

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

Einige unserer Auszeichnungen



Unsere fruchtigen Empfehlungen
ganz OHNE Alkohol

Bergapfelsaft € 6,5

Fragen S-+

-

-ie nach unseren aktuellen Sorten
Obsthof Kohl, Ritten | Südtirol

Thalheimer Limonade Uhudler 0,3 € 5,6
Thalheim | Steiermark

B
TAXENBACHERHOF
Brugger kocht

Aperitif Empfehlungen

Martini bianco oder rosso € 6,9

Cosmopolitan € 11,5
Vodka | Cointreau | Cranberrysaft | Limette

Pornstar Martini € 12,9
Passionsfruchtmark | Vodka | Vanillesirup | Sekt

BIO Bitter Aperitivo - Super Cattivo Rosso 24
pur 4cl € 5,5 mit Tonic Water € 8,5

Unser Weingenuss - glasweise 0,125 l

Weiß & Roseweine

2023 Grüner Veltliner
Ried Hermannschachern
Weingut Taubenschuss, Poysdorf € 7,9

2022 Chardonnay Reserve S
Weingut Taubenschuss, Poysdorf € 7,2

2024 Riesling Zehentnerin
BIO Weingut Mantlerhof, Gedersdorf € 7,0

2024 Sauvignon Blanc
Weingut Glatzer, Göttlesbrunn € 7,2

2024 Rosalie (Rose)
Weingut Ott, Feuersbrunn € 7,6

Rotweine

2023 Blaufränkisch Neckenmarkt
Weingut Tesch, Neckenmarkt € 7,2

2021 Cuvée Heideboden
Weingut Keringer, Andau € 7,5

2021 Cuvée Edles Tal ZW,ME,SY
Weingut Netzl, Göttlesbrunn € 8,2

2023 Merlot Reserve
Weingut Leo Aumann, Tribuswinkel € 7,9

2020 Zweigelt Zeitlos
Weingut Bayer, Neckenmarkt € 7,0

Frühlings -Spezialitäten genießen - mit dem Coravin System
die perfekten Begleiter

2023 Cote du Rhone Prestige
Weingut Michel Bunel, Rosé d'Anjou | Frankreich € 9,9

2019 Cabernet Franc Ried Steinberg
Weingut Zehetbauer, Schützen am Gebirge | Österreich € 9,9

B
TAXENBACHERHOF
Brugger kocht

Menü „Frühlingszauber“

Asiatisch gebeiztes Lachsforellenfilet € 16,9
grüner Spargel | Erdnuss | Radieschen

-

Bärlauchschaumsuppe € 8,9
Wildkrapferl

-

Gebackenes Krabbensandwich € 16,9
Kohlrabi | Saiblingskaviar

-

Kleines Bio Kalbsrückensteak € 35,0
Spargel | Sauce Hollandaise | Bio Kartoffel

-

Kleine Käseauswahl € 12,9
Hausbrot | Chutney

Oder

Baba au rhum € 12,9
Gegrillte Ananas | Kokos | Mandel

-

Frühlingserwachen € 12,5
Joghurtmousse | Schokoerde | Beerenvielfalt

Alle Gänge aus dem Menü können auch einzeln bestellt werden.

Frühlingszauber in 3 Gängen € 52,0

Frühlingszauber in 4 Gängen € 66,0

Frühlingszauber in 6 Gängen € 90,0

„Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks!“

August Escoffier

Wissen wo es her kommt - unsere heimischen Lieferanten:

BIO Rind, BIO Kalb, Almschwein - Biobauernhof Reiterbauer aus Taxenbach
Wild - Rauriser Jagdgemeinschaft 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
Bio Gemüse & Kartoffel vom Stechaubauer aus Saalfelden
Stiegl Brauwelt · Döllnerers Weinhandelshaus

B
TAXENBACHERHOF
Brugger kocht

Vorspeisen

Bruggers Dosenfisch € 17,9
Edelfische | Garnele & Jakobsmuschel | Tomaten | kleiner Salat

Surf & Turf € 18,9
Carpaccio vom Bio Rind | gebratene Garnele | Olivenbrot | Rucola | Parmesan

Stracciatella di bufola € 16,9
Grüner Spargel | confierte Tomaten | Physalis | Focaccia

