

TIEMANN'S HOTEL



APERITIF-EMPFEHLUNGEN

		€
TIEMANN'S APERITIF COINTREAU CASSIS GIN WEIßWEIN	GLAS 0,1 L	7
„MARTINI SPRITZ“ MARTINI BIANCO LIMETTE TONIC	GLAS 0,2 L	9
VAN NAHMEN JUICY TEA VERBENE-RIESLING ALKOHOLFREIER TEA SECCO	GLAS 0,2 L	8

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

POKE BOWL CRISPY GAMBA

SUSHI-REIS | MAUI ONION VINAIGRETTE | GAMBA | MANGO | WAKAME | TOMATE | EDAMAME
EINGELEGTER INGWER | SCHWARZER SESAM | ERDNÜSSE | WASABI-MAYO

CREMESUPPE VOM HOKKAIDOKÜRBIS

STEIRISCHES KERNÖL | GERÖSTETE KÜRBISKERNE

PRESA VOM IBERICO SCHWEIN

-SOUS VIDE-

THYMIANJUS | CAPONATA | FREGOLA SARDA

BIRNE HELENE

-MODERN INSZENIERT-

HAUSGEMACHTES BIRNENEIS | SCHOKOMOUSSE

3-GANG MENÜ 62

4-GANG MENÜ 72

UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN

2024ER GRAUBURGUNDER

-BIO-WEIN-

TROCKEN

WEINGUT KARL MAY

OSTHOFEN (RHEINHESSEN)

2019ER BLAUER SPÄTBURGUNDER

TROCKEN

WEINGUT JOHNER

BISCHOFFINGEN (BADEN)

FLASCHE 0,75 L

28

FLASCHE 0,75 L

43

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

TIEMANN's HOTEL



OFFENE WEINE

CA. 0,2 L

WEISS

€

2025ER	TIEMANN's WEISS -BIO-WEIN- WEIßBURGUNDER & CHARDONNAY TROCKEN SONDERABFÜLLUNG „TIEMANN's HOTEL“ WEINGUT BERGDOLT DUTTWEILER (PFALZ)	9
2025ER	TIEMANN's GRAU GRAUBURGUNDER TROCKEN SONDERABFÜLLUNG „TIEMANN's HOTEL“ WEINGUT JOACHIM HEGER IHRINGEN (BADEN)	9
2025ER	RIESLING -BIO-WEIN- TROCKEN WEINGUT KARL MAY OSTHOFEN (RHEINHESSEN)	9

