

♥ 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 € 3,5

Naturtrüber Apfelsaft oder Birnensaft aus dem Mostviertel € 3,8

Lieghof, Amstetten

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

Für Bouteillenweine fragen Sie bitte nach unserer Weinkarte!

2021 Grüner Veltliner Terrassen Federspiel

Domäne Wachau, Dürnstein € 4,8

2020 Riesling Ried Engelsberg

Weingut Huber, Reichersdorf € 4,8

2020 Chardonnay Selection

Weingut Seewinkelhof Salzl, Illmitz € 5,4

2021 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

2018 Blaufränkisch Deutschkreutz

Weingut Reumann, Deutschkreutz € 5,8

2019 Cuvé Heideboden

Weingut Keringer, Mönchhof € 5,5

2018 Cuvé K & K

Weingut Kirnbauer, Deutschkreutz € 5,2

2020 Merlot Reserve

Weingut Alexander Egermann, Illmitz € 6,5

Zum Erwecken der Geschmacksknospen empfehlen wir:

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

Muskateller Sparkling 0,1 € 4,9
Weingut Müller, Krustetten

Martini bianco € 4,5
Eis | Twist of Lemon

Rose Sprizz € 6,2
Rose Weingut Taubenschuss | Soda | Eis

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

B

Menü Sommerträumerei

B

Leicht gebeizte Lachsforelle € 11,9
Erdnuss | Chili | Ponzu

Kohlrabischaumsuppe € 7,5
Knusperröllchen

Duett vom Reh € 25,9
Grießknöderl | Bohnen | Eierschwammerl

Vanille Panna Cotta € 9,5
Beeren | Whiskeyis | Crumble

Alle Gänge aus dem Menü können auch einzeln bestellt werden.

Menü Sommerträumerei- 4 Gänge € 47,0
Menü Sommerträumerei - 3 Gänge mit Suppe € 37,0

„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 | Tomatenragout

Sommersalat € 10,5

Taxenbacher Ziegenkäse | Nüsse | Trauben | Rhabarberhonig

Vitello Tonnato € 13,9

Rosa Kalbstafelspitz | Thunfischcreme

Burrata € 12,9

Blattsalat | sautierte Eierschwammerl

bunt gemischter Salat € 5,8

Aus dem Suppentopf

Eierschwammerlsrahmsuppe € 7,5

Erdäpfel-Fleischkrapferl

Tomaten Fischsuppe € 8,5

Edelfische | Garnele | Pulpo | Basilikum

Kräftige Bio-Rindssuppe mit

Frittaten | Wurzelgemüse € 4,5

Milzschnitte | Wurzelgemüse € 5,8

allerlei Einlagen € 5,8

(Leberknödel | Kaspressknödel | Grießnockel | Wurzelgemüse)

Gerne auch Sortenrein bestellbar

Warme Vorspeisen

Innere Werte

Gekochte Biorindszunge € 11,5

Kartoffelpüree | Wurzelgemüse | Kren

Geschmortes Ragout vom Bio Rinderherz € 10,5

Portweinsauce | Spätzle

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 & Garnele € 21,9

Safranrisotto | Krustentiersauce

Gulasch vom Waller € 19,5

Erbse | Paprika | Spätzle

Gebackener Karfiol € 12,9

gebratener Reis | Chili | Limette

Kartoffel Nidei € 13,9

Cremige Eierschwammerl | Räucherschotten | Blattsalat

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 € 25,5

Gemüseallerlei | Kartoffelgratin

Geschmorter Hirschbraten € 19,8

Spätzle | Rotkrautröllchen

Reisfleisch € 13,9

Chimi-Churisaucе | Rahmgurkensalat

Geschmorte BIO Rindsroulade € 18,5

Kartoffelpüree | Brokkoli

Sauerei € 19,9

Jungschweinfilet | 48h Schweinsbauch | Erbsencreme

Eierschwammerlrahm | Topfenkartoffelbällchen

Special Cut of the Day € 23,5

Ceasar Salat | Hauspommes

Geröstete Eierschwammerl € 14,5

Petersilkartoffel | Blattsalat

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

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

- Stiegl Brauwelt ☞ Döllersers Weinhandelshaus

Süße Verführung

Flaumiger Topfenknödel € 9,8
Eingelegte Marillen | Vanilleeis

Parfait vom Salzkaramell € 9,5
Mango | Erdnuss

2erlei von der Schokolade € 8,9
Mousse & Tarte
Himbeere | weißes Schokoladeeis

Crème Brûlée € 9,2
Erdbeeren | Hollunder-Zitroneneis

Kleine Naschereien

Schokoladenmousse € 4,5

Brugger's Tiramisu € 4,5

Hausgemachte Pralinen pro Stück € 1,3

♥ Wählen Sie Ihre Lieblingsorte 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 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 | Buttertoast | Sauce Hollandaise

Ein Traum aus Schokolade & Beeren

Preis pro Person € 35,00

Nur gegen Reservierung!



Taxenbacherhof - Genuss im Glas für Zuhause:



Hirschragout € 10,0

BIO Kalbsrahmgulasch € 10,0

BIO Kalbsrahmbeuscherl € 9,0

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