



Gastlichkeit nach alter Tradition

Getragen von einer reichen Wirtstradition, haben wir unseren Familienbetrieb mit Umsicht und Liebe ausgestattet. In ausgewogener Harmonie, eingebettet in gewachsenem Zusammenspiel von Natur und Mensch eröffnet sich unseren Gästen eine ganz andere heile Welt.

Am geben von Wald, Wiesen und Tälern,
im Naturpark Hoher Vogelsberg, liegt unser **Tannenhof**
am Dorfrand von Gonterskirchen im oberen Horlofftal,
dem alten Waldrevier.

Am Anfang war die wunderbare Landschaft
Als vor mehr als 400 Jahren unsere Familie das **1592** erwähnte Wirtshaus im Köhlerdorf
Gonterskirchen bewirtschaftete. Zu dieser Zeit war ein Überleben nur in Verbindung mit
Forst oder Landwirtschaft möglich.

Mit traditionellem Bewusstsein Hochachtung
und Respekt vor Tier und Erde bis zum heutigen Tag.

Liebe Gäste,
wir verwenden nur natürliche Lebensmittel
sollten Sie aber Fragen haben zu Allergenen, der Zubereitungsart
wenden Sie sich an uns

Genießen Sie den Aufenthalt in unserem Haus in aller Ruhe,
das wünscht Ihnen



Ihre Familie Kröll





Wir laden zum Verweilen ein

Beachten Sie bitte, dass alle Gerichte stets frisch nach Ihrer Bestellung zubereitet werden.

Vielleicht nutzen Sie die Gelegenheit für einen Aperitif, unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne bei der Auswahl Ihrer Getränke.

... Lassen Sie sich nun Speis und Trank munden!

Aperitif's

Glas Sekt, Hausmarke 0,2l

Traubensaft Secco – Alkoholfrei – Weingut Andreas Männle 0,2l

Aperol Spritz

Hugo

Lillet - Wild Berry

Wild Berry Rosé

Campari Spritz

Tannenhof's Beercocktail
mit Likör und trockenem Sekt aufgefüllt

Martini Bianco

Sherry - Fino, Medium, Creme

Kir Royal 0,2l
Crème de Cassis aufgefüllt mit trockenem Sekt

Campari pur oder orange

Alle Preise verstehen sich in € und inkl. MwSt.





Von der Lust auf dem Land zu Leben

Vorspeisen

Mozzarella-Knusperbällchen

Goldbraun gebacken und herzhaft gefüllt: zart schmelzender Mozzarella
im knusprigen Mantel auf Blattsalate nach Marktlage
in unserem Kräuterschmand

Garnelen im Backteig

Garnelen ohne Schale in knusprigen Backteig
auf Blattsalate nach Marktlage in unserem Kräuterschmand

Bauernsalat

Gartenfrische Blattsalate mit Selchfleisch, Tomaten,
Gartengurken, gekochtem Ei und Landkäse
angemacht in unserem Kräuterschmand

Gebackener Camembert

Mit Preiselbeeren und Toast

Weinbergsschnecken Maitre de Hotel

Weinbergsschnecken mit feiner Kräuterbutter im Häuschen
dazu reichen wir Toast





Genießen auf dem Land

Unsere Vorspeisen und Zwischengerichte

Grünkernsuppe

Suppe von Grünkernschrot des Dinkels
mit Markklößchen und Schnittlauch

Vogelsberger Hochzeitssuppe

Fleischbrühe vom Ochsen
mit Pfannkuchenstreifen und Kräuterklößchen

Herbstmilchsuppe

Zarte Kartoffelrahmsuppe mit frischen Pfifferlingen und Kräuter

Zwiebelsuppe

Ein alter Klassiker mit Weißbrot und Käse überbacken

Tomaten-Rahm-Suppe

mit Quarkklößchen und Sahne





Aus den tiefen dunklen Wäldern

Unsere Spezialitäten aus dem Wald

Wildtopf

Zarte ausgesuchte Wildfleischstücke vom Hirsch mit Waldpilzen in Rahmsauce, dazu reichen wir Wildpreiselbeeren und hausgemachte Butterspätzle und einem Salathaferl

