

♥ *Willkommen im Taxenbacherhof* ♥

Wir freuen uns, Sie mit kulinarischen Köstlichkeiten aus unserer 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!

Herzlichst

Sandra Brugger-Holzer & Wolfgang Brugger & das Team vom Taxenbacherhof



Unsere fruchtigen Empfehlungen ganz ohne Alkohol 0,2 l

BIO Roter Traubensaft € 3,8

BIO Obsthof Lindner, Wagram ob der Traisen

BIO Naturtrüber Apfelsaft € 3,4

Bergapfelsaft – Rouge oder mit Mandarine € 5,8

Obsthof Kohl, Ritten | Südtirol

Unsere glasweisen Weinempfehlungen von unserer Sommelière Sandra - 0,125 l

2021 Grüner Veltliner Terrassen Federspiel

Domäne Wachau, Dürnstein € 5,9

2021 Riesling Parapluiberg

Weingut Tom Dockner, Theyern € 6,10

2021 Chardonnay Selection

Weingut Seewinkelhof Salzl, Illmitz € 6,5

2022 Sauvignon Blanc Ried Mühlenweg

Weingut Hofbauer Schmidt, Hohenwarth € 5,9

2021 Weißburgunder Ried Weisser Berg

Weingut Taubenschuss, Poysdorf € 6,9

2019 Zweigelt Zeitlos

Weingut Bayer, Neckenmarkt € 5,9

2018 Blaufränkisch Vielfalt

Weingut Gober-Freinbichler, Horitschon € 6,2

2019 Cuveé Heideboden

Weingut Keringer, Mönchhof € 6,6

2018 Cuveé K & K

Weingut Kirnbauer, Deutschkreutz € 6,4

2020 Merlot Reserve

Weingut Alexander Egermann, Illmitz € 7,2

Für Bouteillenweine fragen Sie bitte nach unserer Weinkarte!

Zum Erwecken der Geschmacksknospen empfehlen wir:

Brüdlmayer Rose brut 0,375 l Demi Bouteille € 35,0

Weingut Willi Bründlmayer | Kamptal

Sparkling of the Day 0,1 € 4,9

Fragen Sie nach unserem Tagesangebot

Martini bianco € 4,5

Eis | Twist of Lemon

B

Menü Frühlingszauber

B

Hausgebeizte Lachsforelle € 14,9

Erdnuss | Chili | Radieschen | Kohlrabi

Spargelschaumsuppe € 7,5

Kräuter

Duett vom Tauernlamm € 25,9

Kartoffel | grüner Spargel

Frühlingserwachen € 9,5

Erdbeere | Joghurt | Mandel

Alle Gänge aus dem Menü können auch einzeln bestellt werden.

Menü Frühlingszauber – 4 Gänge € 52,0

Menü Frühlingszauber – 3 Gänge mit Suppe € 40,0

Menü Frühlingszauber – 3 Gänge mit Vorspeise € 46,0

„Allem kann ich widerstehen, nur der Versuchung nicht!“

Oskar Wilde

Vorspeisen

Surf & Turf € 16,9

Carpaccio vom Pinzgauer Jungrind | gebratene Garnele | Olivenbrot | Rucola | Parmesan

Brugger's Dosenfisch € 14,9

Garnele | Edelfische | Jakobsmuschel | Tomate | Basilikum

Frühlingsalat € 12,9

Taxenbacher Ziegenkäse | Nüsse | Beeren | Wipfelhonig

Vitello Tonnato € 14,9

Rosa Kalbsrücken | Thunfischcreme | Focaccia

Raviolo Nero € 12,5

Büffelmozzarella | Garnele | Tomate

bunt gemischter Salat € 5,8

Aus dem Suppentopf

Kokos- Fischsuppe € 9,5

Edelfische | Garnele | Jakobsmuschel | Mango

Bärlauchschaumsuppe € 7,9

Wantan

Kräftige Bio-Rindssuppe mit

Frittaten | Wurzelgemüse € 4,9

Milzschnitte | Wurzelgemüse € 6,5

allerlei Einlagen € 6,5

(Leberknödel | Kaspressknödel | Grießnockel | Wurzelgemüse)

