

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* **4,80 €**

**Rinderkraftbrühe** *mit Einlage* **4,60 €**

# Vorspeisen

**Bunter Salatteller** **4,80 €**

**Ziegenkäse im Speckmantel** **8,70 €**  
*gebraten / knackige Blattsalate / Nüsse / Feigenmarmelade / Baguette*

**Knobi-Garnelen** **9,70 €**  
*Scampi in Knoblauch-Chili-Öl gebraten / Salatbouquet / Baguette*

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

# Fischgerichte

**Zanderfilet gebraten** **19,00 €**  
*Riesling Sauce / Mandelnudeln / Brokkoli*

**Scampi vom Grill (3 Spieße)** **17,90 €**  
*mit Sauce Béarnaise und Chili-Dipp dazu Kartoffelecken*

*Alle Preise sind Endpreise*

# Fleischgerichte

**Rumpsteak Combo** **24,90 €**

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

**Rumpsteak Badisch** **21,90 €**

*mit Zwiebeln oder Kräuterbutter / Bratkartoffeln 5*

**Lammrücken in der Kräuterkruste** **21,90 €**

*Sauce Provence / Speckbohnen 5 / Gratin*

**Schweineschnitzel** **12,50 €**

*paniert / Pommes*

**Putengeschnetzeltes „Züricher“** **15,50 €**

*Sahnesauce / Rösti*

**Cordon Bleu** **14,50 €**

*vom Schwein / Pommes 5*

**Medaillons vom Schweinefilet** **18,50 €**

*Cognac-Pfeffersauce / Spätzle / Speckbohnen 5*

*Alle Preise sind Endpreise*

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

**Fleischgerichte**

# Kleinigkeiten

## Camembert gebacken

7,50 €

*Toast I Preiselbeeren I Früchte*

## Schwäbische Käsespätzle

7,50 €

*Speckwürfel I Röstzwiebeln 5*

## Vegetarische Käsespätzle *mit Gemüsewürfel*

7,50 €

## Maultaschen „Italienischer Art“

8,90 €

*Maultaschen I Tomatenragout I mit Käse überbacken 5*

## Pikanter Wurstsalat

6,90 €

*Zwiebeln I Käse I Brot 1,3,5*

## Schwartenmagen Salat

7,00 €

*garniert I Brot 1,3,5*

## Lachsbrot

6,90 €

*mit Seelachsersatz I Zwiebeln I gekochtes Ei 1,5*

## Hawaii Toast

6,90 €

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

*Alle Preise sind Endpreise*

*1 = Konservierungsstoff I 2 = Farbstoff I 3 = Antioxidationsmittel I 5 = Phosphat*

Kleinigkeiten

# Salate

**Salat „Pute“** 13,50 €

*Bunter Blattsalat | gebratene Steaks von der Putenbrust*

**Salat „Scampi“** 14,50 €

*Bunter Blattsalat | 2 Scampi-Spieße gebraten*

**Salat „Zander“** 19,00 €

*Bunter Blattsalat | Zanderfilet gebraten*

**Salat „Rumpsteak“** 21,90 €

*Bunter Blattsalat | Black Angus Rumpsteak | Kräuterbutter*

**Salat „Cordon Bleu“** 14,50 €

*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** 7,00 €

*mit frischen Früchte*

**Gemischtes Eis 4 Kugeln** 5,00 €

*mit Sahne*

5,50 €

**Heiß & Kalt** 4,00 €

*1 Espresso mit einer Kugel Vanilleeis*

**Hausgemachtes Cappuccino-Eis** 7,00 €

*auf Baileys Fruchtspieß*

**Sorbet Trilogie** 7,00 €

*hausgemachte Sorbets mit frischen Früchten*

**Heiße Liebe** 6,00 €

*Vanilleeis mit heißen Himbeeren*

**Nussknacker** 7,00 €

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

**Cup Danmark** 6,00 €

*Vanille- und Schokoladen-Eis mit heißer Schokoladen-Sauce*

**Hausgemachtes Pflaumeneis** 7,00 €

*mit Vanille-Zimtsauce*

**Dessert der Woche** 7,00 €

*Jede Woche neu*

**Eiskaffee oder Eisschokolade** 6,00 €

*Alle Preise sind Endpreise*

Dessert