

# TIEMANN'S HOTEL



## UNSERE APERITIF-EMPFEHLUNGEN

GLAS TIEMANN'S APERITIF	0,1 L	5
GLAS „JUNIPER DUDEL“ WACHOLDER, ALMDUDLER, LIMETTE	0,2 L	7,5
GLAS „KRÄUTER DUDEL“ WONDERLEAF, ALMDUDLER, LIMETTE ALKOHOLFREI	0,2 L	6,5

## UNSERE CHAMPAGNER AKTION

GLAS CHAMPAGNER RICHARD DHONDT „CUVÉE DE RÉSERVE“	0,1 L	9,5
FLASCHE CHAMPAGNER RICHARD DHONDT „CUVEE DE RESERVE“	0,75 L	59

## MENÜ

### GEBACKENE ZIEGENKÄSEBÄLLCHEN

FELDSALAT | KÜRBISKERNKROKANT | FEIGENCRÈME

\*\*\*

### BLUMENKOHLCREMESUPPE

GRÜNKOHLPESTO

\*\*\*

### TAFELSPITZ VOM OCHSEN

APFEL-KRENSAUCE | BOUILLONKARTOFFELN

LAUWARMER ROTE BEETE SALAT

\*\*\*

### KAISERSCHMARRN

RUM-ROSINEN | BOURBON-VANILLESAUCE | ZWETSCHGENRÖSTER

3-GANG MENÜ 39

4-GANG MENÜ 45

## UNSERE WEISSWEIN-EMPFEHLUNG

### 2019ER GRÜNER VELTLINER

„RIED ENGELSMANNBRUNNER HOCHRAIN“

TROCKEN

WEINGUT GERALD WALTNER

ÖSTERREICH

FLASCHE 0,75 L	30
GLAS 0,2 L	9,5

## UNSERE ROTWEIN-EMPFEHLUNG

### 2017ER HEINRICH RED

ROTWEINCUEVE

TROCKEN

WEINGUT HEINRICH

ÖSTERREICH

FLASCHE 0,75 L	27
----------------	----

# TIEMANN'S HOTEL



## OFFENE WEINE

CA. 0,2 L

### WEISS

#### **2020ER TIEMANN'S WEISS -BIO-WEIN-**

WEIßBURGUNDER & CHARDONNAY TROCKEN  
SONDERABFÜLLUNG „TIEMANN'S HOTEL“  
WEINGUT BERGDOLT  
DUTTWEILER (PFALZ)

8

#### **2020ER TIEMANN'S GRAU**

GRAUBURGUNDER TROCKEN  
SONDERABFÜLLUNG „TIEMANN'S HOTEL“  
WEINGUT JOACHIM HEGER  
IHRINGEN (BADEN)

8

#### **2020ER RIESLING TROCKEN**

WEINGUT KARL MAY  
OSTHOFEN (RHEINHESSEN)

8

### ROSÉ

#### **2020ER ROSAROT TROCKEN**

WEINGUT KARL MAY  
-BIO-WEIN-  
OSTHOFEN (RHEINHESSEN)

8

### ROT

#### **2016ER AGRAMONT**

TEMPRANILLO  
NAVARRA (SPANIEN)

8

#### **2019ER URSPRUNG**

ROTWEIN CUVÉE TROCKEN  
WEINGUT MARKUS SCHNEIDER  
ELLERSTADT (PFALZ)

9

# TIEMANN'S HOTEL



## SPEISEKARTE

### VORSPEISEN

#### **POKE BOWL CRISPY PRAWN**

SUSHI-REIS | GEBACKENE GARNELE | MAUI ONION VINAIGRETTE | PAPAYA  
SCHWARZER SESAM | CASHEWKERNE | INGWER | WAKAME | WASABI-MAYO

16

#### **HUMMERCANELLONI**

IKARIMI LACHS | HUMMERSCHAUM

18

#### **GEBACKENE ZIEGENKÄSEBÄLLCHEN**

FELDSALAT | KÜRBISKERNKROKANT | FEIGENCRÈME  
(VEGETARISCH)

12

### SUPPE

#### **BLUMENKOHLCREMESUPPE**

GRÜNKOHLPESTO

(VEGETARISCH)

