

Herzlich Willkommen!

Beginnen Sie Ihren Tag bei uns mit einem ausgiebigen Brunch aus frischen Zutaten und dem Duft von italienischem Kaffee. Mittags erwarten Sie unsere Küchenkreationen – abwechslungsreiche Gerichte für einen leckeren Lunch.

Am Nachmittag genießen Sie eine kleine Auszeit bei handgemachten Kuchen und Torten oder ganztägig bei einer unserer kreativen Pizzen, die Sie natürlich auch vorbestellen und frisch gebacken abholen können.

Abends verwandelt sich das Tannino in eine Genuss-Lounge für besondere Momente. Genießen Sie wechselnde Köstlichkeiten, frisch gemixte Cocktails und erlesene Weine bei entspannter Musik.

Sie möchten auch zu Hause oder im Büro nicht auf uns verzichten?
Kaufen Sie Ihren Lieblingswein direkt im Tannino oder buchen Sie unser Catering und den Foodtruck für Ihr Event.

Frisch, anders, Tannino!

MITTAGSKARTE

Montag - Freitag 12:00 - 16:30 Uhr

Menüs.

Menü Italian Classic 14

Insalata Mista oder Tagessuppe mit hausgemachtem Sauerteig Brot

Vegetarische Lasagne A1 f

Spaghetti alla Carbonara Ei / Guanciale / Pecorino A1 e f

Rigatoni Puttanesca / Sardellen / Tomatensoße / Kapern / Oliven A1 n

Menü Dorade 16

Insalata Mista oder Tagessuppe mit hausgemachtem Sauerteig Brot

Doradenfilet mit Tagesgemüse N

Menü Nonna Beef Polpette 15

Insalata Mista oder Tagessuppe mit hausgemachtes Sauerteig Brot

Hausgemachte Rind- und Brot-Polpette mit Tomatensugo aus Rindfleisch von Pichler A1

Menü Focaccia / Quiche 12

Gefüllte Sauerteig-Focaccia des Tages oder Quiche des Tages A1
serviert mit gemischtem Salat

Desserts & Kuchen.

Tiramisú / Vanilleeis Affogato mit Mascarpone Creme / Eiscreme Dreierlei 8,5

Crème Brûlée 8,5

Sicilian Cannolo al Pistacchio 12

Stück Kuchen 5

Bar Finger Food & Snacks

Oliven Schale "Taggiasche"	3,5
Parmesan Chips f	7
<i>Trüffelcreme als zusätzlicher Dip zu Parmesan Chips</i>	2,5
Taralli aus Apulien A1	3
Sauerteigbrot mit Andechser Butter oder Olivenöl	5
Sauerteigbrot mit Aioli Dip A1	4
Sauerteig Brot mit Guacamole A1	7
Aperitif Duo: Oliven-Taralli A1	5
Ofen-Kartoffeln mit Aioli oder Hollandaise e	7,5
Homemade Sauerteig - gefüllte Focaccia mit Salat A1	12
Tages Quiche mit Salat A1 E	12
Stück Kuchen A1 / F	5

Brunching

Täglich von 12:00 bis 16:30

Avocado Brot e A1	18
Geröstete Scheibe hausgemachten Sauerteig Brot mit Avocado und zart gerührten Eiern; Lachs +3,5 Extra	
Italian Brunch e f A1	18
Parmaschinken / Burrata DOP / Rührei / Pecorino DOP / getrockneten Tomaten / Sauerteig Brot	

PIZZA, SALATE & NACHSPEISEN

Sauerteig-Pizza.

Tannino Bufala A1, F Tomatensoße / Büffel-Mozzarella DOP / Bunte Tomaten / Basilikum / extra natives Olivenöl	18
Crazy Sardelle A1, F, Gelbe Tomatensoße / Sardellen / Burrata DOP / extra natives Zitrone Olivenöl / Minze	18
Tages-Pizza: Spargel & San Daniele A1, E Tomatensoße / Mozzarella / Weißer und grüner Spargel / San Daniele / Pecorino <i>Auch Vegetarisch mit getrocknete Tomaten statt San Daniele</i>	22
Aioli Dip oder Olivenöl zum Pizza Rand	2,5
Glutenfreier Pizzaboden (Nicht für Zöliakie geeignet)	+3

Salate.

Insalata Mista (klein / Groß)	5 / 8
Finocchietto Fenchel / Rucola / Orange / Kirschtomaten	9,5
Baby Leaf Caprino F Ziegenkäse / Beeren / Walnüsse / Spinat / Misticanza Salat	17,5
Vegan Tuna Salat E getrocknete Tomaten / Artischocken / Sauerteigbrot <i>Auch mit normalem Thunfisch möglich</i>	17,5

Dolci & Digestivi.

