

♥ *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 Bergapfelsaft & 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 € 5,20**

2020 Riesling Parapluiberg
Weingut Tom Dockner, Theyern € 5,40

**2020 Chardonnay Selection
Weingut Seewinkelhof Salzl, Illmitz € 5,8**

2021 Sauvignon Blanc Ried Mühlenweg
Weingut Hofbauer Schmidt, Hohenwarth € 5,4

**2021 Grauer Burgunder
Weingut Umathum, Frauenkirchen € 6,2**

**2019 Zweigelt Zeitlos
Weingut Bayer, Neckenmarkt € 5,4**

2018 Blaufränkisch Vielfalt
Weingut Gober-Freinbichler, Horitschon € 5,8

**2019 Cuveé Heideboden
Weingut Keringer, Mönchhof € 6,2**

2018 Cuveé K & K
Weingut Kirnbauer, Deutschkreutz € 5,9

**2020 Merlot Reserve
Weingut Alexander Egermann, Illmitz € 6,8**

Für Bouteillenweine fragen Sie bitte nach unserer Weinkarte!

Unser Weinspecial für Ihren genussvollen Winter

**2018 Cabernet Franc Ried Steinberg
Weingut Zehetbauer, Schützen am Gebirge | Burgenland € 7,5**

**2021 Weissburgunder Classic Ried Weisser Berg
Weingut Taubenschuss, Poysdorf | Weinviertel € 6,2**

Zum Erwecken der Geschmacksknospen empfehlen wir:

Champagner Brut Serie R 0,375 l Demi Bouteille € 45,0
Champagnerhaus Lallier, Ay | Frankreich

Sparkling of the Day 0,1 € 4,9
Fragen Sie nach unserem Tagesangebot

Martini bianco € 4,5
Eis | Twist of Lemon

Bergapfelsaft Rouge € 5,2
Obsthof Kohl, Ritten | Südtirol

B

Menü Winterträumerei

B

Hausgebeizte Lachsforelle € 14,9
Kürbishummus | Joghurt | Sesam

Kürbis-Ingwerschaumsuppe € 8,5
Garnele | eingelegter Kürbis

Duett vom Bio Rind € 25,9
Sellerie | Kartoffelbaumkuchen

Vanille Panna Cotta € 9,5
Rumeis | Rumtopf | Zimtcrumble

Alle Gänge aus dem Menü können auch einzeln bestellt werden.

Menü Winterträumerei- 4 Gänge € 50,0
Menü Winterträumerei - 3 Gänge mit Suppe € 40,0

„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 | Kürbis Süß-sauer

Wintersalat € 11,9

Taxenbacher Ziegenkäse | Nüsse | Trauben | Wipfelhonig

Gebackener Schweinsbauch € 12,9

Chili | Ingwer | Limette | Dampfbrot

Variation vom BIO Landschwein vom Reiterbauer € 8,5

Hausgemachter Nackenspeck | Schmalz | Leberparfait | Apfel | Opas Brot

bunt gemischter Salat € 5,8

Aus dem Suppentopf

Kokos- Fischsuppe € 8,9

Edelfische | Garnele | Jakobsmuschel | Mango

Sellerieschaumsuppe € 7,5

Schalotten- Apfel Ravioli

Kräftige Bio-Rindssuppe mit

Frittaten | Wurzelgemüse € 4,5

Milzschnitte | Wurzelgemüse € 5,8

allerlei Einlagen € 5,8

(Leberknödel | Kaspressknödel | Grießnockerl | 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

Herzpaste € 11,5
Pappardelle | Weißweinsauce | fein geriebener Herzspeck

Fisch aus heimischen Gewässern & Vegetarisch

Lachsforellenfilet vom Grundner Toni aus Leogang & Garnele & Jakobsmuschel € 24,9
Safranrisotto | Krustentiersauce

Saiblingsfilet vom Grundner Toni aus Leogang € 22,5
Bunte Rüben | Rote Rübengnocchi | Krenvelouté

Pinzgauer Kartoffel Nidei € 13,9
Rahmsauerkraut

Pinzgauer Schottnockerl € 14,9
Wintersalat

Modernes & Klassiker

Original Wiener Schnitzel vom Bio – Milchkalbsrücken € 22,5

Petersilkartoffel | Wildpreiselbeeren
vom Premium Jungschwein € 13,5

Unser legendäres Backhenderl € 16,9

Kartoffel-Vogersalat | Kernölmayonnaise

Steak vom Bio Rinderrücken € 28,9

Gemüseallerlei | Hauspommes

Ragout vom Tauernhirsch € 20,9

Spätzle | Rotkrautröllchen

BIO Rindsfilet € 36,9

Zwiebelcreme | Kartoffelstrudel | Speckbohnen

Gulasch vom BIO Rind € 15,9

Brezelknödel | Creme Fraiche

Ragout vom Bio Landschwein vom Reiterbauer € 18,9

Palfyknödel | Nüsse | Pflaumen

Hirschrückensteak im Heubett geräuchert € 32,5

Pommes Williams | Sellerie | Sauerkirsche

Duett vom Tauernlamm € 21,9

Kartoffelpüree | Ratatouille

Pappardelle „Wildbolognaise“ € 15,9

Parmesan

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 – Traudi Rexeisen aus Taxenbach

Stiegl Brauwelt ☞ Döllersers Weinhandelshaus

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

Süße Verführung

Flaumiger Topfenknödel € 9,5

Eingelegte Zwetschken | Eierlikör –Mohneis

Nusschmarren € 11,9

Vanilleeis | Preiselbeeren

Nougatparfait € 10,5

Haselnuß | Apfel

Zerlei von der Schokolade € 9,8

Mousse & Tarte

Sauerkirsche | Amaretto-Nusseis

Schokoladekaramell Fondue ab 2 Personen

€ 9,00 pro Person

Früchte | Kuchen | Eis

Kleine Naschereien

Schokoladenmousse € 4,9

Brugger's Tiramisu € 4,9

Espresso & 3 Pralinen € 5,9

Hausgemachte Pralinen pro Stück € 1,3

♥ Wählen Sie Ihre Liebessorte aus unserer Pralinenbox ♥

z.B.: Himbeer, Kaffee, Yuzu, Salzburger Nockerl usw.....

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!



„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 | Buttertoast | Sauce Hollandaise

Ein Traum aus Schokolade & Sauerkirsche

Preis pro Person € 35,00

Nur gegen Reservierung!



Taxenbacherhof - Genuss im Glas für Zuhause:



Hirschragout € 10,0

BIO Kalbsrahmgulasch € 10,0

Szegediner Gulasch € 8,0

Geschmorte BIO Rindsroulade € 10,0

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