

TIEMANN's HOTEL



APERITIF-EMPFEHLUNGEN

		€
TIEMANN'S APERITIF COINTREAU CASSIS GIN WEIßWEIN	GLAS 0,1 L	6
HUGOS BRUDER PAUL HOLUNDER LIMETTE WEIZENBIER KORN	GLAS 0,2 L	8,5
APEROL BEER GINGER BEER ORANGE SPRITZ ALKOHOLFREI	GLAS 0,2 L	7,5

CHAMPAGNER

CHAMPAGNER RICHARD DHONDT „CUVEE DE RESERVE“	GLAS 0,1 L	12,5
CHAMPAGNER RICHARD DHONDT „CUVEE DE RESERVE“	FLASCHE 0,75 L	75

MENÜ

CARPACCIO VOM BREZN' KNÖDEL
RADI | KREN | STEIRISCHES KERNÖL

KRÄFTIGE TAFELSPITZBOUILLON
FRITTATEN | MARKKLÖßCHEN

TAFELSPITZ VOM WEIDEOCHSEN
APFEL-KRENSAUCE | BOUILLONKARTOFFELN
LAUWARMER ROTE BETE GRANATAPFEL SALAT

GEEISTER KAISERSCHMARRN
MANDELKROKANT | ZWETSCHGE

3-GANG MENÜ 55

4-GANG MENÜ 64

WEIßWEIN-EMPFEHLUNG

2024ER GRÜNES GOLD
GRÜNER VELTLINER
ALTE REBEN RESERVE
TROCKEN
WEINGUT SCHACHENHUBER
ÖSTERREICH, WEINVIERTEL

FLASCHE 0,75 L 28
GLAS 0,2L 9

ROTWEIN-EMPFEHLUNG

NAKED RED
ROTWEINCUEVE
TROCKEN
WEINGUT GERNOT HEINRICH
ÖSTERREICH, BURGENLAND

FLASCHE 0,75 L 32

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

OFFENE WEINE

CA. 0,2 L

WEISS

€

2024ER	TIEMANN's WEISS -BIO-WEIN- WEIßBURGUNDER & CHARDONNAY TROCKEN SONDERABFÜLLUNG „TIEMANN's HOTEL“ WEINGUT BERGDOLT DUTTWEILER (PFALZ)	9
---------------	--	---

2024ER	TIEMANN's GRAU GRAUBURGUNDER TROCKEN SONDERABFÜLLUNG „TIEMANN's HOTEL“ WEINGUT JOACHIM HEGER IHRINGEN (BADEN)	9
---------------	--	---

2024ER	GRÜNES GOLD GRÜNER VELTLINER ALTE REBEN RESERVE TROCKEN WEINGUT SCHACHENHUBER WEINVIERTEL (ÖSTERREICH)	9
---------------	--	---

ROSÉ

2024ER	ROSAROT -BIO-WEIN- TROCKEN WEINGUT KARL MAY OSTHOFEN (RHEINHESSEN)	9
---------------	--	---

ROT

2023ER	SUD PRIMITIVO & MERLOT TROCKEN CANTINE SAN MARZANO SAN MARZANO DI S.G. (ITALIEN)	10
---------------	---	----

2022ER	URSPRUNG ROTWEIN CUVÉE 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

€

POCHIERTES EI

GÄNSELEBERSAUCE | TRÜFFEL

23

TATAR VOM LUNGENSTÜCK - RINDERFILET -

MEERRETTICHCRÈME | GEBACKENE KAPERN

21

WASABI-KARTOFFEL-WAFFEL

LACHS-SASHIMI | SAIBLINGSKAVIAR

23

CARPACCIO VOM BREZN' KNÖDEL

RADI | KREN | STEIRISCHES KERNÖL

16

VEGETARISCH

SUPPE

KRÄFTIGE TAFELSPITZBOUILLON

FRITTATEN | MARKKLÖßCHEN

11

HAUPTGÄNGE

CRÉPINETTE VON DER MAISPOULARDE

ESTRAGONSAUCE | ZUCKERSCHOTEN-KAROTTEN GEMÜSE | KARTOFFELPÜREE

29

ZWEIERLEI VOM HASEN AUS HEIMISCHER JAGD - RÜCKEN & RAGOUT -

WALDPILZE | SPITZKOHL | SCHUPFNUDELN

38

ZWIEBELROSTBRATEN VOM ROASTBEEF - BLACK ANGUS -

ROTWEINSCHALOTTEN | BRATKARTOFFELN

38

SAIBLINGSFILET - KONFIERT -

LIMETTEN-DILLSAUCE | SPINAT | SPAGHETTINI

34

BREZN' KNÖDEL

DREIERLEI RAHMSCHWAMMERLN

24

VEGETARISCH

DESSERTS

PALATSCHINKEN

RIBISELN | HAUSGEMACHTES VANILLEEIS

13

GEEISTER KAISERSCHMARRN

MANDELKROKANT | ZWETSCHGE

13

GERMKNÖDEL - SERVICEZEIT CA. 15 MIN -

POWIDL | MOHN | BOURBON-VANILLESÖßE

13

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.