Gerne auch Sortenrein bestellbar

Warme Vorspeisen - Innere Werte

Gekochte Biorindszunge € 11,5

Kartoffelpüree | Wurzelgemüse | Kren

Geschmortes Ragout vom Bio Rinderherz € 11,9

Portweinsauce | Spätzle

Gebackener Blunz'n Strudel € 10,9

Ananas Currykraut

Kutteln Brugger Style € 13,9

Safran-Champagnersauce | Gemüse | Kartoffelpüree

Bio – Kalbsrahmbeuscherl | Serviettenknödel

Vorspeise € 9,9

Hauptspeise € 14,9

Risotto „Carbonara“ € 12,9

Eigelb | fein geriebener Herzspeck

Fisch aus heimischen Gewässern & Vegetarisch

Saiblingsfilet | Jakobsmuschel | Garnele € 26,9

Klassisches Risotto | Krustentiersauce

Lachsforellenfilet vom Grundner Toni aus Leogang € 24,5

Junge Kartoffel | Spargel | Juzu Hollandaise

Gnocchi € 14,9

Spargel | Babyspinat | Kirschtomaten | Parmesan

Pinzgauer Schottnockerl € 14,9

Frühlingssalat

Modernes & Klassiker

Original Wiener Schnitzel vom Bio – Milchkalbsrücken € 23,5

Petersilkartoffel | Wildpreiselbeeren
vom Premium Jungschwein € 13,9

Unser legendäres Backhenderl € 16,9

Kartoffel-Vogersalat | Kernölmayonnaise

Special Cut – Flat Iron Steak € 25,9

Gemüseallerlei | Hauspommes

Duett vom heimischen Reh € 26,9

Grießknödel | Vogelbeere | Sellerie

Surf & Turf € 36,9

Bio Rindsfilet & Garnele

Bärlauchpürree | Frühlingsgemüse

BIO Kalbsrahmgulasch € 16,9

Brezelknödel | Creme Fraiche

Bio Kalbsrücken € 30,9

Spargel | Kartoffel | Sauce Hollandaise

Geschmorte BIO Rindsroulade € 19,8

Kartoffelpürree | Brokkoli

Unsere heimischen Lieferanten

- ☞ Bio Rind und Bio Schwein – BIOHof Reiterbauer aus Taxenbach
- ☞ Wild – Tauernlamm oder von unserem Opa Wauzi aus dem Waldviertel
- ☞ BIO Lamm und Kalb – Tauernlamm aus Eschenau

- ☞ Fisch – Grundner Toni aus Leogang
- ☞ Ziegenkäse – Rexeisen Traudi aus Taxenbach

- Stiegl Brauwelt ☞ Döllersers Weinhandelshaus

Süße Verführung

Flaumiger Topfenknödel € 9,5
Joghurteis | Erdbeer-Rhabarber Ragout

Vanille Panna Cotta € 10,5
Vanilleeis | Beeren | Crumble

Geeister Kaiserschmarren € 10,5
Marille

2erlei von der Schokolade € 10,5
Mousse & Tarte
Himbeere | Vanilleeis

Schokoladekaramell Fondue ab 2 Personen
€ 9,00 pro Person
Beeren | Früchte | Kuchen | Eis

Kleine Naschereien

Schokoladenmousse € 5,9

Brugger's Tiramisu € 5,9

Espresso & 3 Pralinen € 5,9

Hausgemachte Pralinen pro Stück € 1,3

♥ Wählen Sie Ihre Lieblingsorte aus unserer Pralinenbox ♥

Zu unserer Süßen Verführung empfehlen wir:

Rum de Venezuela Diplomatico 4cl € 6,50

Rum Art & Spirit 8 years 4 cl € 7,5
Brennerei Guglhof, Hallein

Muskat Ottonel Auslese 1/16 l € 4,5
Weingut Kracher, Illmitz | Österreich

Weitere Empfehlungen finden Sie in unserer Getränkekarte!

**Wenn Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an uns!
Wir geben Ihnen gerne Auskunft!**



„Taxenbacherhof Traumfrühstück“

Genuss für besondere Momente!
Sie können Ihr Frühstück zwischen 8:00 Uhr und 09:00 Uhr starten.
Planen Sie ca. 1,5 bis 2 Stunden Genusszeit ein!

Es erwartet Sie ein gedeckter Tisch mit

- ♥ Beinschinken ♥ Mailänder Salami ♥ Bergkäse ♥ Weichkäse
- ♥ Knackiges Gemüse ♥ Prosciutto & Melone
- ♥ Skyr | Müsli | Früchte ♥ Hausgemachter Aufstrich
- ♥ Bauernbutter ♥ Hausgemachte Marmelade
- ♥ Frisches Gebäck & Brot
- ♥ Sprudel oder Quellwasser ♥ Naturtrüber Apfelsaft vom Urbanihof

Dazu Servieren wir

2 Kaffee- oder Teespezialitäten oder heiße Schokolade

&

Frühstücksmenü in 6 kleinen Gängen

„Panzanella“

Tomaten | Büffelmozzarella | Brotsalat | Basilikum

Geräucherter Zitronenlachs

Avocado

Beef Tartar

Knäckebrot

Bauernkrapfen

Sauerrahm | Kaviar | Kresse

„Egg Benedict“

Stunden Ei | Spinat | Butters toast | Sauce Hollandaise

Ein Traum aus Schokolade & Sauerkirsche

Preis pro Person € 35,00

Nur gegen Reservierung!

B

Geschenkgutscheine

Sie suchen noch das passende Geschenk für Ihre Lieben?
Ein Geschenkgutschein vom Taxenbacherhof ist für jeden Anlass das Richtige.

Sehr geehrte Gäste!

Falls Sie an einer Allergie oder Unverträglichkeit leiden bitten wir Sie,
dies unserem Service Team bekannt zu geben.

Wir werden uns bestmöglich darum kümmern.

Vielen Dank für Ihre Mithilfe.

Herzlichst

Familie Brugger & Team