

## ♥ 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

#### Roter Traubensaft

Urbanihof, Fels am Wagram € 3,2

Naturtrüber Apfelsaft oder Birnensaft aus dem Mostviertel € 3,2

Lieghof, Amstetten

---

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

Für Bouteillenweine fragen Sie bitte nach unserer Weinkarte!

2020 Grüner Veltliner Terrassen Federspiel

Domäne Wachau, Dürnstein € 4,8

2019 Riesling Ried Engelsberg

Weingut Huber, Reichersdorf € 4,8

2019 Chardonnay Selection

Weingut Seewinkelhof Salzl, Illmitz € 5,4

2020 Sauvignon Blanc Ried Mühlenweg

Weingut Hofbauer Schmidt, Hohenwarth € 5,2

2020 Grauburgunder

Weingut Andreas Gsellmann, Gols € 6,2

2019 Zweigelt Zeitlos

Weingut Bayer, Neckenmarkt € 4,8

2017 Blaufränkisch Classic

Weingut Tesch, Neckenmarkt € 4,8

2018 Cuveé Heideboden

Weingut Keringer, Mönchhof € 5,5

2018 Cuveé K & K

Weingut Kirnbauer, Deutschkreutz € 5,2

2019 Merlot Reserve

Weingut Alexander Egermann, Illmitz € 6,5

**Zum Erwecken der Geschmacksknospen empfehlen wir:**

**Champagner Brut Serie R 0,375 Demi Bouteille € 33,0**  
Champagnerhaus Lallier, Ay, Frankreich

**Zweigelt Rose Sparkling 0,1 € 4,5**  
Weingut Müller, Krustetten

**Martini bianco € 3,5**  
Eis | Twist of Lemon

**Erdbeer- Baslikum Sprizz € 5,9**  
Prosecco | Soda | Basilikum | Erdbeeren

*B*

*Menü Frühlingszauber*

*B*

**Leicht gebeizte Lachsforelle € 11,9**  
Marinierter Kohlrabi | Radieschen | Buttermilch

\*\*\*

**Spargelschaumsuppe € 7,5**  
Spargel | Kräuter

\*\*\*

**Rosa gebratene Barbarieentenbrust € 22,9**  
Knusprige Polenta | Süßkartoffelcreme | Romanesco

\*\*\*

**Vanille Panna Cotta € 9,5**  
Beeren | Whiskyeis | Crumble

Alle Gänge aus dem Menü können auch einzeln bestellt werden.

**Menü Frühlingszauber- 4 Gänge € 45,0**  
**Menü Frühlingszauber- 3 Gänge mit Suppe € 35,0**

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

*Oskar Wilde*

## *Vorspeisen*

### **Surf & Turf € 14,9**

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

### **Brugger's Dosenfisch € 13,9**

Garnelen | Edelfische | Spargelragout

### **Frühlingssalat € 10,5**

Taxenbacher Ziegenkäse | Nüsse | Trauben | Rhabarberhonig

### **„Topfenbrot“ € 8,5**

Opa's Brot Sauerteigbrot | Topfen-Kräutercreme | lauwarmes Mediterranes Gemüse | Prosciutto

### **Burrata € 12,9**

Tomaten | Spargel | hausgemachtes Focaccia

### **bunt gemischter Salat € 5,8**

---

## *Aus dem Suppentopf*

### **Bärlauchschaumsuppe € 7,5**

Lachsforelle | Radieschen

### **Kokos-Fischsuppe € 8,0**

Edelfische | Garnele | Mango

### **Kräftige Bio-Rindssuppe mit**

Frittaten | Wurzelgemüse € 4,5

Milzschnitte | Wurzelgemüse € 5,8

### **allerlei Einlagen € 5,8**

( Leberknödel | Kaspressknödel | Grießnockel | Wurzelgemüse )

**Gerne auch Sortenrein bestellbar**

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

## *Warme Vorspeisen*

### *Innere Werte*

#### **Gekochte Biorindszunge € 11,5**

Kartoffelpüree | Wurzelgemüse | Kren

#### **Geschmortes Ragout vom Bio Rinderherz**

Portweinsauce | Spätzle

Vorspeise € 9,9

Hauptspeise € 14,5

#### **Gebackener Blunz'n Strudel € 9,9**

Ananas Currykraut

#### **Kutteln Brugger Style € 13,9**

Safran-Champagnersauce | Gemüse | Kartoffelpüree

#### **Bio – Kalbsrahmbeuscherl | Serviettenknödel**

Vorspeise € 8,9

Hauptspeise € 13,9

#### **Herzpaste € 10,5**

Tagliolini | Weißweinsauce | fein geriebener Herzspeck

---

## *Fisch aus heimischen Gewässern & Vegetarisch*

#### **Lachsforellenfilet vom Grundner Toni aus Leogang € 21,9**

Spargel | Babykartoffel | Yuzu Hollandaise

#### **Gebratener Waller € 19,5**

Kartoffelpüree | Wurzelgemüse | Kren

#### **Bärlauchrisotto € 12,9**

Tomaten | Paprika

## *Modernes & Klassiker*

### **Original Wiener Schnitzel vom Bio – Milchkalbsrücken € 22,5**

Petersilkartoffel | Wildpreiselbeeren

### **vom Premium Jungschwein € 13,5**

### **Unser legendäres Backhenderl € 15,9**

Kartoffel-Vogersalat | Kernölmayonnaise

### **Bio Rumpsteak € 24,5**

Gemüseallerlei | Hauspommes

### **Kalbsrückensteak & Pulpo € 26,9**

Rieslingrisotto | grüner Spargel

### **Geschmorter Hirschbraten € 19,8**

Spätzle | Rotkrautröllchen

### **Bio Rindsgulasch € 16,9**

Brezenknödel | Paprika

### **Geschmorte BIO Rindsroulade € 18,5**

Kartoffelpüree | Brokkoli

### **Surf & Turf € 29,9**

Kleines BIO Rindsfilet | Garnele | Spargel | Sauce Hollandaise | Babykartoffel

### **Unsere heimischen Lieferanten**

☞ Bio Rind – BIOHof Reiterbauer aus Taxenbach  
☞ Wild – Tauernlamm oder von unserem Opa Wauzi aus dem Waldviertel  
☞ BIO Lamm und Kalb – Tauernlamm aus Eschenau  
Wir verarbeiten ausschließlich Fleisch aus Österreich!

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

Stiegl Brauwelt ☞ Döllers Weinhandelshaus

## *Süße Verführung*

### **Flaumiger Nusschmarren € 9,8**

Apfelragout | Vanilleeis

### **Parfait vom Salzkaramell € 9,5**

Mango | Erdnuss

### **Schokoladetarte € 8,9**

Himbeere | Rhabarber | weißes Schokoladeeis

### **Kokos Grießflammerie € 9,2**

Marinierte Erdbeeren | Erdbeereis

### **Kleine Naschereien**

Schokoladenmousse € 4,5

Brugger's Tiramisu € 4,5

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 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!**



## *„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 ♥ Naturrüber 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 | Buttertoast | Sauce Hollandaise  
\*\*\*

Ein Traum aus Schokolade & Beeren

**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