TIEMANN's HOTEL



Alpenländische Spezialitäten *bei uns im Norden*

	€
Schwammerlcrèmesuppe Kräutercroutons vegetarisch	10
Tafelspitz vom Weideochsen an Apfel-Krensaucе, Bouillonkartoffeln und lauwarmem Rote Bete Granatapfel Salat	29
Wiener Backendl mit Zitronen-Senf-Mayonnaise und Erdäpfel-Vogerlsalat mit Kürbiskern-Vinaigrette	26
„Vorarlberger Cordon bleu“ vom Landschwein gefüllt mit Bergkäse und Hinterschinken dazu Erdäpfel-Vogerlsalat mit Speck und hausgemachter Krautsalat mit Kümmel	26
Original Wiener Schnitzel vom Bio-Kalb mit Granten, Erdäpfel-Vogerlsalat und Gurkensalat	32
Kasspatzln mit Röstzwiebeln und hausgemachtem Kümmel-Krautsalat vegetarisch	17
Kaiserschmarrn mit Rum-Rosinen Bourbon-Vanillesoße und Zwetschgenröster	14
Kleine Portion	11

JEDEN SONNTAGABEND

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	€ 3,6
König Pilsener 0,3 l	€ 3,8
Barre Pils 0,2 l	€ 2,6
König Pilsener 0,2 l	€ 2,7
Barre Weizen 0,5 l	€ 5,7
Barre Weizen 0,3 l	€ 3,8
Barre dunkel 0,3 l	€ 3,8

Flaschenbiere

Barre Weizen alkoholfrei 0,5 l	€ 5,7
Erdinger kristallklar 0,5 l	€ 5,7
Barre Frey 0,33 l	€ 3,6
Vitamalz 0,33 l	€ 3,6

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	€ 3,4
Tomaten- / Trauben- / Kirsch- / Bananensaft 0,2 l	€ 3,7
als Saftschorlen 0,4 l	€ 6,0
Orangen- / Apfel- / Maracujasaft 0,2 l	€ 3,4
als Saftschorlen 0,4 l	€ 5,8
Lütt's Landlust – Holunderblüte oder Rhabarber 0,33 l	€ 4,0
Schweppes Ginger Ale / Tonic Water / Bitter Lemon 0,2 l	€ 3,5

Heißgetränke

Tasse Café Crème	€ 2,8
Tasse Espresso	€ 2,9
Tasse Espresso doppelt	€ 4,9
Tasse Espresso Macchiato	€ 3,1
Tasse Cappuccino	€ 3,5
Tasse Milchkaffee	€ 3,8
Tasse heiße Schokolade	€ 3,8
Latte Macchiato	€ 3,8
Glas Tee <i>diverse Sorten</i>	€ 2,8

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	€ 3,8
Linie-Aquavit 2 cl	€ 3,2
Helbing Kümmel 2 cl	€ 2,8
Lütts kleener Katteker Haselnuss-Likör 2cl	€ 2,8
Fernet Branca, Fernet Menta 2cl	€ 2,8
Ramazotti, Averna 2 cl	€ 3,0
Bullenschluck 2 cl	€ 3,4
Anisschnäpse (Ouzo, Sambuca, Pernod) 2cl	€ 2,8
Weizenkorn, Rhabarberlikör 2cl	€ 2,4
Mampe Vodka 2cl	€ 3,4
Jacobs Eierlikör 2cl	€ 3,7

Eine Auswahl an weiteren Spirituosen finden Sie auf unserer Weinkarte.

TIEMANN'S HOTEL



APERITIF RECOMMENDATION

		€
TIEMANN'S APERITIF COINTREAU CASSIS GIN WHITE WINE	GLASS 0.1 L	6
HUGO'S BROTHER PAUL ELDERFLOWER LIME WHEAT BEER CORN SCHAPPPS	GLASS 0.2 L	8,5
APEROL BEER GINGER BEER ORANGE SPRITZ ALCOHOL FREE	GLASS 0.2 L	7,5

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE RICHARD DHONDT „CUVEE DE RESERVE"	GLASS 0.1 L	12,5
CHAMPAGNE RICHARD DHONDT „CUVEE DE RESERVE"	BOTTLE 0.75 L	75

