

Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat
darin zu wohnen. (Winston Churchill)

Liebe Gäste,

der Gasthof Tannweg bietet Ihnen regionale und saisonal wechselnde Gerichte,
die von unserem Küchenteam, unter der Leitung von
Frank Widmann,
stets frisch für Sie zubereitet werden.

Familie Widmann & das Tannweg-Team
wünschen Ihnen ein paar schöne Stunden im Gasthof Tannweg!

Alle unsere Speisen werden in einer Küche zubereitet,
weshalb dort Nüsse, Gluten haltige Lebensmittel und andere
Allergene allgegenwärtig sind.

Wir möchten Sie darauf hinweisen das dadurch die Beschreibungen
in unserer Speisekarte nicht zwangsläufig alle Allergene der Speisen
enthalten.

Falls eine Allergie oder Intoleranz auf bestimmte Lebensmittel vorliegt,
scheuen Sie sich nicht dies direkt bei der Bestellung mitzuteilen.

Eine Auflistung zu Allergenen und Zusatzstoffen in einzelnen Zutaten
unserer Speisen und Getränke, kann auf Anfrage gerne eingesehen werden.

Fischgerichte können kleine Gräten enthalten.

Herzlich Willkommen

Suppen

Tomaten-Suppe *mit Sahnehaube und Kracherle* **4,90 €**

Rinderkraftbrühe *mit Einlage* **4,80 €**

Vorspeisen

Bunter Salatteller **4,90 €**

Ziegenkäse im Speckmantel **8,90 €**
gebraten / knackige Blattsalate / Nüsse / Feigenmarmelade / Baguette

Knobi-Garnelen **9,90 €**
Scampi in Knoblauch-Chili-Öl gebraten / Salatbouquet / Baguette

Carpaccio vom Angus Rinderfilet **11,50 €**
Rucola / Parmesan

Fischgerichte

Zanderfilet gebraten **19,50 €**
Riesling Sauce / Mandelnudeln / Brokkoli

Scampi vom Grill (3 Spieße) **18,50 €**
mit Sauce Béarnaise und Chili-Dipp dazu Kartoffelecken

Alle Preise sind Endpreise

Fleischgerichte

Rumpsteak Combo **25,50 €**

*Rosa gebratenes Angus Rumpsteak / Scampi Spieß /
Sauce Bernaise / Kartoffelecken*

Rumpsteak Badisch **22,50 €**

mit Zwiebeln oder Kräuterbutter / Bratkartoffeln 5

Lammrücken in der Kräuterkruste **22,50 €**

Sauce Provence / Speckbohnen 5 / Gratin

Schweineschnitzel **12,90 €**

paniert / Pommes

Putengeschnetzeltes „Züricher“ **15,90 €**

Sahnesauce / Rösti

Cordon Bleu **14,80 €**

vom Schwein / Pommes 5

Medaillons vom Schweinefilet **18,90 €**

Cognac-Pfeffersauce / Spätzle / Speckbohnen 5

Alle Preise sind Endpreise

1 = Konservierungsstoff / 2 = Farbstoff / 3 = Antioxidationsmittel / 5 = Phosphat

Fleischgerichte

Kleinigkeiten

Camembert gebacken

7,50 €

Toast | Preiselbeeren | Früchte

Schwäbische Käsespätzle

7,50 €

Speckwürfel | Röstzwiebeln 5

Vegetarische Käsespätzle *mit Gemüsewürfel*

7,50 €

Maultaschen „Italienischer Art“

8,90 €

Maultaschen | Tomatenragout | mit Käse überbacken 5

Pikanter Wurstsalat

6,90 €

Zwiebeln | Käse | Brot 1,3,5

Schwartenmagen Salat

7,00 €

garniert | Brot 1,3,5

Lachsbrot

6,90 €

mit Seelachsersatz | Zwiebeln | gekochtes Ei 1,5

Hawaii Toast

6,90 €

*Schinken | Ananas | mit Käse überbacken
Preiselbeeren | Früchte 1,5*

Alle Preise sind Endpreise

1 = Konservierungsstoff | 2 = Farbstoff | 3 = Antioxidationsmittel | 5 = Phosphat

Kleinigkeiten

Salate

Salat „Pute“ 13,50 €

Bunter Blattsalat | gebratene Steaks von der Putenbrust

Salat „Scampi“ 14,90 €

Bunter Blattsalat | 2 Scampi-Spieße gebraten

Salat „Zander“ 19,00 €

Bunter Blattsalat | Zanderfilet gebraten

Salat „Rumpsteak“ 22,00 €

Bunter Blattsalat | Black Angus Rumpsteak | Kräuterbutter

Salat „Cordon Bleu“ 14,80 €

Bunter Blattsalat | Cordon Bleu | vom Schweinerücken

Auf Wunsch servieren wir Ihnen folgende Beilagen

Bratkartoffeln | Pommes Frites 4,00 €

Kartoffelecken | Rösti

Alle Preise sind Endpreise

1 = Konservierungsstoff | 2 = Farbstoff | 3 = Antioxidationsmittel | 5 = Phosphat

Dessert

Crème-Brûlée

mit frischen Früchte

7,50 €

Gemischtes Eis 4 Kugeln

mit Sahne

5,00 €

5,50 €

Heiß & Kalt

1 Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

4,20 €

Hausgemachtes Cappuccino-Eis

auf Baileys Fruchtspieß

7,50 €

Sorbet Trilogie

hausgemachte Sorbets mit frischen Früchten

7,50 €

Heiße Liebe

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

6,50 €

Nussknacker

*Schoko- und Nuss-Eis | garniert mit Nüssen
und einem Gläschen Eierlikör*

7,50 €

Cup Danmark

Vanille- und Schokoladen-Eis mit heißer Schokoladen-Sauce

6,50 €

Hausgemachtes Pflaumeneis

mit Vanille-Zimtsauce

7,50 €

Dessert der Woche

Jede Woche neu

7,50 €

Eiskaffee oder Eisschokolade

6,50 €

Alle Preise sind Endpreise

Dessert