8

### HAUPTGÄNGE

#### **FILET VOM BOKALB**

STEINPILZRAHM | WILDER BROKKOLI | KARTOFFELSTAMPF

32

#### **RUMPSTEAK DRY AGED VON TRUE WILDERNESS (CA. 350G)**

BELGISCHE POMMES | TRÜFFELMAYO | BLATTSALAT

38

#### **ENTENRAGOUT**

STEINPILZE | WILDER BROKKOLI | TAGLIATELLE

20

#### **FILET VOM SKREI**

ANANAS | FRÜHLINGSZWIEBEL | KARTOFFEL-STECKERÜBENSTAMPF

27

#### **TRÜFFELRAVIOLI**

TRÜFFELSAUCE | GEHOBELTER PARMESAN | TRÜFFELSPÄNE

(VEGETARISCH)

**VORSPEISE** 16

**HAUPTGANG** 24

### DESSERTS

#### **HUSUMER DEICHKÄSEAUSSWAHL VOM BACKENSHOLZER HOF**

FEIGENSENF | PUMPERNICKEL

10,5

#### **KAISERSCHMARRN**

RUM-ROSINEN | BOURBON-VANILLESAUCE | ZWETSCHGENRÖSTER

**KLEIN** 7,5

**NORMAL** 9,5

#### **CRÈME BRÛLÉE**

HAUSGEMACHTES TONKABOHNENEIS

9,5

#### **PROBIERDESSERT**

##### **BOURBON-VANILLEEIS**

GERÖSTETE KÜRBISKERNE | KÜRBISKERNÖL

5,5

# TIEMANN's HOTEL



## Alpenländische Spezialitäten *bei uns im Norden*

Kräftige Tafelspitzbouillon mit Frittaten und Markklößchen	8
Hausgemachte Sülze mit Remouladensauce und Bratkartoffeln	14
Tafelspitzaufschnitt mit Kürbiskernmarinade steirisch Kren, Kapern und Radi	14
Backhendl mit Zitronen-Senf-Mayonnaise und Erdapfel-Vogersalat mit Speck und Kürbiskern-Vinaigrette	19
Fiaker Gulasch mit Sauerrahm Gurke, Ei, Würstl und hausgemachten Spätzle	17
Original Wiener Schnitzel vom Bio-Kalb mit Preiselbeeren und Erdapfel-Gurken-Salat	23
Tafelspitz vom Weideochsen an Apfel-Krensauce, Bouillonkartoffeln und lauwarmem Rote Beete Salat	21
Kasspatzn mit Röstzwiebeln und hausgemachtem Krautsalat mit Kümmel (vegetarisch)	13

### JEDEN DONNERSTAG & SONNTAG ABEND BEI UNS:

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

*nur tischweise auf Reservierung  
Beginn um 18.30 Uhr*

p.P. 49,5

*Unsere Speisen können gängige Allergene enthalten.  
Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen wenden Sie sich gerne  
an unsere Servicemitarbeiter.*

**TIEMANN'S**  
**HOTEL**  
★ ★ ★ ★  
**Getränkekarte**

**Biere vom Fass**

Barre Pils 0,3 l	€ 3,00
König Pilsener 0,3 l	€ 3,20
Barre Pils 0,2 l	€ 2,20
König Pilsener 0,2 l	€ 2,40
Barre Weizen 0,5 l	€ 4,80
Barre Weizen 0,3 l	€ 3,20
Barre dunkel 0,3 l	€ 3,20

**Flaschenbiere**

Erdinger dunkel 0,5 l	€ 4,80
Barre Weizen alkoholfrei 0,5 l	€ 4,80
Erdinger kristallklar 0,5 l	€ 4,80
Barre Frey 0,33 l	€ 3,00
Vitamalz 0,33 l	€ 3,00