Gebackene Aubergine € 14,9
Humus | Joghurt | kleiner Salat

Vitello Tonnato € 18,9
Rosa Bio Kalbsrücken | Thunfischcreme | Kapern | Focaccia

Frühlingssalat € 14,9
Taxenbacher Ziegenkäse | Walnüsse | Beeren | Traube

Aus dem Suppentopf

Spargelschaumsuppe € 9,5
Frühlingskräuter

Kräftige Bio-Rindssuppe
Frittaten | Wurzelgemüse € 6,5 Milzschnitte | Wurzelgemüse € 7,5

allerlei Einlagen € 8,5
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 Bio Rindszunge € 13,9
Kartoffelpüree | Wurzelgemüse | Kren

Geschmortes Ragout vom Bio Rinderherz € 14,9
Portweinsauce | Spätzle

Gebackener Blunz`n Strudel € 12,9
Ananas Currykraut

Frikassee vom Almschwein € 14,9
Herz & Zunge | Gemüse | Kartoffelpüree

Bio - Kalbsrahmbeuscherl | Serviettenknödel
Vorspeise € 14,9 Hauptspeise € 19,9

Bio Kalbshirnravioli € 15,9
Stangensellerie | grüner Apfel | Beurre Blanc

Fisch & Vegetarisch

Seeteufel „Bouillabaisse Style“ € 33,90
Garnelen | Muschel | Kartoffel

Fieberbrunner Forelle € 28,9
Frühlingskräutern | Kartoffelmantel | weißer Solospargel & Sauce Hollandaise

Spargelrisotto € 18,9
Frühlingskräuter

Gebackene Austernpilze € 18,9
Hummus | Limetten-Chilimayonaise | kleiner Salat

B
TAXENBACHERHOF
Brugger kocht

Modernes & Klassiker

**Grammelknödel vom Almschwein
Paprikarahmkraut**

Vorspeise € 14,9

Hauptspeise € 19,9

**Original Wiener Schnitzel vom Bio - Milchkalbsrücken € 28,9
Petersilkartoffel | Wildpreiselbeeren**

vom Premium Jungschwein € 17,9

**Unser legendäres Backhenderl € 21,5
Kartoffel-Vogersalat | Kernölmayonnaise**

**Geschmortes Bio Rind „Asia Style“ € 24,9
grüner Spargel | Süßkartoffelcreme | Sesam**

**Duett vom Rauriser Hirsch € 30,0
Sellerie | Preiselbeeren | Kartoffelbuchteln**

**Bio Rindsgulasch € 19,9
Brezenknödel | Creme fraiche**

der perfekte Begleiter: kleiner Rahmgurkensalat € 4,0

**Geschmorte Rindsroulade € 23,9
Kartoffelpürree | Karotte**

B
TAXENBACHERHOF
Brugger kocht

Taxenbacherhof Fleischtheke

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

CLASSIC CUTS

Rindsfilet vom Salon Beef ca. 200g € 34,0

BIO Kalbsrückensteak ca. 200 g € 30,0

Surf & Turf Spieß (Rindsfilet & Garnele) € 29,0

Rumpsteak vom Salon Beef ca. 220g 29,0

PREMIUM SPECIAL CUTS

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

Filet vom Ibericoschwein ca. 200g € 23,0
Feiner nussiger Geschmack

Tomahawk vom Salon Beef ca. 600g € 44,0
Schön marmoriert und besonders saftig

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

Hauspommes € 5,0 ● Ratatouille 5,5

Speckbohnen € 5,5 ● Kartoffelgratin € 6,0 ● Kartoffel-Bergkäsepüree € 5,5

bunt gemischter Salat € 6,5 ● Spargel & Sauce Hollandaise € 9,5

grüner Spargel mit Olivenöl & Parmesan € 9,5

B
TAXENBACHERHOF
Brugger kocht

Süße Verführung

Cookie 2.0 € 12,9
Schokolade | Heidelbeeren

Topfelknöderl € 13,5
Butterbrösel | Erdbeer-Rhabarberragout | Vanilleeis

Vanille Panna Cotta € 12,5
Beeren | Crumble | Zitronen-Basilikumsorbet

Baba au rhum € 12,9
gegrillte Ananas | Kokos | Mandel

Kleine Naschereien

Schokolademousse € 7,9

Brugger's Tiramisu € 7,9

Espresso & 3 Pralinen € 6,0

Creme brullee € 7,9

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

Käseauswahl des Tages

Hausbrot | Chutney

4 Stück € 13,9

6 Stück € 17,9

Dazu empfehlen wir:

ein Glas 1/16 Beerenauslese € 6,9
Weingut des Tages

Rum de Venezuela Diplomatico 2cl € 8,50

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

Sandra's Espresso Martini € 11,5
Vodka | Kaluah | Espresso | Baileys

10 Years Old Tawny Port € 8,5