

TIEMANN'S HOTEL



APERITIF-EMPFEHLUNGEN

		€
„BEERIGE ALPEN“ <i>HIMBEERGEIST WEIZEN LIMETTE</i>	GLAS 0,2 L	8,5
TIEMANN'S APERITIF	GLAS 0,1 L	6,5
„MARILLEN SPRITZ“ <i>ALKOHOLFREI WEIZEN MARILLE</i>	GLAS 0,2 L	6,5

CHAMPAGNER

CHAMPAGNER RICHARD DHONDT „CUVEE DE RESERVE“	GLAS 0,1 L	11,5
CHAMPAGNER RICHARD DHONDT „CUVEE DE RESERVE“	FLASCHE 0,75 L	69

MENÜ

CARPACCIO VOM TAFELSPITZ
SOUS VIDE
KÜRBISKERNMARINADE | STEIRISCH KREN

SCHWAMMERLNCREMESUPPE
KRÄUTERCROUTONS

FILET VOM SKREI WINTERKABELJAU
VANILLESAUERKRAUT | WÜRFELKARTOFFELN

MARILLEN-TIRAMISU
BUTTER CRUMBLE | MARILLENWASSER

3-GANG MENÜ 52

4-GANG MENÜ 61

WEIßWEIN-EMPFEHLUNG

2022ER GRÜNER VELTLINER
„LOIS“
TROCKEN
WEINGUT FRED LOIMER
ÖSTERREICH, KAMPTAL

FLASCHE 0,75 L

39

ROTWEIN-EMPFEHLUNG

2018ER NAKED RED
ROTWEINCUEVEE
TROCKEN
WEINGUT HEINRICH
ÖSTERREICH, BURGENLAND

FLASCHE 0,75 L

32

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der zurzeit gültigen Mehrwertsteuer.

TIEMANN'S HOTEL



OFFENE WEINE

CA. 0,2 L

WEISS

€

2023ER	TIEMANN'S WEISS -BIO-WEIN- WEIßBURGUNDER & CHARDONNAY TROCKEN SONDERABFÜLLUNG „TIEMANN'S HOTEL“ WEINGUT BERGDOLT DUTTWEILER (PFALZ)	9
2023ER	TIEMANN'S GRAU GRAUBURGUNDER TROCKEN SONDERABFÜLLUNG „TIEMANN'S HOTEL“ WEINGUT JOACHIM HEGER IHRINGEN (BADEN)	9
2023ER	RIESLING -BIO-WEIN- TROCKEN WEINGUT KARL MAY OSTHOFEN (RHEINHESSEN)	9
<u>ROSÉ</u>		
2023ER	ROSA ROT -BIO-WEIN- TROCKEN WEINGUT KARL MAY OSTHOFEN (RHEINHESSEN)	9
<u>ROT</u>		
2022ER	RIOJA VEGA RIOJA DOC RIOJA (SPANIEN)	10
2022ER	URSPRUNG ROTWEIN CUVEE TROCKEN WEINGUT MARKUS SCHNEIDER ELLERSTADT (PFALZ)	10

Für Flaschenweine reichen wir Ihnen auch gerne unsere große Weinkarte.

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der zurzeit gültigen Mehrwertsteuer.

