

♥lich Willkommen
im Taxenbacherhof

Wir freuen uns, Sie mit kulinarischen Köstlichkeiten aus Wolfgang Brugger's Küche 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!

Wir wünschen Ihnen schöne Stunden in unserem Restaurant!

Wir servieren Kaffee und Tee aus dem Haus Segafredo!

Für Digestifs und Edelbrände fragen Sie bitte unser Serviceteam!

Wir beraten Sie gerne!

Edle Tropfen finden Sie in unserer Weinkarte!

Herzlichst

Wolfgang Brugger & Sandra Holzer
& das Team

Natursäfte – 0,2l

Naturtrüber Apfelsaft vom Urbanihof | klarer Birnensaft aus dem Mostviertel

Roter Traubensaft vom Urbanihof

€ 3,0

Weine aus der Bouteille - Glasweise 0,125l

Grüner Veltliner Frauengrund | Weingut Dockner Josef | Höbenbach € 4,6

Riesling DAC | Weingut Rabl | Langenlois € 4,8

Weißburgunder | Weingut Glatzer | Göttlesbrunn € 5,0

Chardonnay | Weingut Salz | Illmitz € 5,4

Zweigelt Classic | Weingut Netzl | Carnuntum € 4,8

Blaufränkisch Klassik | Weingut Tesch | Neckenmarkt € 4,8

Cuvee Heideboden | Weingut Keringer | Mönchshof € 5,8

Cuvee Big John | Weingut Scheiblhofer | Andau € 6,9

Als Aperitif empfehlen wir:

Glas Prosecco € 4,0
mit Hollunder, Lavendel oder Preiselbeere € 4,4

Lustau Jerez Fino Sherry
€ 4,5

Martini bianco
Eis | Twist of Lemon
€ 3,5

Verwöhnmenü

Getrüffelte Sellerieschaumsuppe
Wildschweintascherl (A,C,G,L)
€ 6,5

Rosa gebratener Hirschrücken
Moosbeerjus | Rahmkohlrabi | Graumohn Pommes Williams (C,G,M)
€ 26,5

Topfensoufflee
Mango | Weiße Schokolade (A,C,G)
€ 8,5

*„Der einzige Weg eine Versuchung loszuwerden ist,
Ihr nachzugeben!“* OSKAR WILDE

Verwöhnmenü - 3 Gänge € 35,0

Alle Gänge aus dem Menü können auch einzeln bestellt werden.

Die Erklärung zu den einzelnen Allergen -Kennzeichnungsbuchstaben finden Sie auf der letzten Seite.

Vorspeisen

Surf & Turf

Carpaccio vom Pinzgauer Jungrind | gebratene Garnele | Olivenbrot | Rucola | Parmesan (A,B,C,G,L,M)

€ 13,5

Herbstsalat

Taxenbacher Ziegenfrischkäse | Feigen | Honig | Nüsse (A,G,L,M,H)

€ 10,5

Brugger's Dosenfisch

Lachsforelle | Rote Rübe | Herbstsalat | Kren (D,L,M)

€ 10,9

Hirsch Roastbeef

Eingelegter Kürbis | Blattsalat | schwarze Nüsse (A,L,M)

€ 12,9

bunt gemischter Salat (L,M)

€ 4,8

Aus dem Suppentopf

Kürbis Ingwerschaumsuppe (G,L)

€ 5,9

mit Garnele € 7,5 (B)

Tomaten –Fischsuppe

Basilikum | Lachsforelle | Garnele | Cherry Tomaten (C,D,G,L)

€ 8,5

Kräftige Bio-Rindsuppe mit (A,C,G,L)

Frittaten | Wurzelgemüse € 4,5

Milzschnitte € 4,8

allerlei Einlagen € 5,8

Warme Zwischengerichte - Innere Werte

Gekochte Biorindszunge

Kartoffelpürree | Wurzelgemüse | Kren € 11,5 (G,L)

Geschmortes Bio Rinderherz

Portwein | Spätzle (A,C,G,L,M)

Vorspeise € 8,9 Hauptspeise € 13,5

Gebackener Blunz'n Strudel

Rahmkraut (A,C,G,L,M) € 7,9

Kutteln Brugger Style (G,L)

Champagner Safran Sauce | Gemüse | Kartoffelpürree

Vorspeise 11,90

Hauptspeise € 14,9

Bio – Kalbsrahmbeuscherl | Serviettenknödel (A,C,G,L,M)

Vorspeise € 6,9

Hauptspeise € 9,9

Fisch aus Leogang vom Grundner Toni & Vegetarisch

Lachsforellenfilet vom Grundner Toni

Kartoffelpürree | Wurzelgemüse | Kren (D,G)

€ 18,9

Pinzgauer Schottnocken

Blattsalat (A,C,G,L,M)

€ 12,5

Steinpilzrisotto

Bohnen | Ziegenkäse (G,L)

