

## UNSERE APERITIFEMPFEHLUNG

TIEMANN'S APERITIF	0,1 L € 4,50
2015ER GLAS BUBBLY SEKT (MARKUS SCHNEIDER)	0,1 L € 5,50
GLAS PROSECCO MIT MARILLENNEKTAR	0,1 L € 5,50
GLAS PROSECCO MIT WEIZENBIER	0,2 L € 6,50

## MENÜ

CARPACCIO VON DER AMALFI-ZITRONE  
MIT HAUSGEBEIZTEM LACHS UND OLIVENÖL

\*\*\*

MARONENSCHAUMSUPPE  
MIT HONIG UND KRÄUTERCROUTONS

\*\*\*

RAGOUT AUS DER HIRSCHKALBSKEULE MIT MANDELBROKKOLI,  
WEINAPFEL UND LAUGENKNÖDEL

\*\*\*

SCHOKOLADENTÖRTCHEN  
NACH SACHER ART MIT HAUSGEMACHTEM MOHNEIS

ALS 3 GANG MENÜ € 33,50  
ALS 4 GANG MENÜ € 39,50

### UNSERE WEIßWEIN-EMPFEHLUNG:

2015ER GRÜNER VELTLINER „LOIS“  
QUALITÄTSWEIN TROCKEN  
WEINGUT LOINER  
KAMPTAL, ÖSTERREICH

FLASCHE 0,75L € 24,50

### UNSERE ROTWEIN-EMPFEHLUNG:

2014ER HEINRICH RED  
ROTWEINCUVEE TROCKEN  
WEINGUT HEINRICH  
BURGENLAND, ÖSTERREICH

FLASCHE 0,75L € 25,00

JEDEN SONNTAG ABEND VERWÖHNEN WIR SIE  
AUCH MIT UNSEREM WECHSELNDEN 10-GANG AMUSE GUEULE MENÜ  
€ 43,50 P.P.

(GERNE NEHMEN WIR IHRE BESTELLUNG TISCHWEISE BIS 20.00 UHR ENTGEGEN)

## VORSPEISEN

<b>BACKHENDL AN VOGERLSALAT MIT KÜRBISÖLVINAIGRETTE</b>	<b>€ 12,00</b>
<b>GEBRATENE LAUGENKNÖDEL MIT KRÄUTERSEITLINGEN A LA CREME (VEGETARISCH)</b>	<b>€ 10,50</b>
<b>BLUTWURSTGRÖSTL MIT ÄPFELN, KARTOFFELN UND RADI</b>	<b>€ 10,50</b>
<b>CARPACCIO VON DER AMALFI-ZITRONE MIT HAUSGEBEIZTEM LACHS UND OLIVENÖL</b>	<b>€ 14,50</b>
<b>SÜDTIROLER BROTZEIT VON DER HOFMANUFAKTUR KRAL (SPECK 18 MONATE GEREIFT, KAMINWURZN, BÜNDNERFLEISCH BERGKÄSE UND BERGZIEGENKÄSE) AN GEHOBELTEM RADI UND GRAUBROTCHIPS</b>	<b>€ 14,50</b>

## SUPPEN

<b>KRÄFTIGE TAFELSPITZBOUILLON MIT FRITTATEN UND MARKKLÖßCHEN</b>	<b>€ 6,50</b>
<b>GRAUPENSUPPE MIT CREME FRAICHE UND BÜNDNERFLEISCH</b>	<b>€ 7,50</b>
<b>MARONENSCHAUMSUPPE MIT HONIG UND KRÄUTERCROUTONS</b>	<b>€ 6,50</b>

**TIEMANN's  
Restaurant**

**Alpenglück!**

TIEMANN's Wiener Schnitzel,  
Kaiserschmarrn, Marillenknödel:  
**Alpenländische Spezialitäten  
bei uns im Norden  
1. bis 28. 2.**



★ ★ TIEMANN's Hotel ★ ★  
Vor der Brücke 9 · Lemförde/Stemshorn  
Tischreservierung 05443 999-0  
Schon mal vormerken:  
TIEMANN's BURGER-SPECIALS  
selbstgemacht, den ganzen März!  
[www.tiemanns-hotel.de](http://www.tiemanns-hotel.de)

## HAUPTGÄNGE

<b>SPANFERKELHAXE MIT SAUCE VOM SÜßEN SENF, KRAUTSALAT UND KARTOFFELSTAMPF</b>	€ 16,50
<b>ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM BIO-KALB AN ERDAPFEL-GURKEN-VOGERLSALAT</b>	€ 21,50
<b>TAFELSPITZ VOM OCHSEN AN APFEL-KRENSAUCE, BOUILLONKARTOFFELN UND LAUWARMEN ROTE BEETE SALAT</b>	€ 19,50
<b>1/2 BACKHENDL MIT ZITRONEN-SENF-MAYONNAISE, ERDAPFELSALAT MIT SPECK UND KÜRBISKERNÖL</b>	€ 17,50
<b>FLUSSWALLER AUF SAUCE VOM GRÜNEN VELTLINER, SAIBLINGSKAVIAR, SCHMORGURKEN UND SCHWENKKARTOFFELN</b>	€ 22,50
<b>MEDAILLONS VOM HIRSCH IM TIROLER SPECK MANDELBROKKOLI, GRANTENSAUCE UND LAUGENKNÖDEL</b>	€ 29,50
<b>KASSPATZLN MIT RÖSTZWIEBELN UND HAUSGEMACHTER KRAUTSALAT MIT KÜMMEL (VEGETARISCH)</b>	€ 11,50

## DESSERT

<b>PALATSCHINKEN MIT MARILLENKONFITÜRE UND HAUSGEMACHTEM SAUERRAHMEIS</b>	€ 8,50
<b>KAISERSCHMARRN MIT ZWETSCHGENRÖSTER UND BOURBON-VANILLESAUCE</b>	€ 8,50
<b>SCHOKOLADENTÖRTCHEN NACH SACHER ART MIT HAUSGEMACHTEM MOHNEIS</b>	€ 7,50
<b>GEBACKENER HEUMILCHKÄSE MIT HAUSGEMACHTER ZWIEBELKONFITÜRE</b>	€ 7,50
<b>PROBIERDESSERT HAUSGEMACHTES HIMBEERSORBET</b>	€ 4,00