Tiramisú F, A1, C	8,5
Vanilleeis Affogato mit Mascarpone Creme F, c	8,5
Eiscreme Dreierlei F	8,5
Crème brûlée F	8,5
Sicilian Cannolo al Pistacchio F, A1	12
Stück Kuchen	6,5
Amaro nach Wahl (Ramazzotti / Averna / Limoncello 4cl)	5
Grappa von Primitivo 4cl	7

Montag - Freitag von 16:30 bis 20:30
 Samstag von 12:00 bis 20:30 - Sonntag von 12:00 bis 20:00
Bei wöchentlichen Events können diese Zeiten abweichen

To Start and Share.

Tagessuppe	9
Büffel Ricotta-Basilikum-Dip mit konfierten Tomaten f	9
Burrata Spargelzeit f	14
Burrata DOP 50 gr / Grüner Spargel / Weißer Spargel / Erdbeeren / Minze / Zitrone	
Nonna´s Beef Polpetta A1	12
Hausgemachte Rind-Meatballs aus Rindfleisch von Pichler / Tomatensugo / Parmesan Chip / Brot Chip	
Tartara c	18
Mageres Rindfleisch von Pichler / Wachtelei / Zitronen-Extra natives Olivenöl Rosa Pfeffer / Kresse / Rosa Salz / Brot Chips / Guacamole / Apfel-Kapern	

Hauptgerichte.

Paccheri Viva La Vida F, A1	15
Paccheri, al bronzo gezogen / drei Sorten farbiger Kirschtomaten / Knoblauch / Zitronen-Olivenöl extra vergine / Büffelricotta / Chili / Parmesan	
Kalbsbolognese A1, F, h	16,5
Frische Eier-Tagliatelle / weiße Kalbsbolognese aus dem Hause Pichler / Bechamel Parmesan, konfierte Tomaten	
Tagliolini al Tartufo A1, C, F	19
Frische Eier-Tagliolini / Frischer schwarzer Trüffel / Sahne / Trüffel-Butter / Parmesan	
Linguine agli Asparagi A1, F	21
Frisch Eier-Linguine / Grüner Spargel / Weißer Spargel / Bechamél / Pecorino DOP Geröstete Taralli Crumble / Getrocknete Tomaten /	
Glutenfreie Pasta (nicht für Zöliakie geeignet)	+2,5
Weißer Spargel	19
Weißer Spargel / Blanchierte Kartoffeln / Hollandaise <i>Extra Parmaschinken +4 Euro</i>	
Dorade N, I, M, A1	25
Gegrillte Doradenfilets / frisch sautiertes Gemüse / Kartoffeln / Extra-Natives-Olivenöl <i>Extra weißer und grüner Spargel als beilage +6 Euro</i>	
Roastbeef Rosa c	23
Rosa gebratenes Roastbeef bei Zimmertemperatur, Frühkartoffeln Sauce Hollandaise, kleine Blattsalat-Mischung (Misticanza) <i>Extra weißer und grüner Spargel als beilage +6 Euro</i>	

Drinks

Aperitivo O'Clock.

Aperol Spritz – Aperol / Prosecco / Soda	6,9
Campari Spritz – Campari / Prosecco / Soda	7,5
Hugo – Limetten / Minze / Holunderblütensirup / Prosecco / Soda	7,5
Milano Spritz – Campari / Himbeersirup / Prosecco / Soda	8
Lillet Spritz – Lillet / Prosecco / Soda	8
Sarti Spritz – Sarti / Prosecco / Soda	8
Limoncello Spritz – Limoncello / Prosecco / Soda	8

Negroni – Campari / Tanqueray / Antica Formula
12

Gin Tonic - Tanqueray / Tonic Water	10
Skinny Bitch - Ketel One, Zitrone, Soda	9

Pisco Sour - Pisco / Zitronensaft / Limette / Angostura / Cordial / O-Saft / Sirup	14
Vodkatini Pistachio Espresso Martini... mit Pistachio!	14
Walker Sour - Walker Red Label / Zitronensaft / Limette / Sirup / O-Saft	12
Gin Armonia - Tanqueray / Zitronensaft / Holunderblütensirup / O-Saft / Sirup	12

Alkoholfrei: Bitter Spritz oder Hugo 7

Soft, Colds, Bier.