**Softdrinks**

Auburg Gourmet feinperlig 0,25 l	€ 2,50
Auburg Gourmet feinperlig 0,75 l	€ 6,40
Staatlich Fachingen Gourmet still 0,25 l	€ 2,50
Staatlich Fachingen Gourmet still oder medium 0,75 l	€ 6,90
Fritz-Kola / Fritz-Kola ohne Zucker / Orange / Zitrone 0,2 l	€ 2,80
Tomaten- / Trauben- / Kirsch- / Bananensaft 0,2 l	€ 3,00
als Saftschorlen 0,4 l	€ 5,40
Orangen- / Apfel- / Maracujasaft 0,2 l	€ 2,80
als Saftschorlen 0,4 l	€ 5,00
Lütt's Landlust – Holunderblüte oder Rhabarber 0,33 l	€ 3,60
Schweppes Ginger Ale / Tonic Water / Bitter Lemon 0,2 l	€ 3,00

# TIEMANN'S HOTEL



## Heißgetränke

Tasse Kaffee	€ 2,50
Kännchen Kaffee	€ 4,90
Tasse Espresso	€ 2,60
Tasse Espresso doppelt	€ 4,50
Tasse Espresso Macchiato	€ 2,80
Tasse Cappuccino	€ 3,20
Tasse Milchkaffee	€ 3,40
Tasse heiße Schokolade	€ 3,40
Latte Macchiato	€ 3,40
Glas Tee	€ 2,50
Kännchen Tee	€ 4,90

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	€ 3,20
Kräuterschnäpse 2 cl	€ 2,40
Ramazotti, Averna 2 cl	€ 2,50
Bullenschluck 2 cl	€ 2,60
Malteser 2 cl	€ 2,40
Linie 2 cl	€ 2,60
Sherry 5 cl	€ 5,00
Weizenkorn, Kirsch-, Rhabarberlikör, etc. 2 cl	€ 1,80
Russian Standard Vodka 2 cl	€ 2,40

Eine weitere Auswahl an Spirituosen finden Sie auf unserer Weinkarte.

# TIEMANN'S HOTEL



## OUR APERITIF RECOMMENDATION

GLASS TIEMANN'S APERITIF	0,1L	5
GLASS „JUNIPER DUDEL“ JUNIPER SCHNAPPS, HERBAL LEMONADE, LIME	0,2 L	7,5
GLASS „KRÄUTER DUDEL“ WONDERLEAF, HERBAL LEMONADE, LIME ALCOHOLFREE	0,2 L	6,5

## OUR CHAMPAGNER PROMOTION

GLASS CHAMPAGNE RICHARD DHONDT „CUVÉE DE RÉSERVE“	0,1L	9,5
BOTTLE CHAMPAGNE RICHARD DHONDT „CUVEE DE RESERVE“	0,75 L	59

## MENU

### BAKED BALL OF GOAT CHEESE

LAMB'S LETTUCE | PUMPKIN SEED BRITTLE | FIG CRÈME

\*\*\*

### CAULIFLOWER CREAM SOUP

CURLY KALE PESTO

\*\*\*

### „TAFELSPITZ“ (BOILED BEEF)

APPLE-HORSERADISH SAUCE

BOUILLON POTATOES | BEETROOT SALAD

\*\*\*

### KAISERSCHMARRN AUSTRIAN DESSERT SPECIALITY

RUM RAISINS | PLUM COMPOTE | BOURBON VANILLA SAUCE

3 COURSE MENU 39

4 COURSE MENU 45

## OUR WHITE WINE RECOMMENDATION

### 2019S GRÜNER VELTLINER

„RIED ENGELSMANNBRUNNER HOCHRAIN“

DRY

WINERY GERALD WALTNER

AUSTRIA

BOTTLE 0,75 L	30
GLASS 0,2 L	9,5

## OUR RED WINE RECOMMENDATION

### 2017S HEINRICH RED

RED WINE CUVÉE

DRY

WINERY HEINRICH

AUSTRIA

BOTTLE 0,75 L	27
---------------	----

# TIEMANN'S HOTEL



## GLASS WINE

CA. 0,2 L

### WHITE

#### 2020S TIEMANN'S WEISS

PINOT BLANC & CHARDONNAY DRY  
SPECIAL EDITION „TIEMANN'S HOTEL“  
WINERY BERGDOLT  
DUTTWEILER (PFALZ)

8

#### 2020S TIEMANN'S GRAU

PINOT GRIS DRY  
SPECIAL EDITION „TIEMANN'S HOTEL“  
WINERY JOACHIM HEGER  
IHRINGEN (BADEN)