MENU

CARPACCIO BREAD DUMPLINGS

RADISH | STYRIAN PUMPKIN SEED OIL | HORSERADISH

"TAFELSPITZ" BOUILLON

PANCAKE STRIPS | MARROW BALLS

"TAFELSPITZ" PRIME BOILED RUMP OF BEEF

APPLE-HORSERADISH SAUCE

BOUILLON POTATOES | BEETROOT SALAD

ICED KAISERSCHMARRN AUSTRIAN DESSERT SPECIALITY

ALMOND BRITTLE | PRUNE

3 COURSE MENU 55

4 COURSE MENU 64

WHITE WINE RECOMMENDATION

2024S GRÜNES GOLD

GREEN VELTLINER
OLD VINES RESERVE
DRY
WINERY SCHACHENHUBER
AUSTRIA

BOTTLE 0.75 L 28
GLASS 0.2 L 9

RED WINE RECOMMENDATION

2023S NAKED RED

RED WINE CUVEE
DRY
WINERY GERNOT HEINRICH
AUSTRIA

BOTTLE 0.75 L 32

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

WINE BY THE GLASS

CA. 0.2 L

WHITE

€

2024S	TIEMANN'S WEISS – ORGANIC WINE - PINOT BLANC & CHARDONNAY DRY SPECIAL EDITION „TIEMANN'S HOTEL“ WINERY BERGDOLT DUTTWEILER (PALATINATE)	9
2024S	TIEMANN'S GRAU PINOT GRIS DRY SPECIAL EDITION „TIEMANN'S HOTEL“ WINERY JOACHIM HEGER IHRINGEN (BADEN)	9
2024S	GRÜNES GOLD GREEN VELTLINER OLD VINES RESERVE DRY WINERY SCHACHENHUBER WEINVIERTEL (AUSTRIA)	9

ROSÉ

2024S	ROSA ROT – ORGANIC WINE - DRY WINERY KARL MAY OSTHOFEN (RHINEHESSEN)	9
--------------	--	---

RED

2023S	SUD PRIMITIVO & MERLOT DRY CANTINE SAN MARZANO SAN MARZANO DI S.G. (ITALY)	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

€

POACHED EGG

GOOSE LIVER SAUCE | TRUFFLES

23

TARTAR OF BEEF TENDERLOIN

HORSERADISH CREME | BAKED CAPERS

21

WASABI-POTATO WAFFLES

SALMON SASHIMI | CAVIAR OF ARCTIC CHAR

23

CARPACCIO BREAD DUMPLINGS

RADISH | STYRIAN PUMPKIN SEED OIL | HORSERADISH

16

VEGETARIAN

SOUP

"TAFELSPITZ" BOUILLON

PANCAKE STRIPS | MARROW BALLS

11

MAIN COURSES

CRÉPINETTE OF CORNFED CHICKEN

TARRAGON SAUCE | SUGAR SNAPS & CARROTS | POTATO PUREE

29

TWO STYLES OF LOCAL VENISON -SADDLE & RAGOUT-

FOREST MUSHROOMS | POINTED CABBAGE | "SCHUPFNUDELN" FINGER-SHAPED POTATO DUMPLINGS

38

BEEF ROAST OF BLACK ANGUS ROAST BEEF WITH ONION CRUST

RED WINE SAUCE | FRIED POTATOES

38

FILLET OF ARCTIC CHAR -CONFIT-

LIME-DILL SAUCE | SPINACH | SPAGHETTINI

34

BREAD DUMPLINGS

MUSHROOMS IN CREAM THREE WAYS

24

VEGETARIAN

DESSERTS

PALATSCHINKEN AUSTRIAN PANCAKE

REDCURRANTS | HOMEMADE VANILLA ICE CREAM

13

ICED KAISERSCHMARRN AUSTRIAN DESSERT SPECIALITY

ALMOND BRITTLE | PRUNE

13

GERMKNÖDEL -SERVICE TIME CA. 15 MIN. -

YEAST DUMPLING FILLED WITH PLUM SAUCE

POPPY SEED | BOURBON VANILLA SAUCE

13

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.

TIEMANN'S HOTEL



Alpine specialties

here in the north

	€
Creamy mushroom soup with herbal croutons vegetarian	10
"Tafelspitz" prime boiled rump of beef with apple-horseradish sauce bouillon potatoes and beetroot salad	29
Viennese style baked chicken with lemon-mustard-mayonnaise potato lamb's lettuce salad with pumpkin seed vinaigrette	26
"Vorarlberg 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
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
Kaiserschmarrn with rum raisins <i>Austrian dessert speciality</i> Bourbon vanilla sauce plum compote	14
Small portion	11

EVERY 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.