

# SPEISEKARTE



**Festtagssuppe: Rinder-Consommé mit Leberspätzle und Markklößchen**

**7,50 €**

**Holiday soup: Beef broth with marrow dumplings liverspaetzle and vegetables**

**Spargelcremesuppe**

**7,50 €**

**asparagus cream soup**

## FÜR DEN KLEINEN HUNGER



## FOR THE SMALL APPETITE



**Beilagensalat**

**5,90 €**

**Side salad**

**Feta gratiniert mit milder Peperoni und Paprika und Baguette**

**14,90 €**

**Feta cheese gratin with mild pepperoni, pepper and baguette**

**Panierter Camembert mit Preiselbeeren, Salatbouquet und Baguette**

**12,90 €**

**Breaded Camembert with cranberries, salad and baguette**

**Bowl Fit: Couscous, Gurken, Sonnenblumenkerne gebrannte Paprika, karamellierte Pflaumen und Putenbruststreifen**

**18,50 €**

**Bowl Fit: Couscous, cucumbers, sunflower seeds, braised paprika, caramelized plum and turkey breast strips**

**Großer bunter Salat mit Oliven und Baguette** 14,50 €

**Large colorfull salad with olives und baguette**

 **Wahlweise mit:**

**Roastbeefstreifen** 23,50 €  
**Putenbruststreifen** 18,50 €  
**Black - Tiger Garnelen** 21,50 €

 **Alternatively:**

**with roast beef strips**  
**with turkey breast strips**  
**with Black-Tiger shrimp**

## FÜR DEN GROSSEN HUNGER



## FOR THE BIG APPETITE



**Almpfännchen: Medaillons von Rind, Schwein und Pute mit Champignonrahmsauce und Bergkäse gratiniert dazu Spätzle** 23,50 €

**Medallions of beef, pork and turkey with mushroom cream sauce and mountain cheese gratinated with spaetzle**

**Jägerschnitzel mit Champignonrahmsauce mit Pommes und Beilagensalat** 21,50 €

**Jägerschnitzel with mushroom cream sauce with fries and salad**

 **Alternativ:**

**Paprikasauce "Ungarische Art"** 21,50€

 **Alternatively:**

**Paprika sauce "Hungarian style"**

**Geschmorte Schweinebäckchen mit Wirsingrahm und Kroketten** 19,50 €

**Braised pork cheeks in sherry jus with creamed savoy cabbage vegetables and croquettes**

**Rumpsteak mit Pfefferrahmsauce, mit Grilltomate und risolierten Kartoffeln** 31,50 €

**Rump steak with fine red pepper sauce, grilled tomatoes and risolated potatoes**

 **Alternativ: Putensteak**

21,50 €

 **Alternatively: Turkey steak**

**Cordon Bleu von Schwein mit Pommes und Salat** 19,50 €

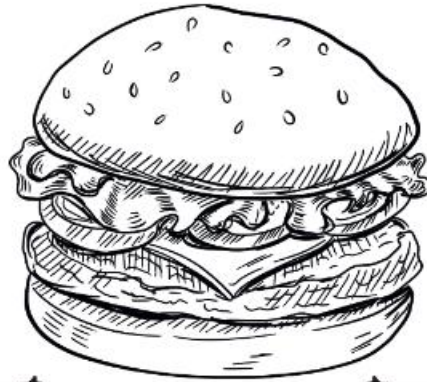
**Pork cordon bleu with fries and salat**

**Räuberspieß: Medaillons von Rind, Schwein, Pute und Speck mit Paprikasauce und Pommes** 22,50 €

**Robber pike: medallions of beef, pork, turkey and bacon with paprika sauce and fries**

**Hausgeräucherte Ochsenbrust mit Coleslaw und Kartoffelwedges** 23,50 €

**smoked beef brisket with coleslwa and potato wedges**



BURGER

BURGER

**Burger Tenne Classic: Hausgemachtes Pattie Vom argentinischen Rind, Salat, hausgemachte BBQ Sauce, Bacon, Käse, geschmorte Zwiebel, Tomate, mit Süßkartoffelpommes**

22,90 €

**Burger Tenne Classic: Homemade argentinian beef patty, lettuce, homemade BBQ sauce, bacon, cheese, sauteed onions, with sweet potato fries**

