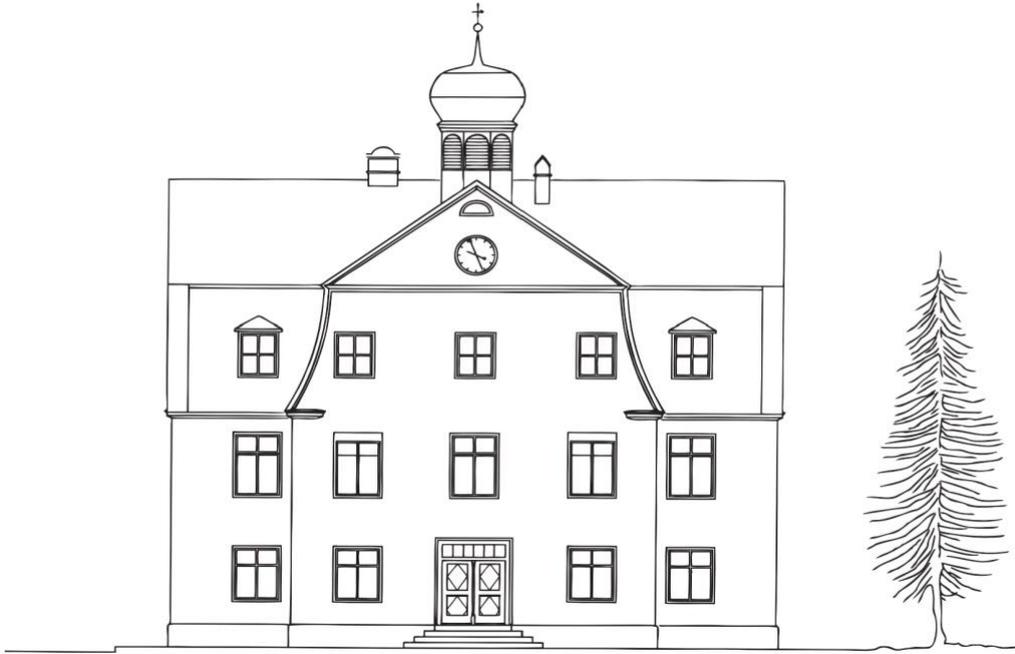


# Restaurant



## Haus Tanne

### Kulturdenkmal

Mitten in der Adelegg, liegt das **Haus Tanne** – ein Ort mit Geschichte, Tradition und neuem Leben. Einst ein Zentrum der Glasmacherkunst, ist dieses Kulturdenkmal heute Heimat unseres Restaurants, in dem wir mit viel Leidenschaft und Kreativität eine regionale, saisonale und traditionelle Küche zaubern.

Dabei steht nicht nur Geschmack, sondern auch die Atmosphäre im Mittelpunkt – gemütlich, ungezwungen und einladend. Hinter dem Haus Tanne stehen Wir und das Team mit Herzblut und Engagement, um es in einen Ort zu gestalten, an dem Genuss und Gastfreundlichkeit im Mittelpunkt stehen.

Wir freuen uns, dass Sie hier sind – genießen Sie Ihren Aufenthalt und lassen Sie sich von uns verwöhnen!



# Vorspeisen

## **Frischer Sommersalat**

mit Brombeer-Rosmarin Dressing und Nuss-Speck Schnecke

10,50

## **Quiche vom Ziegenkäse**

mit Melonenspieß und luftgetrockneter Schinken

14,80



# Hauptgang

## **Auf der Haut gebratener Saibling**

dazu grünes-Curry-Risotto mit gegrillten Kräutersaitlingen und Auberginen-Zucchini Gemüse

26,40/

Vegan 19,50

## **Gartenteller**

Kleines Rindersteak, Schweinemedailon, knackige Bratwurst mit Tomaten Butter dazu Grillgemüse, Rosmarin Kartoffeln und Dip