Hirschkalbsbraten St. Hubertus

Geschmorter Hirschkalbsbraten aus der Keule mit frischen Champignons in Wachholderrahm und Wildpreiselbeeren.
Dazu reichen wir Kartoffelkroketten und ein kleiner Salathaferl

Rehtöpfchen

Geschnetzeltes von der Rehkeule mit frischen Waldpilzen in Rahm und Waldhimbeeren. Dazu reichen wir Butterspätzle und ein kleiner Salathaferl

Jagdherrentopf

Kleine Wildhacksteaks mit frischen Champignons in Rahm auf hausgemachten Butterspätzle. Dazu reichen wir ein Salathaferl





Da wo die Wälder und Wiesen im Wind rauschen

Rumpsteak Brasília

Zartes Rumpsteak vom Angusrind auf frischen Champignons überzogen mit feuriger Cognacrahmsauce und grünem Pfeffer.

Dazu reichen wir Pommes Frites und ein Salathaferl

Tannenhof's Haushofmeister

Zart rosa gebratenes Rumpsteak vom Angusrind mit Champignons und feiner Kräuterbutter. Dazu reichen wir Kartoffelkrusteln

und ein Salathaferl

Entrecote Maria Theresia

Zart rosa gebratenes Entrecote vom Angusrind mit gebackenem Camembert und Wildpreiselbeeren.

Dazu reichen wir Kartoffelkrusteln und bunte Blattsalate

Horloffsteak

Zartes Rumpsteak vom Angusrind mit feiner Kräuterbutter und einem großem Salathaferl





Herzhaft und Bodenständig

Herzhaftes aus dem Vogelsberg

Gefülltes Schweinesteak Cordon Bleu

Paniertes Rückenschnitzel vom Jungschwein gefüllt mit Selchfleisch und Landkäse, Pommes frites und Salathaferl

Lendenschnitte mit Engelstrompeten

Zart rosa gebratene Schnitten vom Schweinefilet mit frischen Pfifferlingen, Rauchfleisch in Rahm mit Kartoffelkrusteln und Ackersalat mit Kräuterschmand

Tannenhof Forstmeister

Paniertes Rückenschnitzel in der Eisenpfanne gebraten mit Champignons, Rahmsauce, Pommes frites und ein Salathaferl

Schweineschnitzel „Wiener Art“

Zartes Schweineschnitzel vom Jungschweinrücken im Reibbrotmantel gebacken, Wildpreiselbeeren, Kartoffelkroketten und Blattsalate

Unser Filettopf Tannenhof

Zart rosa gebratene Medaillon vom Schweinefilet mit frischen Champignons in Rahm mit Butterspätzle dazu reichen wir ein kleinen Salathaferl

Pfefferlende

Zartes Schweinefilet mit frischen Champignons, feuriger Cognacrahmsauce und grünem Pfeffer dazu reichen wir Pommes Frites und ein frischer Salat





Unsere Süße Verführungen

Mafioso

Kleiner Espresso mit eine Kugel Vanilleeis

Toffee-Kuss

Kleiner Espresso, Karamell-Sahne Likör vom Birkenhof
mit eine Kugel Vanilleeis

Feenzauber

Zartes Vanilleeis mit feinem Eierlikör,
Schlagsahne und einem Hauch von Schokoladenstaub

Tannenhofbecher

Vanilleeis mit Waldfrüchten in Creme de Cassis eingelegt
und Schlagsahne

Schwarzwaldbecher

Schokoladen- und Vanilleeis mit glasierten Kirschen
in Kirschwasser eingelegt und Schlagsahne

Heiße Liebe

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne

Coup Dänemark

Vanilleeis überzogen mit Schokoladensauce und Schlagsahne

Gemischtes Eis mit Schlagsahne

Eiskaffee

Vanilleeis in kaltem Kaffee und Schlagsahne

Eisschokolade

Vanilleeis in kalter Trinkschokolade und Schlagsahne