TIEMANN'S HOTEL



SPEISEKARTE

VORSPEISEN

€

CARPACCIO VOM TAFELSPITZ SOUS VIDE
KÜRBISKERNMARINADE | STEIRISCH KREN

18

POCHIERTES EI
GÄNSELEBERSAUCE | TRÜFFEL

23

WASABI-KARTOFFEL-WAFFEL
LACHS-SASHIMI | SAIBLINGSKAVIAR

23

DREIERLEI KNÖDEL MIT GREYERZER KÄSE
RÖSTZWIEBELN | ROTE BETE | SPINAT
VEGETARISCH

16

SUPPE

KRÄFTIGE TAFELSPITZBOUILLON
FRITTATEN | MARKKLÖßCHEN

11

HAUPTGÄNGE

CRÉPINETTE VON DER MAISPOULARDE
ESTRAGONSAUCE | ZUCKERSCHOTEN-KAROTTEN GEMÜSE | KARTOFFELPÜREE

32

ZWEIERLEI VOM DAMWILD AUS HEIMISCHER JAGD RÜCKEN & RAGOUT
WALDPILZE | SPITZKOHL | SCHUPFNUDELN

39

ZWIEBELROSTBRATEN VOM ROASTBEEF BLACK ANGUS
ROTWEINSAUCE | BRATKARTOFFELN | VOGERLSALAT

38

FILET VOM SKREI WINTERKABELJAU
VANILLESAUERKRAUT | WÜRFELKARTOFFELN

36

GEBACKENER BLUMENKOHL
BÉCHAMELSAUCE | SÜßKARTOFFELPÜREE

VEGETARISCH

VORSPEISE 16

HAUPTGANG 24

DESSERTS

GEBACKENER BERGKÄSE
FEIGENCRÈME | FRÜCHTE-NUSSBROT | RADI

14

KAISERSCHMARRN MIT RUM-ROSINEN
BOURBON-VANILLEIS | ZWETSCHGENRÖSTER

NORMAL 14

KLEIN 11

APFELSTRUDEL-GUGELHUPF
HAUSGEMACHTES MANDELEIS | VANILLESAUCE

13

PROBIERDESSERT

MARILLEN-TIRAMISU
BUTTER CRUMBLE | MARILLENWASSER

7

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der zurzeit gültigen Mehrwertsteuer.

TIEMANN'S HOTEL



Dit un Dat

Uns Beste wat ji geernhebbt

	€
Schwammerlcrèmesuppe Kräutercroutons vegetarisch	10
Wiener Backendl mit Zitronen-Senf-Mayonnaise und Erdäpfel-Vogersalat mit Kürbiskern-Vinaigrette	26
Bayrischer Leberkäs mit Spiegelei, Sauerkraut und Bratkartoffeln	18
„Voralberger Cordon bleu“ vom Landschwein gefüllt mit Bergkäse und Hinterschinken dazu Erdäpfel-Vogersalat mit Speck und hausgemachter Krautsalat mit Kümmel	26
Tafelspitz vom Weideochsen an Apfel-Krensauce, Bouillonkartoffeln und lauwarmem Rote Bete Salat	29
Original Wiener Schnitzel vom Bio-Kalb mit Preiselbeeren, Erdäpfel-Vogersalat und Gurkensalat	32
Kasspatzln mit Röstzwiebeln und hausgemachtem Kümmel-Krautsalat vegetarisch	17

JEDEN DONNERSTAG & SONNTAG ABEND

Lassen Sie sich mit unserem wechselnden
10-Gang Amuse-Gueule Menü verwöhnen!

*nur tischweise auf Reservierung
Beginn um 18.30 Uhr*

pro Person 69

*Unsere Speisen können gängige Allergene enthalten.
Bei weiteren Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich gerne
an unsere Servicemitarbeiter oder erfragen unsere separate Allergenliste*

Für Änderungswünsche sprechen Sie gerne unsere Mitarbeiter an.
Ein Betrag ab € 3 pro Änderung wird hierfür berechnet.

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der zurzeit gültigen Mehrwertsteuer.

Getränkekarte

Biere vom Fass

Barre Pils 0,3 l	€ 3,4
König Pilsener 0,3 l	€ 3,6
Barre Pils 0,2 l	€ 2,5
König Pilsener 0,2 l	€ 2,6
Barre Weizen 0,5 l	€ 5,5
Barre Weizen 0,3 l	€ 3,6
Barre dunkel 0,3 l	€ 3,6

Flaschenbiere

Barre Weizen alkoholfrei 0,5 l	€ 5,5
Erdinger kristallklar 0,5 l	€ 5,5
Barre Frey 0,33 l	€ 3,4
Vitamalz 0,33 l	€ 3,4

Softdrinks

Auburg Gourmet feinperlig 0,25 l	€ 2,6
Auburg Gourmet feinperlig 0,75 l	€ 6,9
Staatlich Fachingen Gourmet still 0,25 l	€ 2,7
Staatlich Fachingen Gourmet still oder medium 0,75 l	€ 7,2
Fritz-Kola / Fritz-Kola ohne Zucker / Orange / Zitrone 0,2 l	€ 3,2
Tomaten- / Trauben- / Kirsch- / Bananensaft 0,2 l	€ 3,5
als Saftschorlen 0,4 l	€ 5,8
Orangen- / Apfel- / Maracujasaft 0,2 l	€ 3,2
als Saftschorlen 0,4 l	€ 5,6
Lütt's Landlust – Holunderblüte oder Rhabarber 0,33 l	€ 3,9
Schweppes Ginger Ale / Tonic Water / Bitter Lemon 0,2 l	€ 3,4