Wasser mit Kohlensäure / Still (0,33 l)	4
Flasche Wasser Still / Medium (0,75 l)	7,5
Hausgemachte Limo:	6
Apfel (Dennree) oder Rhabarber (Dennree) oder Johannisbeeren (Dennree) oder Mango (Dennree)	
Frisch gepresster Orangensaft (0,2 l)	4
Vitamin C plus O-Saft, Voelkel (0,3 l)	4
Limos: Lammsbräu Orange / Fritz Cola / Coca Cola Zero / Lammsbräu Orange & Cola (0,33)	4,5
Augustiner Helles / Alk. Frei / Weiße (0,5 l)	4,8
Radler	4,8
Riedenburger Alk. Frei Weiße (0,5l)	4,8
Lammsbräu leichtes Weißbier (0,5l)	4,8
Augustiner Pils (0,33 l)	4,0

Caffé & Tee. (gerne auch mit Hafer-Trink)

Espresso	2,5
Espresso Macchiato	2,6
Espresso Doppio	4
Cappuccino	4
Pistazien Cappuccino	5,5
Latte Macchiato	5
Tee, Kännchen (Pfefferminze, Kräuter, Schwarz, Grün)	6

WEINE DER WOCHE

Bianchi & Spumanti

	0,1 L	0,2 L	0,5 L	0,75 L
Hauswein weiß	4,5	6	17,5	22
Sauvignon Hase, K. Gillot, Rheinhessen	5	7,5		27
Falanghina Polvanera, Apulien	5	7,5		27
Lugana, Pasini, Garda See	6	7,9		30
Vernaccia San Gimignano, San Donato, Toscana				28
Grillo Sicilia, Feudo Montoni, Sizilien				34
Catarratto, Feudo Montoni, Sizilien				34
La Manina, Manincor, Südtirol				34
Vermentino, Loacker, Toscana				38
Prosecco Brut, Domini del Leone	5,9	7,9		27
Cremant D´Alsace	7,5			45

Rosé

	0,1 L	0,2 L	0,5 L	0,75 L
Wöchentliche Rosé Wahl	5	7,5	17,5	27

Rossi

	0,1 L	0,2 L	0,5 L	0,75 L
Hauswein rot	4,5	6	17,5	22
Falko Rosso, Loacker, Toscana	5	7,5		27
Nero di Troia, Ceci, Puglia	5	7,5		27
Primitivo Polvanera 14, Puglia	6	7,9		30
Valpolicella Ripasso, Domini del Leone				38
Pinot Noir, Heinrich				38

TANNINO APERIDINNER

Ein stilvoller Genussmoment · einmal in der Woche von 17:00 bis 20:30 Uhr

Tauchen Sie ein in eine kuratierte Apericena-Erfahrung, in der ausgewählte Drinks auf feine mediterrane Kompositionen treffen. Ein eleganter Auftakt für den Abend entspannt, raffiniert und geschmacklich harmonisch abgestimmt.

Aperi-Dinner Tannino – 20 € pro Person

Inklusive eines Signature-Drinks nach Wahl: Spritz, Longdrink, Bier, alk.-frei Spritz oder Wein

Pochierte Spargel mit Kartoffeln oder Meatballs

Pasta Arrabbiata (vegetarisch)

Cremiger Ricotta mit frischem Basilikum

Taralli aus Bari und Olive Taggiasche

Hausgemachte Guacamole

Ofenfrische Focaccine mit Burrata

Pisco Sour, Walker Sour und Gin Armonia sind nicht inkludiert, können jedoch gegen einen Aufpreis von 3 € pro Person als Alternative zu den oben genannten Drinks gewählt werden

Extra weißer und grüner Spargel +3 Euro pro Person

ANHANG

Preise

Alle Preise in € inkl. gesetzlicher MwSt.

Allergen Dokumentation

Die schriftliche Allergen Dokumentation erhalten Sie auch von unserem Servicepersonal.

Allergene Liste

A > enthält glutenhaltige Getreide

A1 > Weizen

A2 > Roggen

A3 > Hafer

A4 > Gerste

A5 > Dinkel

B > enthält Krebstiere

C > enthält Ei

D > enthält Erdnüsse

E > enthält Soja

F > enthält Milch (Laktose)

G > enthält Schalenfrüchte

G1 > Haselnuss

G2 > Mandeln

G3 > Walnuss

G4 > Cashewkerne

G5 > Pekannüsse

G6 > Pistazien

G7 > Macadamianuss

H > enthält Sellerie

I > enthält Senf

J > enthält Sesam

K > enthält SO₂/Sulfit

L > enthält Lupine

M > enthält Weichtiere

N > enthält Fisch