und Flur

Vom Maishähnchen

die Brust mit Aromaten gebraten
Curry- Mangosoße
glasierte Ananas
Orientalischer Reis

...oder...

Fluss und Meer

Vom Fjordlachs

Filet sanft gegart
Zitronenschaum
Fenchel- Karottengemüse
Kartoffel- Olivenpüree

...oder...

Fleischloser Genuss

Parmigiana Melanzane

Italienischer Auberginenaufbau
Tomate, Mozzarella
Parmesan
gebackener Rucola

Weißbier-Topfen-Tiramisu
Pfirsich
Amaretini
...oder...
Käseauswahl



DAS

TANNECK

TRÄUMEN ÜBER'M TAL

Unsere Weinempfehlung:

VINO VERDE

2024

SOALHEIRO „GRANIT“ ALVARINHO

Duftet nach Pfirsich, Reneklode und Zitrusfrucht,
unterlegt mit einer feinen steinigen Note die durch
den Granit geprägten Boden entsteht. Im Mund glockenklar,
saftig und pur. Kein „Allerwelts-Alvarinho“
Quinta de Soalheiro, Alvaredo Melgaco
0,75 Fl. € 35,00

NEUSIEDLERSEE-HÜGELLAND

2022

BLAUFRÄNKISCH Johanneshöhe trocken



Deutliches Rebsortenbouquet mit üppigen Fruchtaromen,
wie schwarze Herzkirschen, reife Pflaumen und Würze
Saftige, filigrane Beerenfrucht mit feinen Tanninen
Langes und fülliges Finale
WG Prieler, Schützen am Gebirge
0,75 Fl. € 34,00

*Liebe Gäste, gern erhalten Sie von unseren Servicemitarbeitern die
Dokumentationsliste, auf der alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener
Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind.*

Name: _____ Zimmer Nr. _____

Bitte treffen Sie Ihre Menüwahl vormittags:

Vorspeise		Land und Flur	Fluss und Meer	Fleischloser Genuss
I.	II.(veg.)			
Kinderessen:				



Wir möchten Sie bitten, Ihren Restaurantbeleg
noch am selben Abend bei Ihrem
Servicemitarbeiter zu unterzeichnen.
Vielen Dank für Ihre Mithilfe!