



GASTHOF ZUR TANNE

Liebe Gäste,

herzlich Willkommen im Gasthof Zur Tanne.

Wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant
begrüßen zu dürfen, und wünschen einen
Guten Appetit.

Ihre Familie Sasse

Saisonale Gerichte

Kürbiscremesuppe klein 5 € / groß 9 €
mit Toast, Croutons und Petersilie

Erbsensuppe klein 5 € / groß 9 €
mit Toast

Hirschgulasch 21,90 €
aus heimischer Jagd mit Klößen, Apfelrotkohl und Garnitur

Zander Filet 24,90 €
mit Kräuterbutter. Dazu gemischtes Kartoffel Gemüse und Garnitur

Seelachs Filet 17 €
mit Kräuterbutter. Dazu gemischtes Kartoffel Gemüse und Garnitur

Sauerbraten 19,90 €
vom Rind mit Lebkuchen Soße, Klößen, Apfelrotkohl, und Garnitur

Werte Gäste, auf Wunsch ändern wir gerne für Sie die Beilagen Pommes frites, Röstkartoffeln, Krokette, oder Kartoffelpuffer gegen einen geringen Aufschlag von 1,00 €

Alle unsere Speisen werden nach Art des Hauses zubereitet.

Vegetarische Gerichte

Salatteller mit Hausdressing

klein	5 €
groß	12 €

Wahlweise mit Soja geschnetzeltes	17 €
oder Hähnchenstreifen*	16 €

Vegetarisches Omelett	13 €
mit Garnitur	

Rote Linsen, vegan	10 €
Rote Linsen mit Zwiebeln, Tomaten und Kokosmilch. Dazu Kartoffelpuffer	
Wahlweise mit Soja Geschnetzeltes	15 €
oder Hähnchenstreifen*	14 €

Käsespätzle	10 €
mit Röstzwiebeln	

Werte Gäste, auf Wunsch ändern wir gerne für Sie die Beilagen Pommes frites, Röstkartoffeln, Kroketten, oder Kartoffelpuffer gegen einen geringen Aufschlag von 1,00 €

Alle unsere Speisen werden nach Art des Hauses zubereitet.

Hausgemachte Schnitzel

Vom Schwein

Strindberg	17 €
paniert mit Senf, Zwiebel, und Ei. Dazu Kroketten und Garnitur	
Braumeister	17 €
gefüllt mit Käse und Schinken. Dazu Pommes frites und Garnitur c,d,e	
Knusperschnitzel	16 €
paniert mit Cornflakes. Dazu Kroketten und Garnitur	
Wiener Art	15 €
mit Pommes frites und Garnitur	
Schnitzel Pulled Pork	18 €
mit Portion hausgemachtem BBQ Pulled Pork. Dazu Pommes frites und Garnitur	
Jägerschnitzel (West)	18 €
mit Jägersoße, Spätzle und Garnitur	
Glutenfreies Schnitzel	20 €
Gemacht mit Maisstärke und glutenfreiem Paniermehl. Dazu Röstkartoffeln und Garnitur. Bitte beachten Sie: Unsere Küche ist nicht glutenfrei und Kreuzkontamination ist möglich	

Werte Gäste, auf Wunsch ändern wir gerne für Sie die Beilagen Pommes frites, Röstkartoffeln, Kroketten, oder Kartoffelpuffer gegen einen geringen Aufschlag von 1,00 €

Alle unsere Speisen werden nach Art des Hauses zubereitet.

Burgers und Sandwiches

Hamburger 15 €

200gr Rindfleisch (Rohgewicht) mit hausgemachtem Dressing, Tomaten, Blattsalat, und Zwiebel auf einem Brioche Bun. Dazu Pommes frites und Garnitur

Cheeseburger 16 €

200gr Rindfleisch (Rohgewicht) mit hausgemachtem Dressing, Tomaten, Käse, Blattsalat, und Zwiebel auf einem Brioche Bun. Dazu Pommes frites und Garnitur

Bacon Cheeseburger 18 €

200gr Rindfleisch (Rohgewicht) mit Bacon, hausgemachtem Dressing, Tomaten, Käse, Blattsalat, und Zwiebel auf einem Brioche Bun. Dazu Pommes frites und Garnitur

Double Cheeseburger 22 €

2x 200gr (Rohgewicht) Rindfleisch und 2x Käse mit hausgemachtem Dressing, Tomaten, Blattsalat, und Zwiebel auf einem Brioche Bun. Dazu Pommes frites und Garnitur

Pulled Pork Sandwich 18 €

hausgemachtes BBQ Pulled Pork mit Krautsalat auf einem Brioche Bun. Dazu Pommes frites und Garnitur

Werte Gäste, auf Wunsch ändern wir gerne für Sie die Beilagen Pommes frites, Röst kartoffeln, Kroketten, oder Kartoffelpuffer gegen einen geringen Aufschlag von 1,00 €

Alle unsere Speisen werden nach Art des Hauses zubereitet.

