

**AUS DER
SUPPENKÜCHE**

SOUP



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

7,50 €

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

kalte Gazpacho

7,50 €

chilled Gazpacho

**FÜR DEN KLEINEN
HUNGER**

**FOR THE SMALL
APPETITE**

Beilagensalat

5,90 €

Side salad

Melonen - Feta Salat mit Baguette

11,90 €

Melon and Feta Salad with Baguette

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

12,90 €

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

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 Kräuterbutter, mit Grilltomate und risolierten Kartoffeln 31,50 €

Rump steakwith herb butter, 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

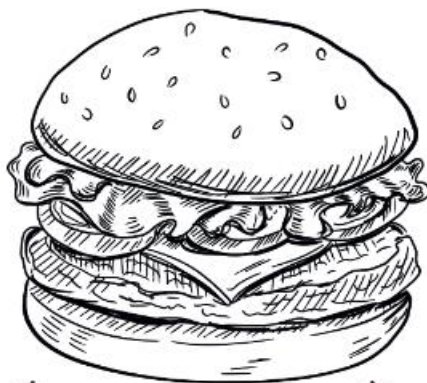
Räuberspieß: Medaillons von Rind, Schwein, Pute und Speck mit Paprikasauce und Pommes 22,50 €

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

Schweinegulasch ungarischer Art mit Spätzle 18,50 €

Hungarian-Style Pork Goulash with Spätzle

BURGER



BURGER

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

22,90 €

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

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

**Chicken Burger mit Parika-Tomaten-Salsa,
Salat und Kartoffelwedges**

19,90 €

**Chicken Burger with Tomatoe & Belle Pepper
Salsa, lettuce and potato wedges**



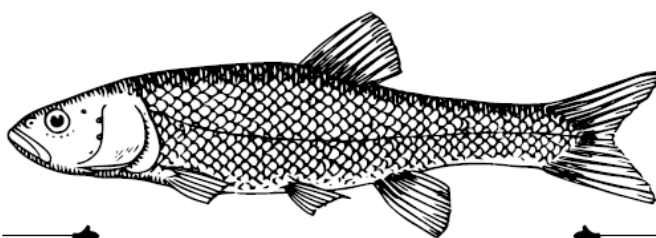
Alternativ: ohne Beilagen

15,90 €



Alternatively: without sides

FISCH



FISCH

**Zanderfilet auf Wirsingrahm und
Kräuterkartoffeln**

23,90 €

**Pike perch fillet fried creamed savoy
cabbage vegetablesand 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 Almpfännchen - Medaillons 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: Medaillons 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



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

19,50 €

**Burger Tenne Vegan: Pumpkin meatball,
rocket, red onion, pickled mushrooms
and Wedges**

Alternativ: ohne Beilagen

17,90 €

Alternatively: without sides

DESSERTS



DESSERTS

Panna Cotta mit Himbeersauce

6,50 €

Panna Cotta

Schoko Soufflé auf Himbeersauce

7,50 €

Chocolate soufflé on raspberry sauce

**Coupe Dänemark Eisbecher
Vanilleeis, Sahne, Schokosauce, Mandeln**

8,50 €

**Coupe Dänemark
vanilla ice cream, whipped cream,
chocolate sauce, almond flakes**

**Meloneneisbecher
Mangosorbet, Johannisbeerensorbet, bunte Melonen**

9,50 €

**Melon Sundae
Mango sorbet, blackcurrant sorbet served with
assorted fresh melon**