

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 durch die Beschreibungen
in unserer Speisekarte nicht zwangsläufig alle Allergene der Speisen enthalten
sind.

**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* **5,50 €**

Rinderkraftbrühe *mit Einlage* **5,50 €**

Vorspeisen

Bunter Salatteller **5,50 €**

Knobi-Garnelen **10,90 €**

Scampi in Knoblauch-Chili-Öl gebraten | Salatbouquet | Baguette

Carpaccio vom Angus Rind **12,50 €**

Rucola | Parmesan

Fischgerichte

Zanderfilet gebraten **20,90 €**

Riesling Sauce | Mandelnudeln | Brokkoli

Scampi vom Grill (3 Spieße) **20,90 €**

mit Sauce Bernaise und Chili-Dipp dazu Kartoffelecken

Alle Preise sind Endpreise

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

Fleischgerichte

Rumpsteak Combo

27,50 €

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

Rumpsteak Badisch

23,50 €

mit Zwiebeln oder Kräuterbutter / Bratkartoffeln 5

Lammrücken in der Kräuterkruste

26,00 €

Sauce Provence / Speckbohnen 5 / Gratin

Putengeschnetzeltes „Züricher“

17,00 €

Sahnesauce / Champignons / Emmentaler Käse / Rösti

Schweineschnitzel

13,90 €

paniert / Pommes

Cordon Bleu

16,30 €

vom Schwein / Pommes 5

Medaillons vom Schweinefilet

20,50 €

Cognac-Pfeffersauce / Champignons / Spätzle / Speckbohnen 5

Alle Preise sind Endpreise

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

Kleinigkeiten

Camembert gebacken

8,00 €

Toast / Preiselbeeren / Früchte

Schwäbische Käsespätzle

8,00 €

Speckwürfel / Röstzwiebeln 5

Vegetarische Käsespätzle *mit Gemüsewürfel*

8,00 €

Maultaschen „Italienischer Art“

9,50 €

Maultaschen / Tomatenragout / mit Käse überbacken 5

Pikanter Wurstsalat

7,70 €

Zwiebeln / Käse / Brot 1,3,5

Hawaii Toast

7,30 €

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

Alle Preise sind Endpreise

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

Salate

Salat „Pute“ **14,90 €**

Bunter Blattsalat I gebratene Steaks von der Putenbrust I Baguette

Salat „Scampi“ **17,50 €**

Bunter Blattsalat I 2 Scampi-Spieße in Zitrusöl gebraten I Dip I Baguette

Salat „Zander“ **20,90 €**

Bunter Blattsalat I Zanderfilets gebraten I Baguette

Salat „Rumpsteak“ **23,50 €**

Bunter Blattsalat I Black Angus Rumpsteak I Kräuterbutter I Baguette

Salat „Cordon Bleu“ **15,90 €**

Bunter Blattsalat I Cordon Bleu I vom Schweinerücken I Baguette

Auf Wunsch servieren wir Ihnen folgende Beilagen

Bratkartoffeln I Pommes Frites **4,50 €**

Kartoffelecken I Rösti

Alle Preise sind Endpreise

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

Dessert

Crème-Brûlée 8,00 €

mit frischen Früchten

Gemischtes Eis 4 Kugeln (Schoko, Vanille, Erdbeer, Nuß) 5,50 €

mit Sahne

6,00 €

Hausgemachtes Eis, *verschiedene Sorten je Kugel* 2,00 €

Heiß & Kalt 4,40 €

1 Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

Sorbet Trilogie 8,00 €

hausgemachte Sorbets mit frischen Früchten

Heiße Liebe 7,00 €

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Nussknacker 8,00 €

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

Cup Danmark 7,00 €

Vanille- und Schokoladen-Eis mit heißer Schokoladen-Sauce

Hausgemachtes Pflaumeneis 8,00 €

mit Vanille-Zimtsauce

Dessert der Woche 8,00 €

immer wieder was Neues

Eiskaffee oder Eisschokolade 7,00 €

Alle Preise sind Endpreise

Dessert