



DAS

TANNECK

TRÄUMEN ÜBER'M TAL

Sonntag, 8. Februar 2026

Mousse von Backsteinkäse
 Honig- Rosmarin
 Apfel- Schalottenchutney
 Brotchips

Allgäuer Festtagssuppe

Salate der Jahreszeit vom Buffet

Land und Flur**Vom Landschwein**

Filet im Speckmantel gegart
 Rahmschwammerl
 Tomaten, Junglauch
 Semmelknödel
 ...oder...

Fluss und Meer**Saibling „Blau“**

Braune Butter
 Kren
 Wurzelwerk
 Petersilienkartoffel
 ...oder...

Fleischloser Genuss

Allgäuer Bergkäsknödel
 Braune Butter
 Kremiges Weißkraut

 Gebackene Apfelküchle
 Vanillesoße
 ...oder...
 Käseauswahl

Unsere Weinempfehlung:

WÜRTTEMBERG

2020

LEMBERGER STEINWIEGE Q.b.A. trocken

Fruchtaromen von reifen Kirschen Cassis u. Blaubeeren
 Intensive Gewürznoten unterlegt mit feinkörnigen Tanninen
 WG Schnaitmann, Fellbach
 0,75 Fl. € 32,00

FRANKEN

2023

ESCHERNDORFER LUMP SILVANER VDP.ERSTE LAGE

Kräuterig- nussige Aromen und der Duft von gelbfruchtigem
 Kernobst. Am Gaumen kraftvoll, mit schöner Harmonie aus
 fruchtigem Spiel und feinem Schmelz. Tief und kompakt mit feinem
 Säurezug im Abgang.
 Weingut Rainer Sauer, Escherndorf
 0,75 Fl. € 37,00

*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:

<i>Land und Flur</i>	<i>Fluss und Meer</i>	<i>Fleischloser Genuss</i>