

TIEMANN'S HOTEL



APERITIF-EMPFEHLUNGEN

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

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

BRÜSTCHEN VOM JAGDFASAN
PISTAZIEN | TRAUBEN | CHAMPAGNERKRAUT | KARTOFFELPÜREE

KAISERSCHMARRN
RUM-ROSINEN | BOURBON-VANILLESAUCE | ZWETSCHGENRÖSTER

3-GANG MENÜ 49

4-GANG MENÜ 59

WEIßWEIN-EMPFEHLUNG

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

FLASCHE 0,75 L

35

ROTWEIN-EMPFEHLUNG

2018ER NAKED RED
ROTWEINCUEVE
TROCKEN
WEINGUT HEINRICH
ÖSTERREICH, BURGENLAND

FLASCHE 0,75 L

32

TIEMANN'S HOTEL



OFFENE WEINE

CA. 0,2 L

WEISS

2022ER **TIEMANN'S WEISS -BIO-WEIN-**
WEIßBURGUNDER & CHARDONNAY TROCKEN
SONDERABFÜLLUNG „TIEMANN'S HOTEL“
WEINGUT BERGDOLT
DUTTWEILER (PFALZ) 9

2022ER **TIEMANN'S GRAU**
GRAUBURGUNDER TROCKEN
SONDERABFÜLLUNG „TIEMANN'S HOTEL“
WEINGUT JOACHIM HEGER
IHRINGEN (BADEN) 9

2022ER **RIESLING -BIO-WEIN-**
TROCKEN
WEINGUT KARL MAY
OSTHOFEN (RHEINHESSEN) 9

ROSÉ

2022ER **ROSAROT -BIO-WEIN-**
TROCKEN
WEINGUT KARL MAY
OSTHOFEN (RHEINHESSEN) 9

ROT

2022ER **RIOJA VEGA**
RIOJA DOC
RIOJA (SPANIEN) 10

2021ER **URSPRUNG**
ROTWEIN CUVEE TROCKEN
WEINGUT MARKUS SCHNEIDER
ELLERSTADT (PFALZ) 10

TIEMANN'S HOTEL



SPEISEKARTE

VORSPEISEN

CARPACCIO VOM TAFELSPITZ SOUS VIDE <i>KÜRBISKERNMARINADE STEIRISCH KREN</i>	18
WASABI-KARTOFFEL-WAFFEL <i>LACHS-SASHIMI SAIBLINGSKAVIAR</i>	23
TATAR VOM BLACK ANGUS CLASSIC STYLE <i>KAPERN SCHALOTTEN EI GURKEN SARDELLEN</i>	21
DREIERLEI KNÖDEL MIT GREYERZER KÄSE <i>RÖSTZWIEBELN ROTE BETE SPINAT</i> VEGETARISCH	16

SUPPE

KRÄFTIGE TAFELSPITZBOUILLON <i>FRITTATEN MARKKLÖßCHEN</i>	11
---	----

HAUPTGÄNGE

ZWEIERLEI VOM HIRSCH AUS HEIMISCHER JAGD RÜCKEN & RAGOUT <i>WALDPILZE SPITZKOHL SCHUPFNUDELN</i>	38
GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN <i>WILDER BROKKOLI KRÄUTERPÜREE</i>	29
ZWIEBELROSTBRATEN VOM ROASTBEEF DRY AGED <i>ROTWEINSAUCE BRATKARTOFFELN VOGERLSALAT</i>	38
FILET VOM SKREI WINTERKABELJAU <i>VANILLESAUERKRAUT WÜRFELKARTOFFELN</i>	34
GEBACKENER BLUMENKOHL <i>BECHAMELSAUCE SÜßKARTOFFELPÜREE</i> VEGETARISCH	VORSPEISE 16 HAUPTGANG 23

DESSERTS

GEBACKENER BERGKÄSE <i>FEIGENCREME FRÜCHTE-NUSSBROT RADI</i>	12
KAISERSCHMARRN <i>RUM-ROSINEN BOURBON-VANILLESAUCE ZWETSCHGENRÖSTER</i>	KLEIN 11 NORMAL 14
HAUSGEBACKENE SACHERTORTE <i>HAUSGEMACHTES MARILLENSORBET</i>	13
PROBIERDESSERT BOURBON-VANILLEEIS <i>GERÖSTETE KÜRBISKERNE KÜRBISKERNÖL</i>	6

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO UND INKL. DER Z.ZT. GÜLTIGEN MEHRWERTSTEUER

Alpenländische Spezialitäten
bei uns im Norden

Schwammerlcremesuppe Kräutercroutons vegetarisch	9
Backhendl mit Zitronen-Senf-Mayonnaise und Erdäpfel-Vogerlsalat mit Speck und Kürbiskern-Vinaigrette	26
Bayrischer Leberkäs mit Ei, Sauerkraut und Bratkartoffeln	18
Voralberger Kalbschnitzel „Cordon bleu“ gefüllt mit Bergkäse dazu Erdäpfel-Vogerlsalat und hausgemachter Krautsalat mit Kümmel	31
Tafelspitz vom Weideochsen an Apfel-Krensauce, Bouillonkartoffeln und lauwarmem Rote Bete Salat	28
Original Wiener Schnitzel vom Bio-Kalb mit Preiselbeeren, Erdäpfel-Vogerlsalat und Gurkensalat	29
Kasspatzn mit Röstzwiebeln und hausgemachtem Krautsalat mit Kümmel <i>vegetarisch</i>	15,5