Nachtisch

Schwedeneisbecher	7 €
Vanille Eis mit Eierlikör, Apfelmus, und Sahne	
Eisschokolade	4,50 €
Schokomilch, Vanille Eis, und Sahne	
Affogato^f	4 €
Espresso mit Vanilleeis	
Palatschinken	7 €
Eierkuchen mit Vanille Eis, Sahne und Karamellsoße	
Apfelstrudel	8 €
mit Vanille Eis und Sahne	

Warme Getränke

Tasse Kaffee	2 €
Pott Kaffee	4 €
Espresso	2 €
Cappuccino	4 €
Latte Macchiato	4 €
Irish Coffee mit Whiskey und Baileys	7 €
Pott Kakao mit Sahne	4 €
Heiße Zitrone	2 €
Glühwein	4 €
Jägertee	5 €
Glas Tee	2 €
Hagebutte, Pfefferminz, Kamille, Früchte, Grün, Kräuter, Fenchel, oder Schwarz	

Alkoholfreie Getränke

Gourmetflasche		0,25l
Mineralwasser Medium		3 €
Mineralwasser Naturell		3 €
Tonic ^a		3 €
Ginger Ale		3 €
Bitter Lemon ^a		3 €

Glas	0,2l	0,4l
Bad Brambacher Mineralwasser Spritzig	2 €	3,50 €
Bad Brambacher Cola ^{b,f}	2,50 €	4 €
Bad Brambacher Zitronenlimonade	2,50 €	4 €
Bad Brambacher Orangenlimonade ^b	2,50 €	4 €
Cola Mix ^{b,f}	2,50 €	4 €
Schweppes Wild Berry	2,50 €	4 €

Säfte

Apfelsaft	2,50 €	4 €
Banane, Orange, Kirsche, Johannisbeere, Tomate, Kirsch-Banane, Cranberry, oder Grapefruit	3 €	5 €

Schorle

Apfel	2 €	4 €
Kirsche, Johannisbeere, Cranberry	3 €	5 €

Bier vom Fass

	0,3l	0,5l
Sternquell Pilsner 4,9%	2,70 €	4,50 €
Sternquell Vogtländer Helles 4,9%	2,70 €	4,50 €
Kapuziner Weißbier 5,4%	3 €	4,70 €

Biermischgetränk

	0,3l	0,5l
Alster, Radler, Dunkles Radler, oder Diesel	2,70 €	4,50 €
Cola-, Bananen-, Kirsch-, Grapefruit- oder Zitronenlimo- (Russ) Weizen	3 €	4,70 €

Flaschenbier

	0,5l
Kapuziner Dunkel Weißbier 5,1%	4,50 €
Sternquell Schwarzbier 5,2%	4 €
Sternquell Bock 6,9%	5 €
Sternquell Weihnachtsbier 5,8%	5 €
Mönchshof Blutorangen Radler 2,5%	3,50 €
Kapuziner Hefe Leicht 3,1%	4 €

Alkoholfreies Bier

	0,5l
Kulmbacher Edelherb Alkoholfrei 0,0%	3,50 €
Weißbier Alkoholfrei <0,5%	4 €
Radler Alkoholfrei 0,0%	3,50 €

Weinkarte

	Glas 0,2l	Flasche 0,75l
Dornfelder Rotwein (trocken, halbtrocken, oder lieblich)	6 €	18 €
Nederburg Cabernet Sauvignon (trocken)	8 €	26 €
Claus Jacob Weißwein Riesling oder Grauer Burgunder (trocken)	6 €	18 €
Rosé (feinherb oder trocken)	6 €	18 €
	Glas 0,1l	
Sekt (trocken oder halbtrocken)	4 €	15 €
Weinschorle Rot, Weiß, oder Rosé	4,50 €	

Alle Weine enthalten Sulfite.

Mixgetränke

Aperol Spritz	7 €
Lillet Wild Berry	7 €
Rum Cola/ Whiskey Cola	6 €
Gin Tonic	7 €
Mimosa (Sekt/Orangensaft)	4 €
Screwdriver (Vodka/Orangensaft)	6 €

Schnapskarte

Schnaps	vol	2cl	4cl
Likör			
Amaretto	21,5%	2 €	4 €
Baileys	17%	2,50 €	5 €
Campari	25%	3 €	6 €
Disarrono	28%	3 €	6 €
Eierlikör	20%	2 €	4 €
Pfefferminzlikör	16%	1,50 €	3 €
Ramazotti	30%	2,50 €	5 €
Vogelbeerlikör (Erz.)	30%	2 €	4 €
Kräuter			
Becherovka Bitter	38%	2,50 €	5 €
Boonekamp	43%	2,50 €	5 €
Gebirgskräuter	30%	1,50 €	3 €
Goldkrone	28%	2 €	4 €
Grün-Bitter (Vogl.)	32%	2,50 €	5 €
Jägermeister	35%	2,50 €	5 €
Kuemmerling	35%	3 €	
Linie Norwegen	41,5%	3 €	6 €
Underberg	44%	3 €	
Whiskey			
Buffalo Trace Bourbon	40%	4 €	8 €
Bushmills oder Jameson	40%	3,50 €	7 €
Glenmorangie 10 Jahre	40%	6 €	12 €
Woodford Rye	45,2 %	6 €	12 €
Weinbrand			
Chantré	36%	2,50 €	5 €
Cognac	40%	6 €	12 €
Metaxa 7 Sterne	40%	3 €	6 €
Klares			
(The) Duke Rough Gin (München)	42%	4,50 €	9 €
Hendrick's Gin	44%	5 €	10 €
Lion's Vodka (München)	42%	4 €	8 €
Obstler (Apfel-Birne oder Himbeern)	30%	2 €	4 €
Ouzo, Tequila, Wodka	38%	2 €	4 €
Vogelbeergeist (Erz.)	42%	3 €	6 €
Williams	40%	3 €	6 €

ZUSATZSTOFFVERZEICHNIS

- a) Chinin
- b) Farbstoffe
- c) Süßungsmittel
- d) Konservierungsstoffe
- e) Antioxidationsmittel
- f) Coffein

ALLERGENE

- 1) Getreideprodukte Weizenmehl
(Glutenhaltig)
- 2) Fisch
- 3) Sulfite
- 4) Sellerie
- 5) Milch
- 6) Sesam
- 7) Nüsse
- 8) Eier
- 9) Lupinen
- 10) Senf
- 11) Soja
- 12) Weichtiere
- 13) Erdnüsse