€ 13,5

Modernes & Klassiker

Original Wiener Schnitzel vom Bio - Milchkalbsrücken

Petersilkartoffel | Wildpreiselbeeren

€ 19,8 (A,C)

vom Premium Jungschwein € 12,9 (A,C,L,M)

Kalbsrahmgulasch

Spätzle | Brokkoli (A,C,G)

€ 14,9

Special Cut – Metzger Stück vom Alpen Rind

Gemüse Allerlei | Hauspommes (L,M)

€ 23,5

Geschmortes Hirschragout

Palfy Knödel | Rotkraut (A,C,G)

€ 15,9

Gebackener Wildschweinrücken im Kürbiskernmantel

Kartoffel-Endiviensalat | Preiselbeeren (A,C,L,M)

€ 16,5

Rosa gebratenes vom Tauernreh

Grießknödel | Steinpilzrahm | Kohlsprossen (A,C,GL)

€ 19,8

Gebratene Rosmarin - Maishendlbrust

Steinpilzrisotto (G,L)

€ 16,0

Pappardelle

Gezupfter Wildhase | Kürbis | Erbsen | Parmesan (A,C,G,L,M)

€ 13,9

Wildplatte ab 2 Personen (A,C,G,L,M)

Rosa gebratenes-geschmortes – gebackenes vom

Hirsch-Reh-Wildhasen-Wildschwein

Knödel | Spätzle | Rotkraut | Rahmwirsing | Kohlsprossen | Steinpilzrahm | Moosbeerjus

Pro Person € 22,0

Süße Verführung

Schokoladentarte
Schokoladenmousse | Weißes Schokoladeneis | Kirschen (A,C,F,G,H)
€ 8,5

Flaumiger Nusschmarren
Eingelegte Zwetschken | Pistazieneis (A,C,G,H)
€ 9,5

Taxenbacherhof Eiscafe
Isi Nitro Cold Brew Coffee
Vanilleeis | Karamellsauce | Sahne (A,C,G)
€ 5,9

Maroniparfait
Apfel | Himbeere (A,C,G)
€ 8,2

Kleine Naschereien (A,C,F,G,H)
Schokoladenmousse € 3,9
Brugger's Tiramisu € 4,5
Hausgemachte Pralinen pro Stück € 1,3

Als Digestif empfehlen wir:

Rum de Venezuela Diplomatico
2cl € 3,5 / 4cl € 6,5

Gin Tonic
Hands On Gin- Gölles | Zitrone | Schweppes Tonic Water € 7,5

Frühstücksträume im Taxenbacherhof !

Unser Frühstück beinhaltet:

2 Tassen Kaffee oder Tee oder Schokolade nach Wunsch aus dem Hause Segafredo, frisches Gebäck von „Opa´s Brot“, verschiedene Fruchtsäfte, Butter, Marmelade und Aufstriche, Wurst und Käsespezialitäten, geräucherter Lachs, frischer Fruchtsalat, Natur oder Fruchtjoghurt und Eier nach Ihren Wünschen zubereitet.

Preis pro Person € 15,0

Nur gegen Reservierung.

Auch als Gutschein erhältlich.

GUTSCHEINE

Sie suchen noch das passende Geschenk für Ihre Lieben?
Ein Geschenkgutschein vom Taxenbacherhof ist für jeden Anlass das Richtige.
Gerne erfüllen wir Ihre individuellen Wünsche!

Catering

Wenn Sie Ihre Feierlichkeiten lieber im privaten Rahmen bei sich zuhause feiern möchten, kommen wir gerne zu Ihnen. Für Caterings im kleinen Rahmen sind wir der perfekte Ansprechpartner.

Wir sind stets bemüht alle Wünsche unserer Gäste zu erfüllen!

Vereinbaren Sie einfach einen Termin!

STOFFE ODER ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN

1. Glutenhaltiges Getreide ☒ Code A
Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut , sowie daraus hergestellte Erzeugnisse,
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse ☒ Code B
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse ☒ Code C
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse ☒ Code D
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse ☒ Code E
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse ☒ Code F
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse ☒ Code G
8. Schalenfrüchte –Nüsse ☒ Code H
Mandeln , Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien , Macadamia - oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse ☒ Code L
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse ☒ Code M
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse ☒ Code N
12. Schwefeldioxid und Sulphite ☒ Code O
in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse ☒ Code P
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse ☒ Code R

Sehr geehrte Gäste!

Auf Grund der Produktionsprozesse in der Küche, können trotz sorgfältiger Herstellung auch Spuren anderer Stoffe in den Speisen enthalten sein.

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsordnung 1169/2011).

Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten hervorrufen können.

Falls Sie gegen eines der 14 Hauptallergene allergisch sind oder an einer Unverträglichkeit leiden bitten wir Sie trotz der Kennzeichnung, dies unserem Service Team bekannt zu geben.

Vielen Dank für Ihre Mithilfe.

Herzlichst

