

B TAXENBACHERHOF

Brugger kocht

Willkommen im Taxenbacherhof

Wir freuen uns, Sie mit kulinarischen Köstlichkeiten aus Küche & Keller verwöhnen zu dürfen.

Wir versuchen zum größten Teil Produkte aus der Region für Sie zu verarbeiten!

In unserem Haus wird alles frisch für Sie zubereitet. Verzeihen Sie uns bitte,
wenn es einmal etwas länger dauert.

Der Genuss wird Sie dafür entschädigen!

Herzlichst

Sandra Brugger-Holzer & Wolfgang Brugger
das Team vom Taxenbacherhof

Unsere Auszeichnungen



Unsere fruchtigen Empfehlungen ganz OHNE Alkohol

Bergapfelsaft € 5,8
Rouge
Sonnenglanz
& Mandarine
Obsthof Kohl, Ritten | Südtirol

Thalheimer Limonade Uhudler oder Ahorn Zitrone 0,3 € 4,9
Thalheim | Steiermark


TAXENBACHERHOF
Brugger kocht

Unsere Getränkeempfehlungen

Martini bianco oder rosso € 6,0

Cosmopolitan € 10,5
Vodka | Cointreau | Cranberrysaft | Limette

Pornstar Sprizz € 8,5
Schaumwein | Maracuja Likör | Vanillesirup | Soda

BIO Bitter Aperitivo - Super Cattivo Rosso 24
Wein + Sprit + sonnengereifte Zitrusfrüchte made in AUSTRIA
pur 4cl € 4,9 mit Tonic Water € 7,5

Unser Glasweiser Weingenuss 0,125l

.....
Weißweine
.....

2023 Grüner Veltliner
Ried Hermannschachern
Weingut Taubenschuss, Poysdorf € 6,2

2022 Riesling Terrassen
Domäne Wachau, Dürnstein € 6,2

2022 Chardonnay Reserve
Weingut Alexander Egermann, Illmitz € 6,9

2022 Sauvignon Blanc Flora
Weingut Hannes Sabathi, Gamlitz € 6,5

2022 Muscaris
BIO Weingut Fischer, Wagram ob der Traisen € 6,5

.....
Rotweine
.....

2019 Blaufränkisch Vielfalt
Weingut Gober-Freinbichler, Horitschon € 6,2

2018 Cuvée Heideboden
Weingut Gsellmann Andreas, Gols € 6,6

2018 Cuvée Edles Tal ZW,ME,SY
Weingut Netzl, Göttlesbrunn € 6,9

2021 Merlot Reserve
Weingut Alexander Egermann, Illmitz € 7,2

2018 Zweigelt Zeitlos
Weingut Bayer, Neckenmarkt € 6,0

Für Bouteillenweine fragen Sie bitte nach unserer Weinkarte!


TAXENBACHERHOF
Brugger kocht

Menü Frühlingszauber

Ceviche von Saibling & Lachsforelle € 16,9
Chili | Mango | Radieschen | Sesam | Gurke

-

Bärlauchschaumsuppe € 8,9
Gemüse Wantan

-

Jakobsmuschel € 15,9
Sellerie | grüner Apfel | Soja

-

Duett vom Tauernlamm € 25,9
Rosa Schlägel & gefüllter Mini Paprika
Kartoffelpüree | grüner Spargel

-

Käseauswahl € 15,9
Hausbrot | Chutney

-

Frühlingserwachen € 12,5
Joghurt | Beerenvielfalt | Mandel

Alle Gänge aus dem Menü können auch einzeln bestellt werden.

Frühlingszauber mit 3 Gängen € 47,0

Frühlingszauber mit 4 Gängen € 60,0

Frühlingszauber mit 6 Gängen € 85,0

„Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks!“

August Escoffier

Unsere heimischen Lieferanten

BIO - Rind, Kalb & Schwein- BIO- Hof Reiterbauer aus Taxenbach
Wild - Tauernlamm oder von unserem Opa Wauzi aus dem Waldviertel
BIO Kalb und Lamm - Tauernlamm aus Eschenau
Fisch - Fischzucht Trixl Fieberbrunn · Ziegenkäse - Rexeisen Traudi
Eier von glücklichen Hühnern - Schattergut aus Rauris
Stiegl Brauwelt · Dölleners Weinhandelshaus

B
TAXENBACHERHOF
Brugger kocht

Vorspeisen

Kohlrabi € 13,5
Frischkäse | Apfel | Walnuss | Petersilie

Bruggers Dosenfisch € 16,9
Edelfische | Garnele & Jakobsmuschel | Tomate | kleiner Salat

Surf & Turf € 17,9
Carpaccio vom Pinzgauer Jungrind | gebratene Garnele | Olivenbrot | Rucola | Parmesan

Vitello Tonnato € 16,9
BIO Kalbsrücken | Thunfischcreme | Kapern | Rucola | Focaccia

Gebackene Aubergine € 13,9
Humus | Joghurt | kleiner Salat

Frühlingssalat € 14,9
Taxenbacher Ziegenkäse | Walnüsse | Wipfelhonig | Beerenvielfalt

Aus dem Suppentopf

Spargelschaumsuppe € 8,5
Eigene Einlage | Kräuter

Kräftige Bio-Rindssuppe
Frittaten | Wurzelgemüse € 5,5 Milzschnitte | Wurzelgemüse € 7,5

allerlei Einlagen € 7,5
Leberknödel | Kaspressknödel | Grießnockerl | Wurzelgemüse
Gerne auch Sortenrein bestellbar