JEDEN DONNERSTAG & SONNTAG ABEND

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

nur tischweise auf Reservierung
Beginn um 18.30 Uhr

p.P. 65

*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.*

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

TIEMANN'S HOTEL



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



OUR APERITIF RECOMMENDATION

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

OUR CHAMPAGNE PROMOTION

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

BREAST OF PHEASANT

PISTACHIOS | GRAPES | CHAMPAGNE SAUERKRAUT | POTATO PUREE

KAISERSCHMARRN

AUSTRIAN DESSERT SPECIALITY

RUM RAISINS | BOURBON VANILLA SAUCE | PLUM COMPOTE

3 COURSE MENU 49

4 COURSE MENU 59

OUR WHITE WINE RECOMMENDATION

2022S GREEN VELTLINER
„LOIS“
DRY
WINERY FRED LOIMER
AUSTRIA

BOTTLE 0,75 L 35

OUR RED WINE RECOMMENDATION

2018 NAKED RED
RED WINE CUVEE
DRY
WINERY HEINRICH
AUSTRIA

BOTTLE 0,75 L 32

TIEMANN'S HOTEL



GLASS WINE

CA. 0,2 L

WHITE

2022S **TIEMANN'S WEISS** – ORGANIC WINE -
PINOT BLANC & CHARDONNAY DRY
SPECIAL EDITION „TIEMANN'S HOTEL“
WINERY BERGDOLT
DUTTWEILER (PFALZ) 9

2022S **TIEMANN'S GRAU**
PINOT GRIS DRY
SPECIAL EDITION „TIEMANN'S HOTEL“
WINERY JOACHIM HEGER
IHRINGEN (BADEN) 9

2022S **RIESLING** - ORGANIC WINE -
DRY
WINERY KARL MAY
OSTHOFEN (RHEINHESSEN) 9

ROSÉ

2022S **ROSAROT** – ORGANIC WINE -
DRY
WINERY KARL MAY
OSTHOFEN (RHEINHESSEN) 9

RED

2022S **RIOJA VEGA**
RIOJA DOC
RIOJA (SPAIN) 10

2021S **URSPRUNG**
RED WINE CUVÉE DRY
WINERY MARKUS SCHNEIDER
ELLERSTADT (PFALZ) 10

TIEMANN'S HOTEL



MENU

STARTERS

COLD CUTS OF "TAFELSPITZ" SOUS VIDE PUMPKIN SEED MARINADE HORSERADISH	18
WASABI-POTATO WAFFLES SALMON SASHIMI CAVIAR OF ARCTIC CHAR	23
TARTAR OF BLACK ANGUS CLASSIC STYLE CAPERS SHALLOTS EGG CUCUMBERS ANCHOVIES	21
THREE STYLES OF BREAD DUMPLINGS FRIED ONIONS BEETROOT SPINACH VEGETARIAN	16

SOUP

"TAFELSPITZ" BOUILLON PANCAKE STRIPS MARROW BALLS	11
---	----

MAIN COURSES

TWO STYLES OF LOCAL VENISON SADDLE & RAGOUT FOREST MUSHROOMS POINTED CABBAGE "SCHUPFNUDELN" FINGER-SHAPED POTATO DUMPLINGS	38
BRAISED OX CHEEK BROCCOLINI HERBAL POTATO PUREE	29
BEEF ROAST OF DRY AGED ROAST BEEF WITH FRIED ONIONS RED WINE SAUCE FRIED POTATOES LAMB'S LETTUCE SALAD	38
FILLET OF NORWEGIAN COD VANILLA SAUERKRAUT FRIED POTATO CUBES	34
BAKED CAULIFLOWER BÉCHAMEL SAUCE SWEET POTATO PUREE VEGETARIAN	STARTER 16 MAIN COURSE 23

DESSERTS

BAKED MOUNTAIN CHEESE FIG CREME FRUIT CAKE RADISH	12
KAISERSCHMARRN AUSTRIAN DESSERT SPECIALITY RUM RAISINS BOURBON VANILLA SAUCE PLUM COMPOTE	SMALL 11 REGULAR 14
HOMEBAKED SACHER CAKE HOMEMADE APRICOT SORBET	13
SMALL PORTION TO TRY BOURBON VANILLA ICE CREAM ROASTED PUMPKIN SEEDS PUMPKIN SEED OIL	6

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

TIEMANN'S HOTEL



pub menu

Creamy mushroom soup with herbal croutons vegetarian	9
Baked chicken with lemon-mustard-mayonnaise potato lamb's lettuce salad with bacon and pumpkin seed vinaigrette	26
Bavarian Leberkäse egg, sauerkraut and fried potatoes	18
"Voralberg" schnitzel of veal „Cordon Bleu“ stuffed with mountain cheese served with potato-lamb's lettuce salad and homemade pickled cabbage with caraway	31
"Tafelspitz" <i>prime boiled rump of beef</i> with apple-horseradish sauce bouillon potatoes and beetroot salad	26
Wiener schnitzel of organic veal with cowberries, potato-lamb's lettuce salad and cucumber salad	29
Cheese spaetzle with roasted onions and homemade pickled cabbage with caraway <i>vegetarian</i>	15,5

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. 65

*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.*