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

2025ER BLANC DE NOIR
-BIO-WEIN-
TROCKEN
WEINGUT MEYER
HEUCHELHEIM-KLINGEN (PFALZ)

FLASCHE 0,75 L 29

2023ER BLACK PRINT
ROTWEINCUVÉE
TROCKEN
WEINGUT MARKUS SCHNEIDER
ELLERSTADT (PFALZ)

FLASCHE 0,75 L 41

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

ROT

2025ER	**SUD** PRIMITIVO & MERLOT TROCKEN CANTINE SAN MARZANO SAN MARZANO DI S.G. (ITALIEN)	10
2023ER	**URSPRUNG** ROTWEIN CUVEE 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

TATAR VOM BLACK ANGUS
KONFIERTES EIGELB | TRÜFFELMAYO 21

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

SÜßKARTOFFELN -KARAMELLISIERT-
FEIGE | ZIEGENFRISCHKÄSE | KÜRBISKERNKROKANT 16
VEGETARISCH

SUPPE

KRUSTENTIERSCHAUMSUPPE
SIEDENBURGER FLUSSKREBSSCHWÄNZE 14

HAUPTGÄNGE

PRESA VOM IBERICO SCHWEIN -SOUS VIDE-
THYMIANJUS | CAPONATA | FREGOLA SARDA 39

FILET VOM BLACK ANGUS
GORGONZOLA | GNOCCHI | BLATTSPINAT 46

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

GEBRANNTE CRÈME
RUM-PFLAUMEN | BOURBON VANILLEEIS 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

TIEMANN`s Grünkohl
mit Rauchende, Pinkel, Kasseler und Bratkartoffeln

24

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.

TIEMANN's
HOTEL
★ ★ ★ ★

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

TIEMANN's
HOTEL
★ ★ ★ ★

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 *diverse Sorten*	€ 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

2025S BLANC DE NOIR
BIO-WINE
DRY
WINERY MEYER
HEUCHELHEIM-KLINGEN (PALATINATE)

BOTTLE 0,75 L 29

2023ER BLACK PRINT
ROTWEINCUVÉE
DRY
WINERY MARKUS SCHNEIDER
ELLERSTADT (PALATINATE)

BOTTLE 0,75 L 41

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

2025s	**SUD** PRIMITIVO & MERLOT DRY CANTINE SAN MARZANO SAN MARZANO DI S.G. (ITALY)	10
2023s	**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

TARTAR OF BLACK ANGUS
CONFIT EGG YOLK | TRUFFLE MAYO 21

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 16
VEGETARIAN

SOUP

SHELLFISH BISQUE
CRAYFISH TAILS 14

MAIN COURSES

IBÉRICO PORK PRESA -SOUS-VIDE COOKED-
THYME JUS | CAPONATA | FREGOLA SARDA 39

FILET OF BLACK ANGUS
GORGONZOLA | GNOCCHI | SPINACH 46

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 SPAGETTHINI | GRATED PARMESAN ***STARTER*** 22
VEGETARIAN ***MAIN COURSE*** 31

DESSERTS

HUSUM DEICHKÄSE FROM BACKENSHOLZER HOF
FIG MUSTARD | PUMPERNICKEL 13

POIRES BELLE HÉLÈNE -A MODERN INTERPRETATION-
HOMEMADE PEAR ICE CREAM | CHOCOLATE MOUSSE 13

CRÈME BRÛLÉE
BRANDIED PLUMS | VANILLA ICE CREAM 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
Traditional german winter dish Curly kale with pinkel and smoked sausage lightly smoked loin of pork and german style fried potatoes	24
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.