Kokos-Fischsuppe € 11,9
Edelfische | Garnele | Jakobsmuschel | Mango

B
TAXENBACHERHOF
Brugger kocht

Warme Vorspeisen - Innere Werte

Gekochte Biorindszunge € 12,5
Kartoffelpüree | Wurzelgemüse | Kren

Geschmortes Ragout vom Bio Rinderherz € 13,9
Portweinsauce | Spätzle

Gebackener Blunz `n Strudel € 11,9
Ananas Currykraut

Kutteln Brugger Style € 14,9
Safransauce | Gemüse | Kartoffelpüree

Bio - Kalbsrahmbeuscherl | Serviettenknödel
Vorspeise € 13,9 Hauptspeise € 18,9

Risotto „Carbonara“ € 13,9
Eigelb | fein geriebener Herzspeck

Ravioli vom BIO Kalbshirn € 14,9
Spinat | Beurre blanc

Fisch & Vegetarisch

Lachsforellenfilet aus Fieberbrunn € 28,9
Kartoffel | Marchfelder Solospargel | Sauce Hollandaise

Filet vom Stör € 28,9
Spinat | Hollunder-Weißweineloute | Polentapizza

Gebackene Austernpilze € 18,9
Bärlauchhumus | grüner Spargel | Limette

Hausgemachte Spargelstrozzapreti € 18,9
Kirschtomaten | Kräuter | Spinat
mit 3 Stück Garnelen € 26,4

B
TAXENBACHERHOF
Brugger kocht

Modernes & Klassiker

Original Wiener Schnitzel vom Bio - Milchkalbsrücken € 27,9
Petersilkartoffel | Wildpreiselbeeren

vom Premium Jungschwein € 16,9

Unser legendäres Backhenderl € 19,9
Kartoffel-Vogersalat | Kernölmayonnaise

Klassisches Rindsgulasch € 19,9
Rahmgurkensalat | Brezenknödel

Geschmortes Ragout vom Rauriser Hirsch € 28,9
Rotkrautsalat | hausgemachte Spätzle

Duett vom Rauriser Hirsch € 33,0
Erbse | grüner Spargel | Grießknödel

Grammelknödel vom Almschwein
Rahmsauerkraut
Vorspeise € 12,9 Hauptspeise € 18,9

Geschmortes vom Bio Rind € 23,5
Kartoffelpüree | Frühlingsgemüse

Maishuhn supreme mit Morchelfülle € 22,9
Spargel-Tomatenragout | Parmesanrisotto

B
TAXENBACHERHOF
Brugger kocht

Taxenbacherhof Fleischtheke

**Wählen Sie Ihre persönliche Lieblingskombination!
Serviert mit Jus und Kräuterbutter.**

CLASSIC CUTS

BIO Rindsfilet ca. 200g € 32,0

BIO Rumpsteak ca. 250g € 28,0

BIO Kalbsrückensteak ca. 200 g € 29,0

PREMIUM SPECIAL CUTS

Metzgerstück ca. 250g € 24,0
aus dem hinteren Teil der Rinderschulter - zart und schön mager

BIO Rindsfilet von der 7 jährigen Kuh ca. 200g € 34,0
Für die Fleischkenner unter uns - hoch aromatisch

Filet vom Iberico Schwein ca. 220g € 22,0
Leicht nussig im Geschmack

Tomahawk vom Salon Beef für 1 - 2 Personen ca. 550g € 39,0
Schön marmoriert und besonders saftig

Cesar Salat € 6,5 ● Gemüseallerlei € 5,0

Hauspommes € 4,5 ● Ratatouille 5,5

Speckbohnen € 5,5 ● Kartoffelgratin € 6,0

Kartoffel-Bärlauchpüree € 5,5

bunt gemischter Salat € 6,5

weißer Solospargel mit Sauce Hollandaise € 10,9

B
TAXENBACHERHOF
Brugger kocht

Süße Verführung

Topfenknödel € 12,9
Erdbeer-Rhabarber Salat | Eierliköreis

Cookie 2.0 € 12,5
Schokolademousse | Pistazieneis | Kirschen

Cheesecake € 11,9
Mango | Limette

„Großglockner“ € 12,5
Nougatparfait | Himbeere | Schokoladetarte

Vanille Panna Cotta € 11,9
Beerenvielfalt | Crumble

Kleine Naschereien

Schokoladenmousse € 7,5
Espresso & 3 Pralinen € 6,0

Brugger's Tiramisu € 7,5
Creme Brûlée € 7,5

Hausgemachte Pralinen pro Stück € 1,3
Wählen Sie Ihre Lieblingsorte aus unserer Pralinenbox

Käseauswahl des Tages

Hausbrot | Chutney

4 Stück € 11,9

6 Stück € 15,9

Beerenauslese 1/16 l € 5,9
Weingut Feiler-Artinger, Rust am See | Burgenland

Rum de Venezuela Diplomatico 2cl € 8,50

Rum Art & Spirit 8 years 2cl € 10,5
Brennerei Guglhof, Hallein | Österreich

Espresso Martini € 10,5
Vodka | Kaluah | Espresso

10 Years Old Tawny Port € 8,5