Heißgetränke

Tasse Café Crème	€ 2,6
Tasse Espresso	€ 2,7
Tasse Espresso doppelt	€ 4,7
Tasse Espresso Macchiato	€ 2,9
Tasse Cappuccino	€ 3,3
Tasse Milchkaffee	€ 3,6
Tasse heiße Schokolade	€ 3,6
Latte Macchiato	€ 3,6
Glas Tee <i>diverse Sorten</i>	€ 2,6

Für alle unsere Kaffee- und Teespezialitäten verwenden wir
ausschließlich Lebensbaum Bioprodukte.
Gern servieren wir Ihnen unsere Kaffeespezialitäten auch **koffeinfrei**.
Bitte sprechen Sie uns an!

Spirituosen

Pircher Williams Birne 2 cl	€ 3,6
Linie-Aquavit 2 cl	€ 3
Helbing Kümmel 2 cl	€ 2,6
Lütts kleener Katteker Haselnuss-Likör 2cl	€ 2,6
Fernet Branca, Fernet Menta 2cl	€ 2,6
Ramazotti, Averna 2 cl	€ 2,8
Bullenschluck 2 cl	€ 3
Anisschnäpse (Ouzo, Sambuca, Pernod) 2cl	€ 2,6
Weizenkorn, Rhabarberlikör 2cl	€ 2,2
Mampe Vodka 2cl	€ 3
Jacobs Eierlikör 2cl	€ 3,5

Eine Auswahl an weiteren Spirituosen finden Sie auf unserer Weinkarte.

TIEMANN'S HOTEL



APERITIF RECOMMENDATION

		€
„BERRY ALPS“ RASPBERRY BRANDY WHEAT BEER LIME	GLASS 0,2 L	8,5
TIEMANN'S APERITIF	GLASS 0,1 L	6,5
„APRICOT-SPRITZ“ ALKOHOLFREE WHEAT BEER APRICOT	GLASS 0,2 L	6,5

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE RICHARD DHONDT „CUVEE DE RESERVE“	GLASS 0,1 L	11,5
CHAMPAGNE RICHARD DHONDT „CUVEE DE RESERVE“	BOTTLE 0,75 L	69

MENU

COLD CUTS OF "TAFELSPITZ"

SOUS VIDE

PUMPKIN SEED MARINADE | HORSERADISH

CREAMY MUSHROOM SOUP

HERBAL CROUTONS

FILLET OF NORWEGIAN COD

VANILLA SAUERKRAUT | FRIED POTATO CUBES

APRICOT TIRAMISU

BUTTER CRUMBLE | APRICOT SCHNAPPS

3 COURSE MENU 52

4 COURSE MENU 61

WHITE WINE RECOMMENDATION

2022S GREEN VELTLINER

„LOIS“

DRY

WINERY FRED LOIMER

AUSTRIA

BOTTLE 0,75 L

39

RED WINE RECOMMENDATION

2018S NAKED RED

RED WINE CUVEE

DRY

WINERY HEINRICH

AUSTRIA

BOTTLE 0,75 L

32

All prices are quoted in euro and include the currently applicable VAT.

TIEMANN'S HOTEL



WINE BY THE GLASS

CA. 0,2 L

WHITE

€

2023S	TIEMANN'S WEISS – ORGANIC WINE - PINOT BLANC & CHARDONNAY DRY SPECIAL EDITION „TIEMANN'S HOTEL“ WINERY BERGDOLT DUTTWEILER (PALATINATE)	9
2023S	TIEMANN'S GRAU PINOT GRIS DRY SPECIAL EDITION „TIEMANN'S HOTEL“ WINERY JOACHIM HEGER IHRINGEN (BADEN)	9
2023S	RIESLING - ORGANIC WINE - DRY WINERY KARL MAY OSTHOFEN (RHINEHESSEN)	9
 <u>ROSÉ</u>		
2023S	ROSAROT – ORGANIC WINE - DRY WINERY KARL MAY OSTHOFEN (RHINEHESSEN)	9
 <u>RED</u>		
2022S	RIOJA VEGA RIOJA DOC RIOJA (SPAIN)	10
2022S	URSPRUNG RED WINE CUVÉE DRY WINERY MARKUS SCHNEIDER ELLERSTADT (PALATINATE)	10

For wine by the bottle we would also be happy to offer you our large wine list.