ROSÉ

2025ER	ROSA ROT -BIO-WEIN- TROCKEN WEINGUT KARL MAY OSTHOFEN (RHEINHESSEN)	9
--------	---	---

ROT

2024ER	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



VORSPEISEN

€

VITELLO KÜRBIS

KALBFLEISCH | KÜRBISKERNPESTO | GEBACKENER KÜRBIS | PARMESAN

18

AUSTERN „FINES DE CLAIRES“

HIMBEER-SCHALOTTENVINAIGRETTE | AUSTERNBROT

NATUR ODER

3 STÜCK

16

MIT SÜBWEIN GRATINIERT

6 STÜCK

30

HAUSGEMACHTE LACHSRAVIOLI

SAFRAN | SPINAT

19

POKE BOWL CRISPY GAMBA

SUSHI-REIS | MAUI ONION VINAIGRETTE | GAMBA | MANGO | WAKAME | TOMATE | EDAMAME

EINGELEGTER INGWER | SCHWARZER SESAM | ERDNÜSSE | WASABI-MAYO

21

SÜBKARTOFFELN -KARAMELLISIERT-

FEIGE | ZIEGENFRISCHKÄSE | KÜRBISKERNKROKANT

16

VEGETARISCH

SUPPE

KRUSTENTIERSCHAUMSUPPE

SIEDENBURGER FLUSSKREBSSCHWÄNZE

14

HAUPTGÄNGE

PRESA VOM IBERICO SCHWEIN -SOUS VIDE-

THYMIANJUS | CAPONATA | FREGOLA SARDA

42

KALBSLEBER-GESCHNETZELTES

SALBEI | APFEL | ZWIEBEL | KARTOFFELPÜREE

29

REHMEDAILLONS AUS HEIMISCHER JAGD

PFEFFERKIRSCHEN | HERBSTPILZE | RAHMWIRSING | HAUSGEMACHTE PILZ-SPÄTZLE

45

LOUP DE MER -GEBRATEN-

PERNOD-SCHAUM | ORANGEN-FENCHELGEMÜSE | ZITRONEN-KRÄUTER-POLENTA

36

FRISCHE TRÜFFEL AUS DEM STEMWEDER BERG

HAUSGEMACHTE SPAGHETTINI | PARMESAN

VORSPEISE

22

VEGETARISCH

HAUPTGANG

31

DESSERTS

HUSUMER DEICHKÄSE VOM BACKENSHOLZER HOF

FEIGENSENF | PUMPERNICKEL

13

BIRNE HELENE -MODERN INSZENIERT-

HAUSGEMACHTES BIRNENEIS | SCHOKOMOUSSE

13

GEBRANNTÉ CRÈME

RUM-PFLAUMEN

13

PROBIERDESSERT

AFFOGATO AL CAFFÈ ALLA TIEMANN'S

PISTAZIE | HAUSGEMACHTES ESPRESSOEIS

7

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

TIEMANN's HOTEL



Dit un Dat

Uns Beste wat ji geernhebbt

€

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis
steirisches Kernöl | geröstete Kürbiskerne
vegetarisch

10

Feldsalat mit Gomadressing
Poulardenbruststreifen in Sesamkruste
Papaya | Mango-Chutney

19

Landmannstopf
dreierlei Steak von Poularde, Schwein und Rind
Pilze in Rahm | Bohnen | Bratkartoffeln

29

Geschnetzeltes von der Kikok-Maishähnchenbrust
Estragon | Kartoffelpüree | bunter Salatteller

26

Schnitzel vom Schweinerücken
Rahmchampignonsauce
hausgemachte Pilz-Spätzle | bunter Salatteller

25

TIEMANN's Fish & Chips
Gebackenes Fischfilet mit Remoulade
Erbs-Minz-Püree | Pommes frites

26

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 75

Für Änderungswünsche sprechen Sie gerne unsere Mitarbeiter an.
Ein Betrag ab € 3 pro Änderung wird hierfür berechnet.

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

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	7
„MARTINI SPRITZ“ MARTINI BIANCO LIMETTE TONIC	GLASS 0,2 L	9
VAN NAHMEN SPARKLING JUICY TEA LEMON VERBENA RIESLING ALCOHOLFREE	GLASS 0,2 L	8

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

POKE BOWL CRISPY GAMBA

SUSHI RICE | MAUI ONION VINAIGRETTE | PRAWN | MANGO | WAKAME | TOMATO | EDAMAME
PICKLED GINGER | BLACK SESAME | PEANUTS | WASABI MAYO

CREAMY HOKKAIDO PUMPKIN SOUP

STYRIAN SEED OIL | PUMPKIN SEEDS

IBERICO PORK PRESA

-SOUS-VIDE COOKED-

THYME JUS | CAPONATA | FREGOLA SARDA

POIRES BELLE HELENE

-A MODERN INTERPRETATION-

HOMEMADE PEAR ICE CREAM | CHOCOLATE MOUSSE

3 COURSE MENU 62

4 COURSE MENU 72

OUR WINE RECOMMENDATIONS

2024S PINOT GRIS

DRY

WINERY KARL MAY

OSTHOFEN (RHINE HESSE)

BOTTLE 0,75 L

28

2019S BLAUER SPÄTBURGUNDER

PINOT NOIR

DRY

WINERY JOHNER

BISCHOFFINGEN (BADEN)

BOTTLE 0,75 L

43

TIEMANN's HOTEL



WINE BY THE GLASS

CA. 0,2 L

WHITE

€

2025S

TIEMANN's WEISS – ORGANIC WINE -

PINOT BLANC & CHARDONNAY DRY

SPECIAL EDITION „TIEMANN'S HOTEL“

WINERY BERGDOLT

DUTTWEILER (PALATINATE)

