

**AUS DER
SUPPENKÜCHE**

SOUP



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

7,50 €

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

**Kürbis-Mangosuppe mit Kürbis-
kernöl**

7,50 €

**Pumpkin-mango soup with pumpkin
seed oil**

**FÜR DEN KLEINEN
HUNGER**

**FOR THE SMALL
APPETITE**

Beilagensalat

5,90 €

Side salad

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

12,90 €

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

**Bowl Fit: Couscous, Gurken, Sonnenblumenkerne
gebrannte Paprika, karamellisierte 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:

Rumpsteak 23,50 €
Putenbruststreifen 18,50 €
Black - Tiger Garnelen 21,50 €



Alternatively:

with Roastbeef
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

Argentinisches 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

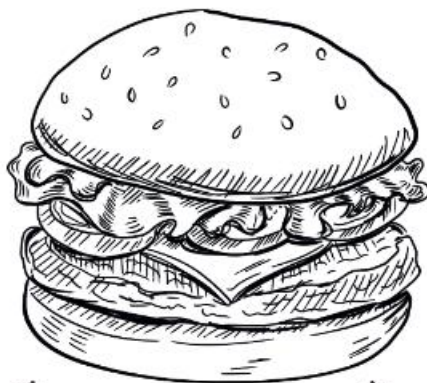
Cordon Bleu von Schwein mit Pommes und Salat 19,50 €

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

BURGER



BURGER

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

22,90 €

✂️ **Alternativ: ohne Beilagen**

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

✂️ **Alternatively: without sides**

**Burger Angler: Paniertes Seelachs mit
Hausgemachte Remoulade, Tomaten, Salat
mit Pommes**

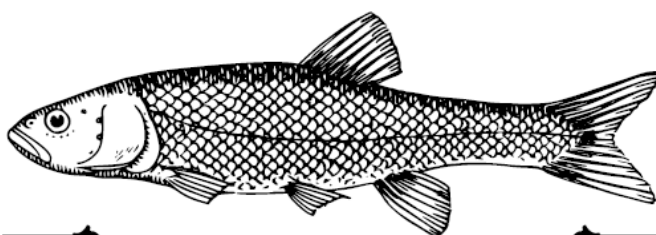
20,90 €

✂️ **Alternativ: ohne Beilagen**

**Burger Angler: Breaded pollock with
homemade remoulade, tomatoes, salad
with fries**

✂️ **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**

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 Kürbissauce mit Maronencrunch

17,50€

**Gnocchi with pumpkin sauce with chestnut
crunch**

DESSERTS



Apfelstrudel mit Vanillesauce

9,50 €

Apple strudel with vanilla sauce



DESSERTS



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**