All prices are quoted in euro and include the currently applicable VAT.

TIEMANN'S HOTEL



MENU

STARTERS

COLD CUTS OF "TAFELSPITZ" SOUS VIDE <i>PUMPKIN SEED MARINADE HORSERADISH</i>	€ 18
POACHED EGG <i>GOOSE LIVER SAUCE TRUFFLES</i>	23
WASABI-POTATO WAFFLES <i>SALMON SASHIMI CAVIAR OF ARCTIC CHAR</i>	23
THREE STYLES OF BREAD DUMPLINGS <i>FRIED ONIONS BEETROOT SPINACH</i> VEGETARIAN	16

SOUP

"TAFELSPITZ" BOUILLON <i>PANCAKE STRIPS MARROW BALLS</i>	11
--	----

MAIN COURSES

CRÉPINETTE OF CORNFED CHICKEN <i>TARRAGON SAUCE SUGARSNAPS & CARROTS POTATO PUREE</i>	32
TWO STYLES OF LOCAL VENISON SADDLE & RAGOUT <i>FOREST MUSHROOMS POINTED CABBAGE "SCHUPFNUDELN" FINGER-SHAPED POTATO DUMPLINGS</i>	39
BEEF ROAST OF BLACK ANGUS ROAST BEEF WITH ONION CRUST <i>RED WINE SAUCE FRIED POTATOES LAMB'S LETTUCE SALAD</i>	38
FILLET OF NORWEGIAN COD <i>VANILLA SAUERKRAUT FRIED POTATO CUBES</i>	36
BAKED CAULIFLOWER <i>BÉCHAMEL SAUCE SWEET POTATO PUREE</i>	16
VEGETARIAN	24

DESSERTS

BAKED MOUNTAIN CHEESE <i>FIG CREME FRUIT CAKE RADISH</i>	14
KAISERSCHMARRN WITH RUM RAISINS AUSTRIAN DESSERT SPECIALITY <i>BOURBON VANILLA ICE CREAM PLUM COMPOTE</i>	REGULAR 14 SMALL 11
APPLESTRUDEL-GUGELHUPF <i>HOMEMADE ALMOND ICE-CREAM VANILLA SAUCE</i>	13
SMALL PORTION TO TRY APRICOT TIRAMISU <i>BUTTER CRUMBLE APRICOT SCHNAPPS</i>	7

All prices are in euros and include the currently applicable VAT.

TIEMANN'S HOTEL



pub menu

	€
Creamy mushroom soup with herbal croutons vegetarian	10
Viennese style baked chicken with lemon-mustard-mayonnaise potato lamb's lettuce salad with pumpkin seed vinaigrette	26
Bavarian Leberkäse fried egg, sauerkraut and fried potatoes	18
"Voralberg Cordon Bleu" schnitzel of pork stuffed with mountain cheese and ham served with potato-lamb's lettuce salad with bacon and homemade pickled cabbage with caraway	26
"Tafelspitz" <i>prime boiled rump of beef</i> with apple-horseradish sauce bouillon potatoes and beetroot salad	29
Wiener schnitzel of organic veal with cowberries, potato-lamb's lettuce salad and cucumber salad	32
Cheese spaetzle with roasted onions and homemade pickled cabbage with caraway <i>vegetarian</i>	17

EVERY THURSDAY & SUNDAY EVENING

Be spoiled with our ever changing
10-course amuse gueule menu!

table-by-table reservation required
start at 18.30

per person 69

Our food may contain common allergens.

If you have any further questions about allergens and additives, please feel free to address our service staff or ask for our separate allergen list.

If you would like to make any changes to our dishes, please contact our staff.
An amount starting from € 3 per change will be charged for this.

All prices are in euros and include the currently applicable VAT.