

APERITIF-EMPFEHLUNGEN

TIEMANN'S APERITIF	GLAS 0,1 L	6
HELBING BASIL TONIC <i>HELBING BASILIKUM ZITRONE TONIC</i>	GLAS 0,2 L	8
JUICY TEA RHABARBER VAN NAHMEN <i>ALKOHOLFREI</i>	GLAS 0,2 L	7

CHAMPAGNER

CHAMPAGNER RICHARD DHONDT „CUVEE DE RESERVE“	GLAS 0,1 L	11
CHAMPAGNER RICHARD DHONDT „CUVEE DE RESERVE“	FLASCHE 0,75 L	67

MENÜ

SASHIMI VOM AHI TUNA

WASABIEIS | TERIYAKI | WAKAME | KORIANDER

CREMESUPPE VOM HOKKAIDOKÜRBIS

STEIRISCHES KERNÖL | KÜRBISKERNE

OCHSENWANGE GESCHMORT

WILDER BROKKOLI | STECKRÜBEN-KARTOFFELSTAMPF

HAFERFLOCKENCREME

ROTWEINBIRNE | HAUSGEMACHES BIRNENSORBET

3-GANG MENÜ 48

4-GANG MENÜ 58

WEIN-EMPFEHLUNGEN

2022ER WEIßER BURGUNDER

„MUSCHELKALK“

QUALITÄTSWEIN TROCKEN

WEINGUT MEYER

HEUCHELHEIM-KLINGEN (PFALZ)

FLASCHE 0,75 L

32

2019ER BLUTSBRUDER

ROTWEINCUIVEE

QUALITÄTSWEIN TROCKEN

WEINGUT KARL MAY

OSTHOFEN (RHEINHESSEN)

FLASCHE 0,75 L

27

OFFENE WEINE

CA. 0,2 L

WEISS

2022ER **TIEMANN'S WEISS** -BIO-WEIN-
WEIßBURGUNDER & CHARDONNAY TROCKEN
SONDERABFÜLLUNG „TIEMANN'S HOTEL“
WEINGUT BERGDOLT
DUTTWEILER (PFALZ) 8

2022ER **TIEMANN'S GRAU**
GRAUBURGUNDER TROCKEN
SONDERABFÜLLUNG „TIEMANN'S HOTEL“
WEINGUT JOACHIM HEGER
IHRINGEN (BADEN) 8

2022ER **RIESLING TROCKEN**
-BIO-WEIN-
WEINGUT KARL MAY
OSTHOFEN (RHEINHESSEN) 8

ROSÉ

2022ER **ROSAROT TROCKEN**
-BIO-WEIN-
WEINGUT KARL MAY
OSTHOFEN (RHEINHESSEN) 8

ROT

2020ER **RIOJA VEGA**
RIOJA DOC
RIOJA (SPANIEN) 9

2020ER **URSPRUNG**
ROTWEIN CUVEE TROCKEN
WEINGUT MARKUS SCHNEIDER
ELLERSTADT (PFALZ) 9

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

SASHIMI VOM AHI TUNA <i>WASABI-EIS TERIYAKI WAKAME KORIANDER</i>	17
FLUSSKREBSSCHWÄNZE & JAKOBSMUSCHEL <i>KRUSTENTIERSAUCE SPAGHETTINI</i>	19
BLUTWURST VOM BERLINER BLUTWURSTRITTER <i>BALSAMICOJUS BIRNE WASABI PÜREE</i>	15
DREIERLEI KÜRBIS <i>KÜRBISKERNKROKANT STEIRISCHES KERNÖL FELDSALAT VEGETARISCH</i>	14

SUPPE

CAPPUCCINO VON STEINPILZEN <i>STEINPILZCROUTONS VEGETARISCH</i>	10
CREMESUPPE VOM HOKKAIDOKÜRBIS <i>STEIRISCHES KERNÖL KÜRBISKERNE VEGETARISCH</i>	9

HAUPTGÄNGE

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM BIOKALB <i>LAUWARMER SPECKKARTOFFELSALAT GURKENSALAT</i>	26
RAGOUT AUS DER REHKEULE <i>GESCHMORTER WIRSING HAUSGEMACHTE SPÄTZLE</i>	29
OCHSENWANGE GESCHMORT <i>WILDER BROKKOLI STECKRÜBEN-KARTOFFELSTAMPF</i>	27
FILET VON DER LACHSFORELLE <i>KOKOS-ZITRONENGRASSCHAUM FRÜHLINGSROLLE</i>	29
HAUSGEMACHTE GNOCCHI <i>PESTO ROSSO WALDPILZE PARMESAN VEGETARISCH</i>	15
	VORSPEISE 15
	HAUPTGANG 21