22,10

## **Ziegen- Ravioli**

gefüllt mit geschmortem Kitzfleisch, in Ziegenjus, dazu Frische Pfifferlinge, Lauch, Wildkräuter und geröstete Semmelbrösel

24,20



## Klassiker

### „Scherbenpfanne“

Maultaschen mit hausgemachtem Kartoffelgurkensalat und Beilagen Salat  
/ auch als Vegetarische Variante

16,- / Kleine Portion 14,50

### Bunter Salatteller

mit Schweine Medaillons

14,50 / Vegetarisch 10,-

## Kinder Karte

### Für die kleinen Glasius – Sucher

#### Mini Scherben

Eine Maultasche mit Kartoffelsalat und Beilagen Salat

(auch als Vegetarische Variante)

6,50

### Grillwichtel

Kleine Bratwurst mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln

7,10



# Noch was Feines?

## Hausgemachte Sorbets

Schokolade/Weinbergpfirsich-Lavendel/Himbeer-Zitronenverbene

2,50

## Hausgemachte Eis

Joghurt/Mocca

2,50

## Kuchen

Täglich frische Kuchen aus unserer hauseigenen Kuchenwerkstatt

Stk. 4,50

## Adelegger FroYo

Ziegen Frozen Joghurt (Zu jeder Portion bis zu 3 Toppings)

8,60

Soßen	Knuspriges	Fruchtiges
Lavendel- Thymian Honig	Gehackte Kandierete Walnüsse	Waldbeeren
Tonka-Karamell	Mandel Krokant Splitter	Feigen-Kompott
Fenchelöl	Gebrannte Vanille Pistazien	Gegrillte Pfirsichstücke



# Getränke

## Heiße Getränke

Dallmayr Haferl – Kaffee

3,-

Cappuccino

3,50

Espresso

2,-

Doppelter Espresso

3,50

Heiße Schokolade

3,50

Verschiedene Tee Sorten

2,70

## Weißwein

**Sauvignon Blanc 2024 trocken Pfalz**

Viertel / Achtel

6,50 / 4,30

**Pinot Grigio 2024 trocken Pfalz**

Viertel / Achtel

7,05 / 4,50

**Weinschorle Viertel**

5,-

## Rotwein

**Cabernet Sauvignon 2023 trocken Pfalz**

Viertel / Achtel

6,30 / 4,20

**Cuvée Barrique 2023 trocken Pfalz**

Viertel / Achtel

8,40 / 5,20



## Alkoholfreier Genuss

Mineralwasser classic/Naturell

0,75 / 0,41 / 0,21

5,50 / 3,- / 2,50

Glas Leitungswasser 0,2l

2,50

Apfelsaft – Schorle

0,41 / 0,21

4,- / 3,30

Zitronenmelissen Sprudel

0,41 / 0,21

4,50 / 3,80

Johannisbeere – Schorle

0,41 / 0,21

4,- / 3,30

Holunder – Sprudel

0,41 / 0,21

4,- / 3,30

Coca Cola

0,41 / 0,21

4,- / 3,-

Spezi

0,41 / 0,21

3,60 / 3,-

Zitronen/Orangen – Limonade

0,41 / 0,21

3,20 / 2,70

## Biere

Härle alkoholfrei Weizen 0,5l

4,20

Härle feines Gold alkoholfrei 0,5l

4,20

Härle Hefeweizen 0,5l

4,20

Härle Radler 0,5l

4,20

Härle Lager hell 0,5l

4,20

Härle Fidelio 0,33l

3,50

## Schnäpsle

Adelegger 2cl

3,50,-

Marille 2cl

4,-

Williams Birne 2cl

4,-



## Aperitif

### **Johannisbeere-Rosmarin Spritz**

auch Alkoholfrei

6,90

### **Swing Pfalz**

leichter weißer Sommerwein

Viertel / Achtel

5,90 / 4,10

### **Herold Rosè lieblich Pfalz**

leichter Sommerwein Rosè

Viertel / Achtel

5,90 / 4,10

