Die Geschichte der Tennera

Ein Restaurant mit Tradition

Das Vorwerk Tennera liegt heute im Stadtgebiet von Plauen im Vogtland. Seine Geschichte reicht mindestens bis ins 15. Jahrhundert zurück. Erstmals wurde der Ort 1412 als „dy Tennerin“ erwähnt, bereits 1419 wird er als Vorwerk bezeichnet.

Ein Vorwerk war ein landwirtschaftlicher Gutshof, der der Versorgung und Bewirtschaftung eines größeren Besitzes diente. Tennera gehörte über Jahrhunderte zum Amt Plauen und stand unter der Grundherrschaft des Rates zu Plauen.

Auch 1791 und 1849 wird Tennera noch als Vorwerk erwähnt. Die letzte bekannte urkundliche Erwähnung stammt aus dem Jahr 1875. Damals lebten dort 65 Einwohner.

Danach verschwand das Vorwerk als eigenständiger Gutshof aus den historischen Aufzeichnungen. Heute ist keine Bausubstanz mehr erhalten. Tennera gilt als wüstes Einzelgut – der frühere Gutshof und seine Gebäude sind verschwunden.

Trotzdem ist Tennera ein interessantes Stück Plauener Geschichte. Über mehr als vier Jahrhunderte war es ein landwirtschaftlich genutztes Gut und Teil der Entwicklung der Stadt und des Vogtlandes.



Vorspeisen

Gemischter Saisonsalat 8,00 €

Blattsalat, Gurke, Karotte, Tomate und Hausdressing

Tennera Bunter Salat 14,00 €

Gebratene Hühnerstreifen, Gurke, Tomate, Paprika, gekochtes Ei und Wildkräutersalat mit Petersiliendressing, gerösteten Sonnenblumenkernen und Kräuter-Croutons

Rote-Bete-Carpaccio 14,00 €

Ziegenkäse, Quinoa und Himbeerdressing

Hausgemachtes Würzfleisch 8,00 €

Vom Landhuhn mit Steinchampignons, mit Edamer überbacken, dazu geröstetes Weizenbrot

Rindertatar 16,00 €

Fein gehacktes rohes Black-Angus-Rinderfilet, pikant mariniert, mit Tomaten, Gurken und Zwiebelringen, dazu Weizenbrot und Butter

Räucherlachs 14,00 €

An Honig-Senf-Dill-Sauce mit Kartoffelrösti und Salat

Suppen

Gulaschsuppe

Mit Kräuterschmand · kleine Portion 8,00 € · große Portion 12,00 €

Omas Erbsensuppe

Mit Speck und Kassler · kleine Portion 8,00 € · große Portion 12,00 €

Tagessuppe 8,00 €

BRAUEREI AUSSCHANK
Tennera

Hauptgerichte

Entenbraten wie bei Oma 28,00 €

Halbe Ente mit Apfelrotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen und Sauce

Entenkeule 22,00 €

Mit Apfelrotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen und Sauce

Hamburger Schnitzel 22,00 €

Mit Bratkartoffeln und Bio-Spiegelei

Schweinesteak au four vom Strohschwein 24,00 €

Mit Würzfleisch, mit Gouda überbacken, dazu Erbsen und Pommes frites

Vogtländische Rinderroulade 26,00 €

Mit grünen Klößen, Apfelrotkohl und Bratensauce

Hirschgulasch 22,00 €

Mit Waldpilzen, Preiselbeeren, Apfelrotkohl und Semmelknödel

Schollenfilet 26,00 €

Gebraten, mit Risolée-Kartoffeln, Speckbohnen und Nussbutter

Gebratenes Zanderfilet 24,00 €

Auf Rahmlauch und Petersilienkartoffeln

Käsespätzle 18,00 €

Gebratene Spätzle mit würzigem Bergkäse, Röstzwiebeln und einem kleinen Salat

Kürbis-Ravioli 20,00 €

Mit Ragout vom Hokkaidokürbis und karamellisierten Walnüssen

BRAUEREI AUSSCHANK
Tennera

Desserts

Kaiserschmarrn 10,00 €

Mit heißen Zimtpflaumen und Vanilleeis

Warmer Apfelstrudel 8,00 €

Mit Schlagsahne

Heiße Liebe 10,00 €

Waldbeerengrütze mit Vanilleeis und Schlagsahne

Kuchen oder Torte des Tages 6,00 €

BRAUEREI AUSSCHANK

Tennera

Buffet-Angebot

VORSPEISEN

Gemischter Saisonsalat

Blattsalat, Gurke, Karotte und Tomate

Tennera Bunter Salat

Gebratene Hühnerstreifen, Gemüse, Ei und Wildkräutersalat mit Petersiliendressing, Sonnenblumenkernen und Kräuter-Croutons

Rote-Bete-Carpaccio

Mit Ziegenkäse, Quinoa und Himbeeressig

Räucherlachs

An Honig-Senf-Dill-Sauce mit Kartoffelrösti und Salat

HAUPTGÄNGE

Entenbraten wie bei Oma

Halbe Ente mit Apfelrotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen und Sauce

Schweinesteak au four

Mit Würzfleisch und Gouda überbacken, dazu Erbsen und Pommes frites

Hirschgulasch

Mit Waldpilzen, Preiselbeeren, Apfelrotkohl und Serviettenknödel

Gebratenes Zanderfilet

Auf Rahmlauch und Petersilienkartoffeln

Kürbis-Orangen-Ravioli

Mit Ragout vom Hokkaidokürbis und karamellisierten Walnüssen

SUPPEN

Gulaschsuppe

Mit Kräuterschmand

Tagessuppe

DESSERTS

Kaiserschmarrn

Mit heißen Zimtpflaumen

Obstsalat

Beerengrütze

Mit Vanillejoghurt im Glas

BRAUEREI AUSSCHANK
Tennera

Tennera Menü-Angebot

Vier Gänge mit Wahlmöglichkeiten

VORSPEISE ZUR WAHL

Gemischter Saisonsalat

Mit Blattsalat, Gurke, Karotte und Tomate

Rote-Bete-Carpaccio

Mit Ziegenkäse, Quinoa und Himbeeressig

Hausgemachtes Würzfleisch

Vom Landhuhn mit Steinchampignons, mit Edamer überbacken, dazu geröstetes Landbrot

SUPPE ZUR WAHL

Gulaschsuppe

Mit Kräuterschmand

Omas Erbsensuppe

Mit Speck, Kassler und Wiener Würstchen

HAUPTGANG ZUR WAHL

Wildgulasch

Mit Waldpilzen, Preiselbeeren, Apfelrotkohl und Serviettenknödel

Gebratenes Zanderfilet

Auf Rahmlauch und Petersilienkartoffeln

Kürbis-Orangen-Ravioli

Mit Ragout vom Hokkaidokürbis und karamellisierten Walnüssen

DESSERT ZUR WAHL

Kaiserschmarrn

Mit heißen Zimtpflaumen

Beerengrütze

Mit Vanillejoghurt im Glas

BRAUEREI AUSSCHANK

Tennera