DESSERTS

HUSUMER DEICHKÄSE VOM BACKENSHOLZER HOF <i>FEIGENSENF PUMPERNICKEL</i>	12
HAFERFLOCKENCREME <i>ROTWEINBIRNE HAUSGEMACHTES BIRNENSORBET</i>	12
GEBRANNTÉ CRÈME <i>HAUSGEMACHTES HIMBEEREIS</i>	12
PROBIERDESSERT SCHOKOBROWNIE <i>HAUSGEMACHTES KIRSCHS</i>	7

Dit un Dat
Uns Beste wat ji geern hebbt

Rinderkraftbrühe mit ordentlich Einlage	9
Feldsalat mit Gomadressing gebackene Reisbällchen Papaya und Mango-Chutney vegetarisch	14
Geschnetzeltes von der Kalbsleber mit Zwiebel-Salbei-Sauce Kartoffelpüree und karamellisierten Apfelingen	23
Cordon bleu vom Schwarzfederhuhn mit Zitronen-Senf-Mayo Pommes frites und Coleslaw	22
Filetgeschnetzeltes vom Landschwein „Stroganoff Art“ mit Gewürzgurken, Rote Bete und Pilzen dazu hausgemachte Spätzle und bunter Salatteller	19
Tiemann's Pannfisch zweierlei Fischfilet Senfsauce dazu Bratkartoffeln und Gurkensalat	24

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 65

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

Getränkete

Biere vom Fass

Barre Pils 0,3 l	€ 3,20
König Pilsener 0,3 l	€ 3,40
Barre Pils 0,2 l	€ 2,40
König Pilsener 0,2 l	€ 2,50
Barre Weizen 0,5 l	€ 5,00
Barre Weizen 0,3 l	€ 3,40
Barre dunkel 0,3 l	€ 3,40

Flaschenbiere

Barre Weizen alkoholfrei 0,5 l	€ 5,00
Erdinger kristallklar 0,5 l	€ 5,00
Barre Frey 0,33 l	€ 3,20
Vitamalz 0,33 l	€ 3,20

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	€ 3,00
Tomaten- / Trauben- / Kirsch- / Bananensaft 0,2 l	€ 3,30
als Saftschorlen 0,4 l	€ 5,60
Orangen- / Apfel- / Maracujasaft 0,2 l	€ 3,00
als Saftschorlen 0,4 l	€ 5,40
Lütt's Landlust – Holunderblüte oder Rhabarber 0,33 l	€ 3,80
Schweppes Ginger Ale / Tonic Water / Bitter Lemon 0,2 l	€ 3,20

Heißgetränke

Tasse Café Crème	€ 2,50
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 <i>diverse Sorten</i>	€ 2,50

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	€ 3,40
Linie-Aquavit 2 cl	€ 2,80
Helbing Kümmel 2 cl	€ 2,50
Lütts kleener Katteker Haselnuss-Likör 2cl	€ 2,50
Fernet Branca, Fernet Menta 2cl	€ 2,50
Ramazotti, Averna 2 cl	€ 2,60
Bullenschluck 2 cl	€ 2,80
Anisschnäpse (Ouzo, Sambuca, Pernod) 2cl	€ 2,50
Weizenkorn, Rhabarberlikör 2cl	€ 2,00
Mampe Vodka 2cl	€ 2,60
Jacobs Eierlikör 2cl	€ 2,50

Eine Auswahl an weiteren Spirituosen finden Sie auf unserer Weinkarte.

**TIEMANN'S
HOTEL**
★ ★ ★ ★

APERITIF RECOMMENDATION

TIEMANN'S APERITIF	GLASS 0,1 L	6
HELBING BASIL TONIC <i>HELBING BASIL LEMON TONIC WATER</i>	GLASS 0,2 L	8
JUICY TEA RHUBARB <i>ALCOHOLFREE</i>	GLASS 0,2 L	7