8

#### 2020S RIESLING DRY

WINERY KARL MAY  
OSTHOFEN (RHEINHESSEN)

8

### ROSÉ

#### 2020S ROSAROT DRY

WINERY KARL MAY  
OSTHOFEN (RHEINHESSEN)

8

### RED

#### 2016S AGRAMONT

TEMPRANILLO DRY  
NAVARRA (SPAIN)

8

#### 2019S URSPRUNG

RED WINE CUVEE DRY  
WINERY MARKUS SCHNEIDER  
ELLERSTADT (PFALZ)

9



# TIEMANN'S HOTEL



## MENU

### STARTERS

#### **POKE BOWL CRISPY PRAWN**

SUSHI RICE | BAKED PRAWN | MAUI ONION VINAIGRETTE | PAPAYA  
BLACK SESAME | CASHEWS | GINGER | WAKAME | WASABI-MAYO

16

#### **LOBSTER CANELLONI**

IKARIMI SALMON | LOBSTER SAUCE

18

#### **BAKED BALL OF GOAT CHEESE**

LAMB'S LETTUCE | PUMPKIN SEED BRITTLE | FIG CRÈME  
(VEGETARIAN)

12

### SOUP

#### **CAULIFLOWER CREAM SOUP**

CURLY KALE PESTO  
(VEGETARIAN)

8

### MAIN COURSES

#### **FILLET OF ORGANIC VEAL**

PORCINI SAUCE | BROCCOLINI | MASHED POTATOES

32

#### **RAGOUT OF DUCK**

PORCINI | BROCCOLI | TAGLIATELLE

20

#### **RUMPSTEAK DRY AGED OF "TRUE WILDERNESS" (ABOUT 350G)**

BELGIAN FRIES | TRUFFLE MAYO | LETTUCE

38

#### **FILLET OF NORWEGIAN COD**

PINEAPPLE | GREEN ONION | POTATO SWEDE PUREE

27

#### **TRUFFLE RAVIOLI**

TRUFFLE SAUCE | GRATED PARMESAN | TRUFFLE SHAVINGS  
(VEGETARIAN)

STARTER 16

MAIN COURSE 24

### DESSERTS

#### **SELECTION OF CHEESE OF "BACKENSHOLZER HOFKÄSEREI"**

FIG MUSTARD | PUMPERNICKEL

10,5

#### **KAISERSCHMARRN AUSTRIAN DESSERT SPECIALITY**

RUM RAISINS | PLUM COMPOTE | BOURBON VANILLA SAUCE

SMALL 7,5

REGULAR 9,5

#### **CRÈME BRÛLÉE**

HOMEMADE TONKA BEAN ICE CREAM

9,5

#### **SMALL PORTION TO TRY**

#### **BOURBON VANILLA ICE CREAM**

ROASTED PUMPKIN SEEDS | PUMPKIN SEED OIL

5,5

ALL PRICES ARE IN EURO AND INCLUDE THE CURRENTLY APPLICABLE VAT.

# TIEMANN'S HOTEL



## pub menu

"Tafelspitz" (boiled beef) bouillon with pancake strips and marrow balls	8
Homemade pork aspic with remoulade sauce and fried potatoes	14
Cold cuts of "Tafelspitz" (boiled beef) with pumpkin seed marinade, horseradish, capers and radish	14
Baked chicken with lemon-mustard-mayonnaise, potato lamb's lettuce salad with bacon and pumpkin seed vinaigrette	19
"Fiaker" goulash with sour creme egg, gherkin, sausage and homemade spaetzle	17
Wiener schnitzel of organic veal with cowberries and potato- cucumber salad	23
"Tafelspitz" (boiled beef) with apple-horseradish sauce, bouillon potatoes and beetroot salad	21
Cheese spaetzle with roasted onions and homemade pickled cabbage with caraway (vegetarian)	13

### **EVERY THURSDAY & SUNDAY EVENING:**

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

*table-by-table reservation required  
start at 18.30*

p.p. 49,5

*Our dishes may contain common allergens.  
If you have any further questions about allergens and ingredients,  
please address our service staff.*