 Alternativ: ohne Beilagen

18,90 €

 Alternatively: without sides

**Burger Pulled Pork: hausgemachtes Pulled Pork mit Coleslaw mit Pommes**

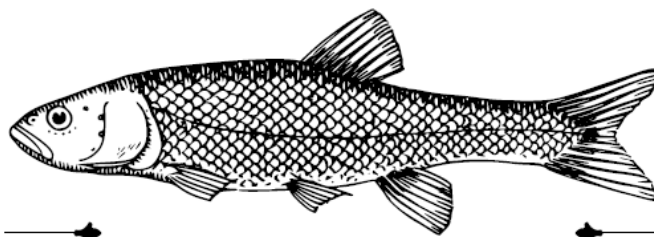
20,90 €

**Burger Pulled Pork: Pulled Pork with coleslaw an french fries**

 Alternativ: ohne Beilagen

16,90 €

 Alternatively: without sides



FISCH

FISCH

**Ganze Forelle gebraten mit Salatbouquet und Kräuterkartoffeln**

21,50 €

**Whole trout fried with salad bouquet and herbs potato**

**Zanderfilet gebraten mit Mandelbutter, Broccoli und Kräuterkartoffeln**

23,90 €

**Pike perch fillet fried with almond butter, broccoli and herbs potato**



## SEITAN



**Hausgemachter Seitan – unsere pflanzliche Spezialität. In liebevoller Handarbeit gefertigt und über Apfelholz geräuchert.**

**→Saftig, würzig und voller Tiefe – ein Geschmack, der überrascht und überzeugt.**

**→Ideal für alle, die bewusst genießen und echte Qualität schätzen.**

**Nur für Sie - unsere Essen Vegan, plant based**

## SEITAN



**Homemade Seitan – our plant-based specialty. Crafted with care by hand and gently smoked over real applewood.**

**→Juicy, flavorful, and full of depth – a taste that surprises and delights.**

**→Perfect for those who enjoy conscious dining without compromising on quality.**

**Just for you - our food is vegan and plant-based**

**Plant based Alpfännchen - Medallions Rind Style, Schwein Style, Huhn Style mit Champignon-cremesauce und Veganem Käse gratiniert und Spätzle** 23,50 €

**Plant-based Alpine skillet – beef-style medallions, pork-style, chicken-style with mushroom cream sauce, gratinated with vegan cheese and spätzle**

**Plant based Räuberspieß: Medallions Rind Style, Schwein Style, Huhn Style und veganer Bacon mit Paprikasauce und Pommes** 22,50 €

**Plant-based robber skewer: beef-style medallions, pork-style, chicken-style, and vegan bacon with paprika sauce and fries**

**Plant based Jägerschnitzel mit Champignonrahmsauce mit Pommes und Beilagensalat** 21,50 €

**Plant-based Jägerschnitzel with mushroom cream sauce with fries and salad**

 **Alternativ:**  
**Paprikasauce “Ungarische Art”** 21,50€

 **Alternatively:**  
**Paprika sauce “Hungarian style”**

## VEGETARISCH



## VEGETARIAN



**Semmelknödel mit Waldpilzrahmsauce  
und Beilagensalat**

**17,50 €**

**Bread dumplings with Wild mushroom  
cream sauce and side salad**

**Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Beilagensalat**

**16,50 €**

**Cheese speatzle with roasted onions, salad**

## VEGAN



**Bowl Fit Vegan: Couscous, Gurken,  
Sonnenblumenkerne, gebrannte Paprika,  
und karamellierte Pflaume**

**17,50 €**

**Bowl Fit Vegan: Couscous, cucumbers,  
sunflower seeds, braised paprika, and  
caramelized plum Pflaume**

**Burger Tenne Vegan : Kürbisfrikadelle, Rucola  
rote Zwiebel, eingelegte Champignons mit  
Süßkartoffelpommes**

**19,50 €**

**Burger Tenne Vegan: Pumpkin meatball,  
rocket, red onion, pickled mushrooms and  
sweet potato fries**



**Alternativ: ohne Beilagen**

**17,90 €**



**Alternatively: without sides**

**Gnocchi in Bärlauchsauce und conierten  
Cherrytomaten**

**15,50€**

**Gnocchi with garlic sauce and converted  
cherry tomatoes**

## DESSERTS



## DESSERTS



**Apfelstrudel mit Vanillesauce**

**9,50 €**

**Apple strudel with vanilla sauce**

**Schoko Soufflé auf Himbeersauce**

**6,50 €**

**Chocolate soufflé on raspberry sauce**

**Verschiedene Eissorten: (Preis pro Kugel)  
Mango, Erdbeere, Haselnuss, Walnuss  
Johannisbeere, Zitrone, Schokolade, Vanille**

**1,60€**

**Various ice cream flavors: (price per ball)  
mango, strawberry, hazelnut, walnut,  
currant, lemon, chocolate, vanilla**