CHAMPAGNE

GLASS CHAMPAGNE RICHARD DHONDT „CUVEE DE RESERVE“	0,1 L	11
BOTTLE CHAMPAGNE RICHARD DHONDT „CUVEE DE RESERVE“	0,75 L	67

MENU

SASHIMI OF AHI TUNA

WASABI ICE CREAM | TERIYAKI | WAKAME | CORIANDER

PUMPKIN CRÈME SOUP

STYRIAN SEED OIL | PUMPKIN SEEDS

BRAISED OX CHEEK

BROKKOLINI | POTATO RUTABAGA PUREE

OATMEAL CRÈME

RED WINE PEAR | HOMEMADE PEAR SORBET

3 COURSE MENU 48

4 COURSE MENU 58

WINE RECOMMENDATIONS

2022S PINOT BLANC

„MUSCHELKALK“

DRY

WINERY MEYER

HEUCHELHEIM-KLINGEN (PALATINATE)

2019S BLUTSBRUDER

RED WINE CUVEE

DRY

WINERY KARL MAY

OSTHOFEN (RHINE HESSE)

BOTTLE 0,75 L

32

BOTTLE 0,75 L

27

GLASS WINE

CA. 0,2 L

WHITE

2022S	TIEMANN'S WEISS PINOT BLANC & CHARDONNAY DRY SPECIAL EDITION „TIEMANN'S HOTEL“ WINERY BERGDOLT DUTTWEILER (PALATINATE)	8
2022S	TIEMANN'S GRAU PINOT GRIS DRY SPECIAL EDITION „TIEMANN'S HOTEL“ WINERY JOACHIM HEGER IHRINGEN (BADEN)	8
2022S	RIESLING DRY WINERY KARL MAY OSTHOFEN (RHINEHESSEN)	8

ROSÉ

2022S	ROSAROT DRY WINERY KARL MAY OSTHOFEN (RHINEHESSEN)	8
--------------	---	---

RED

2020S	RIOJA VEGA RIOJA DOC RIOJA (SPAIN)	9
2020S	URSPRUNG RED WINE CUVÉE DRY WINERY MARKUS SCHNEIDER ELLERSTADT (PALATINATE)	9

TIEMANN'S
HOTEL



MENU

STARTERS

SASHIMI OF AHI TUNA

WASABI ICE CREAM | TERIYAKI | WAKAME | CORIANDER 17

CRAYFISH TAILS & SCALLOP

CRUSTACEAN SAUCE | SPAGHETTINI 19

BLACK PUDDING

BALSAMIC JUS | PEAR | WASABI PUREE 15

THREE SYLES OF PUMPKIN

PUMPKIN SEED BRITTLE | STYRIAN SEED OIL | LAMB'S LETTUCE 14
VEGETARIAN

SOUPS

CAPPUCCHINO OF PORCINI

PORCINI MUSHROOM CROUTONS 10
VEGETARIAN

PUMPKIN CRÈME SOUP

STYRIAN SEED OIL | PUMPKIN SEEDS 9
VEGETARIAN

MAIN COURSES

WIENER SCHNITZEL OF ORGANIC VEAL

POTATO BACON SALAD | CUCUMBER SALAD 26

RAGOUT OF VENISON

SAVOY CABBAGE | HOMEMADE SPAETZLE 29

BRAISED OX CHEEK

BROKKOLINI | POTATO RUTABAGA PUREE 27

FILLETS OF TROUT

COCOS LEMON GRAS FOAM | SPRING ROLL 29

HOMEMADE GNOCCHI

PESTO ROSSO | MUSHROOMS | PARMESAN 15

VEGETARIAN **STARTER** 15
MAIN COURSE 21

DESSERTS

CHEESE OF "BACKENSHOLZER HOFKÄSEREI"

FIG MUSTARD | PUMPERNICKEL 12

OATMEAL CRÈME

RED WINE PEAR | HOMEMADE PEAR SORBET 12

CRÈME BRÛLÉE

HOMEMADE RASPEBBRY ICE CREAM 12

SMALL PORTION TO TRY

CHOCOLATE BROWNIE

HOMEMADE CHERRY ICE CREAM 7

All prices are in €uro and include the currently applicable VAT

**TIEMANN'S
HOTEL**



pub menu

Beef broth with meatballs, vegetables and egg custard	9
Lamb's lettuce with goma dressing baked rice balls papaya and mango chutney <i>vegetarian</i>	14
Strips of veal liver with onion sage sauce potato puree and caramelized apple rings	23
Cordon bleu of black-feathered chicken with lemon mustard mayo pommes frites and cole slaw	22
Strips of pork loin „Stroganoff Style“ with beetroot, pickled cucumbers and mushrooms homemade spaetzle and mixed salad	19
Tiemann's Pan fried fish with two types of fish fillet mustard sauce fried potatoes and cucumber salad	24

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 65

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

All prices are in €uro and include the currently applicable VAT