Sonntag, 22. November 2026

Heute von 18:00 – 19:30 Uhr

Mousse vom Allgäuer Weißlacker
Vollkorn- Crostini, Pflaume
Walnuß, Waldhonig

***
Radieschensuppe
Kresse
Sprossen
***
Buntes Salatbuffet
***
Land und Flur
Von der heimischen Färse
Schwäbischer Rostbraten
Lembergersößle
Zweierlei Zwiebel
Kässpätzle
...oder...
Fluss und Meer
Fischpflanzerl
Dillrahm
Kartoffel- Lauchgemüse
geriebener Kren
...oder...
Fleischloser Genuss
Allgäuer Kässpätzle
mit dreierlei Käse
Bergkäse, Emmentaler, Räßkäse
Röstzwiebel, Schnittlauch
***
Gebackene Apfelküchle
Vanillesoße
...oder...
Käseauswahl

DAS
TANNECK
TRÄUMEN ÜBER'M TAL

Unsere Weinempfehlung:

NEUSIEDLERSEE-HÜGELLAND

2022 **BLAUFRÄNKISCH Johanneshöhe** trocken
sDeutliches 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

WIEN

2024 **WIENER GEMISCHTER SATZ „Nussberg" DAC** trocken
Traditioneller Gemischter Satz vom renommierten „Nussberg"
Verschiedene Rebsorten werden gemeinsam im Weinberg gelesen und
vinifiziert lebhafter, vielschichtiger und eleganter Tropfen,
mit feiner Würze im Nachhall
WG Hajszan - Neumann, Wien
0,75 Fl. € 36,00

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:

Land und Flur	*Fluss und Meer*	*Fleischloser Genuss*
Kinderessen:		

Wir möchten Sie bitten, Ihren Restaurantbeleg noch am selben Abend bei Ihrem Servicemitarbeiter zu unterzeichnen.