9

2025S

TIEMANN's GRAU

PINOT GRIS DRY

SPECIAL EDITION „TIEMANN'S HOTEL“

WINERY JOACHIM HEGER

IHRINGEN (BADEN)

9

2025S

RIESLING - ORGANIC WINE -

DRY

WINERY KARL MAY

OSTHOFEN (RHINEHESSEN)

9

ROSÉ

2025S

ROSAROT – ORGANIC WINE -

DRY

WINERY KARL MAY

OSTHOFEN (RHINEHESSEN)

9

RED

2024S

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 in euros and include the currently applicable VAT.

TIEMANN'S HOTEL



STARTERS

€

VITELLO PUMPKIN

VEAL | PUMPKIN SEED PESTO | ROASTED PUMPKIN | PARMESAN

18

OYSTER „FINES DE CLAIREs”

RASPBERRY SHALLOT VINAIGRETTE | OYSTER BREAD

RAW OR

3 OYSTERS

16

AU GRATIN WITH DESSERT WINE

6 OYSTERS

30

HOMEMADE SALMON RAVIOLI

SAFFRON | SPINACH

19

POKE BOWL CRISPY GAMBA

SUSHI RICE | MAUI ONION VINAIGRETTE | PRAWN | MANGO | WAKAME | TOMATO | EDAMAME
PICKLED GINGER | BLACK SESAME | PEANUTS | WASABI MAYO

21

SWEET POTATOES -CARAMELIZED-

FIGS | GOAT CREAM CHEESE | PUMPKIN SEED BRITTLE
VEGETARIAN

16

SOUP

SHELLFISH BISQUE

CRAYFISH TAILS

14

MAIN COURSES

IBERICO PORK PRESA -SOUS-VIDE COOKED-

THYME JUS | CAPONATA | FREGOLA SARDA

42

RAGOUT OF VEAL LIVER

SAGE | APPLE | ONIONS | POTATO PUREE

29

MEDALLIONS OF VENISON LOCALLY HUNTED

PEPPERED CHERRIES | MUSHROOMS | SAVOY CABBAGE | HOMEMADE MUSHROOM SPAETZLE

45

SEA BASS -PAN-FRIED-

PERNOD FOAM | ORANGE AND FENNEL VEGETABLES | LEMON AND HERB POLENTA

36

FRESH TRUFFLES FROM LOCAL WOODS

HOMEMADE SPAGHETTI | GRATED PARMESAN

VEGETARIAN

STARTER

22

MAIN COURSE

31

DESSERTS

HUSUM DEICHKÄSE FROM BACKENSHOLZER HOF

FIG MUSTARD | PUMPERNICKEL

13

POIRES BELLE HELENE -A MODERN INTERPRETATION-

HOMEMADE PEAR ICE CREAM | CHOCOLATE MOUSSE

13

CRÈME BRÛLÉE

BRANDIED PLUMS

13

TASTING DESSERT

AFFOGATO AL CAFFÈ "TIEMANN'S INTERPRETATION"

PISTACHIO | HOMEMADE ESPRESSO ICE CREAM

7

All prices are in euros and include the currently applicable VAT.

TIEMANN'S HOTEL



pub menu

€

Creamy Hokkaido pumpkin soup

Styrian seed oil | pumpkin seeds

vegetarian

10

Lamb's lettuce with goma dressing

baked chicken breast strips in sesame crust

papaya | mango chutney

19

"Landmannstopf" - Farmer's skillet -

Three kinds of steak – chicken, pork and beef

creamed mushrooms | green beans | pan-fried potatoes

29

Ragout of Kikok cornfed chicken breast

Tarragon | potato puree | side salad

26

Schnitzel of pork loin

mushroom in cream

homemade mushroom spaetzle | side salad

25

Tiemann's Fish & Chips

battered fish fillet with remoulade sauce

mint mushy peas | chips

26

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 75

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.

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.

All prices are in euros and include the currently applicable VAT.