

Tattenbach
—Wirtshaus & Stüberl—



Tattenbachstraße 6 - D-80538 München
U4/U5 Lehel - Nähe Thierschplatz
Tel. 089-22 52 68 - Fax 089-210 43 822

Reindl-Menü ab 10 Personen

*Tattenbach Brotzeitbrett'l mit kaltem Braten, Kaminwürzen,
hausgemachten Obazden, Tiroler Bergkäse, Kräuterbutter und Kren.
Garniert mit Essiggurken, Salatbuket und Zwiebeln.
Dazu reichen wir Ihnen ofenfrische Brez'n Stangerl Hausbrot, sowie
Baguette*

7,90 € / Person

☆☆☆☆

*Gemischtes Braten Reindl
mit
Ofenfrischem Krustenschweinebraten und Tranchierter Bauern-Ente
mit Semmel- und Kartoffelknödel.
Dazu servieren wir Speckkrautsalat, Apfelblaukraut, Dunkelbiersoße
und Rosmarinjus.*

17,80 € / Person

☆☆☆☆

*Karamellisierter Kaiserschmarrn mit Rosinen und hausgemachten
Apfelkompott*

5,50 € pro Person

*Alle Speisen werden im Reindl oder Pfannen auf den Tischen
eingestellt.*



Menüvariation (bitte wählen Sie Ihren Hauptgang)

*Festtagssuppe
mit Griesnockerl
Leberspätzle und Flädle*

☆☆☆

*Ofenfrischer Krustenschweinsbraten in Augustiner Dunkelbiersoße
mit zweierlei Knödel und Speckkrautsalat*

21,90 € pro Menü

oder

*¼ Bauernente mit Kartoffelknödel
dazu hausgemachtes Apfelblaukraut
und Rosmarinjus*

22,90 € pro Menü

oder

*Gebratene Maishähnchenbrust
auf Süßkartoffelpüree mit Portweinjus*

24,90 € pro Menü

oder

*Hirschedelgulasch in Nussrahm mit Butterspätzle
und Preiselbeeren*

27,50 € pro Menü

*Tiroler Zwetschgenknödel mit Zimtzucker
und hausgemachter Vanillesoße*

Tattenbach
—Wirtshaus & Stüberl—



Tattenbachstraße 6 - D-80538 München
U4/U5 Lehel - Nähe Thierschplatz
Tel. 089-22 52 68 - Fax 089-210 43 822

Menüvorschläge

Klare Rinderbrühe mit Brätnockerl

☆☆☆

*Schweinefiletmedaillons vom Grill auf Rosa- Pfeffersoße
mit Kartoffelrösti und Gemüsebouquet*

☆☆☆

*Karamellisierter Kaiserschmarrn mit Rosinen und hausgemachten
Apfelkompott*

25,90 €

Tattenbach Brotzeitbrett`l

☆☆☆

1/4 Bauernente mit Kartoffelknödel , Apfelblaukraut und Rosmarinjus

☆☆☆

*Vanille Bayrisch Crème
mit Himbeersoße*

28,90 €

Rinderkraftbrühe mit Kräuterbrätnockerl und Gemüsestreifen

☆☆☆

*Münchner Sauerbraten in sämiger Soße dazu Semmelknödel
und Apfelblaukraut*

☆☆☆

Marillenstrudel auf Kaffeecreme dazu Vanilleeis

25,50 €

Tattenbach
—Wirtshaus & Stüberl—



Tattenbachstraße 6 - D-80538 München
U4/U5 Lehel - Nähe Thierschplatz
Tel. 089-22 52 68 - Fax 089-210 43 822

Menüvorschläge

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Gemüse

*Knsuprig gebratenes Spanferkel in Dunkelbiersoße dazu Semmelknödel
und Speckkrautsalat*

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesoße

25,80 €

Kerbelrahmsüppchen

*Glasiert Kalbshaxe mit Natursoße
dazu Semmelknödel und buntes Gemüse*

Zweierlei Mousse au Chocolate mit Himbeersoße

28,80 €

Waldpilzrahmsuppe mit gebratenen Entenbrustwürfeln

*Gesottener Tafelspitz vom Weideochsen
mit Meerrettichsoße, Blattspinat und Röstkartoffeln*

*Weißbier- Griesflammerie
mit Früchten und Kaffesoße*

32,50 €

Tattenbach
— Wirtshaus & Stüberl —



Tattenbachstraße 6 - D-80538 München
U4/U5 Lehel - Nähe Thierschplatz
Tel. 089-22 52 68 - Fax 089-210 43 822

Menüvorschläge

Tafelspitzbrühe mit Markklösschen und Schnittlauch

☆☆☆

*Rosa gebratener Milchkalbsrücken mit Sauce Bernaise,
Wurzelgemüse und getrüffelem Kartoffelpüree*

☆☆☆

Waldbeerengrütze mit Vanilleeis

35,50 €

Kressesüppchen mit Kräutercroutons

☆☆☆

*Zanderfilet in der Kartoffelkräuterkruste gebraten auf Rahmkraut
mit Dijonsenfsoße*

☆☆☆

Weißes Mousse au Chocolate mit Waldbeerenkompott

32,50 €

Geräuchertes Forellenfilet mit Apfelmeerrettich und Salatbouquet

☆☆☆☆

*Rinderkraftbrühe mit Brätnockerl, Pfannkuchenstreifen
und Schnittlauch*

☆☆☆

*Rosa gebratenes Rinderfilet auf Schalotten-Rotweinsoße
dazu Kartoffelgratin und Butterbohnen*

☆☆☆☆

Dessertvariation des Hauses

42,50 €

Tattenbach
—Wirtshaus & Stüberl—



Tattenbachstraße 6 - D-80538 München
U4/U5 Lehel - Nähe Thierschplatz
Tel. 089-22 52 68 - Fax 089-210 43 822

Vegetarische Menüs:

*Feldsalat mit gebratenen Waldpilzen,
Balsamico- Honigdressing und Kräutercroutons*
☆☆☆

*Tiroler Schlutzkrapfen gefüllt mit Spinat
in brauner Salbeibutter mit Parmesanspäne und Cocktailtomaten*
☆☆☆

Zitronensorbet mit Mangoragout
20,80 €

*Tomaten- Basilikumcremesuppe
mit Quarknockerl*
☆☆☆

*Hausgemachter Gemüsestrudel auf geschmolzenen Ziegenkäse
dazu Rucola und Kirschtomaten*
☆☆☆

Kaffe Panna Cotta mit Früchten
19,90 €