

♥lich Willkommen  
im Taxenbacherhof

Wir freuen uns, Sie mit kulinarischen Köstlichkeiten aus Wolfgang Brugger's 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!

.Wir servieren Kaffee und Tee aus dem Haus Segafredo!

Für Digestifs und Edelbrände fragen Sie bitte unser Serviceteam!

Wir beraten Sie gerne!

Edle Tropfen finden Sie in unserer Weinkarte!

Herzlichst

Wolfgang Brugger & Sandra Holzer  
& Team

---

## Getränke Specials

Naturtrüber Apfelsaft vom Urbanihof 0,25l € 3,0

Roter Traubensaft vom Urbanihof 0,25l € 3,0

~~~

Stiegl Columbus naturtrüb 0,3l € 3,3

~~~

## Weine aus der Bouteille - Glasweise 0,125l

Grüner Veltliner | Weingut Dockner Josef | Höbenbach € 4,4

Riesling DAC | Weingut Rabl | Langenlois – Kamptal € 4,4

Welschriesling | Weingut Kehringer | Mönchshof € 4,6

Weißburgunder | Weingut Glatzer | Göttlesbrunn € 4,8

Zweigelt vom Löss | Weingut Müller | Göttweig € 4,4

Blaufränkisch | Weingut Scheiblhofer | Andau € 4,6

Cuvee K & K <sup>BF,ZW,M,C,SY</sup> | Weingut Kirnbauer | Deutschreutz € 4,8

Cuvee Heideboden | Weingut Kehringer | Mönchshof € 5,8

### *Als Aperitif empfehlen wir:*

Glas Prosecco € 3,7  
mit Hollunder, Lavendel oder Himbeere € 4,2  
Winterzauber € 4,8  
Gin | Birne | Zimt  
Frisch gepresster Vitaminsaft | Apfel-Karotte Orange | € 4,5

---

## Winter.Träumerei

### Lachsforelle

Rüben | Apfel | Kren | Creme Fraiche (D,G,L,M)

9,8

\*\*\*

### Cremesuppe von Edelpilzen

Steinpilz | Champignon | Austernpilz | Buchenpilz | Räucherfleisch Krapferl (A,C,G,L)

€ 5,8

\*\*\*

### Tauernreh

Rosa gebratener Schlägel | Selleriecreme | Kohlsprossen | Moosbeeren | Briocheknöderl (A,C,G,L)

€ 18,9

\*\*\*

### Honig 2.0

Wipfelhonigparfait | Waldhonigkuchen | Blütenhonig –Sauerkirschen | Weiße Schokolade (A,C,G)

€ 9,2

„Der einzige Weg eine Versuchung loszuwerden ist,  
Ihr nachzugeben!“ OSKAR WILDE

Winter.Träumerei Menü - 3 Gänge mit Suppe € 31,0

Winter.Träumerei Menü - 3 Gänge mit Vorspeise € 34,5

Winter.Träumerei Menü - 4 Gänge € 39,0

---

Alle Gänge aus dem Menü können auch einzeln bestellt werden.

Die Erklärung zu den einzelnen Allergen -Kennzeichnungsbuchstaben finden Sie auf der letzten Seite.

## *Vorspeisen*

### Gratinierter Ziegenkäse

Waldhonig | Nüsse | Mandarinen (H,L)

€ 9,6

### Surf & Turf

Carpaccio vom Pinzgauer Jungrind | gebratene Garnelen | Olivenbrot | Rucola | Parmesan (A,B,C,G,L,M)

€ 12,5

### Thaigarnele & gebackene Jakobsmuschel im Sesammantel

Dampfbrot | Chili-Mangochutney | kleiner Salat (A,B,L,M)

€ 11,9

### Sülzchen vom Wildschweinbraten

ingelegter roter Zwiebel | Sellerie | grüne Bohnen | Bauernbrot (A,G,L,M)

8,9

### Gans'leber Parfait

Wintersalat | Apfel | Kürbiskerne | Brioche (A,C,G,L,M)

€ 10,5

### bunt gemischter Salat (L,M)

€ 4,8

---

## *Aus dem Suppentopf*

### Maronischaumsuppe

Reh | Rotweibirne | Kürbis (G,L)

€ 5,8

### Kokos -Fischsuppe

Mango | Chili | Forelle | Jakobsmuschel (D,G,L)

€ 7,9

### Kräftige Rindsuppe (A,C,G,L)

Frittaten € 3,9

Milzschnitte € 4,2

allerlei Einlagen € 4,8

## *Warme Zwischengerichte - Innere Werte*

Gebackenes Bio –Milchkalbsbries & Kalbskopf  
Kartoffel-Vogerlsalat | Kürbiskernöl (A,C,L,M) € 9,2

Geschmortes Bio Rinderherz  
Portwein | Schalotten | Topfenockerl (A,C,G,L,M)  
Vorspeise € 8,9 Hauptspeise € 12,5

Gebackener Blunz'nstrudel  
Gerstl-Rahmkraut (A,C,G,L,M) € 7,9

Kutteln (G,L)  
Feurige Sauce | geräucherter Paprika | Kräuter | Bohnen | Kartoffel  
Vorspeise € 10,5 Hauptspeise € 13,5

Kutteln Brugger Style (G,L)  
Champagner Safran Sauce | Gemüse | Kartoffelpüree  
Vorspeise 11,90 Hauptspeise € 14,9

Bio – Kalbsrahmbeuscherl | Serviettenknödel (A,C,G,L,M)  
Vorspeise € 6,9 Hauptspeise € 9,9

---

## *Warme Zwischengerichte*

Gans'l -Tascherl  
Kürbis | Maroni | Parmesan (A,C,L,G)  
€ 10,5

Spicy Chickenwings & Sesamgarnele  
Naanbrot | Mango Chilichutney (A,B,C,G,L,M)  
€ 9,5

---

## *Fisch vom Grundner Toni aus Leogang*

Leoganger Lachsforellenfilet  
Kartoffelpüree | Wurzelgemüse | Kren (D,G,L)  
€ 18,2

Gnocchi  
Kürbis | Forelle | Garnele | Erbsen | Kräuter | Parmesan (A,C,D,G,L)  
€ 17,2

## *Modernes & Klassiker*

### Gebackenes vom Freilandhuhn

Kartoffel-Blattsalat | Kernöl Mayonnaise (A,C,M,L) € 13,5

### Original Wiener Schnitzel vom Bio - Milchkalbsrücken

Petersilkartoffel | Wildpreiselbeeren

€ 18,20 (A,C)

vom Premium Jungschwein € 11,9 (A,C)

### Fiakergulasch

Bio Rind | Wachtelei | Chili Gurkerl | Frankfurter | Brezenknödel (A,C,G,L)

€ 12,9

### Rosa gebratene Barbarieentenbrust

Nußschupfnudel | Apfel –Kohlsprossen (A,C,L)

€ 19,2

### Geschmorte Rindsroulade

Kartoffelpüree | Karotten (G,L,M)

€ 14,5

### 220 g Bio Rindsfilet Steak

Gemüseallerlei | Steinpilzbutter | Kartoffel –Pilzroulade (A,C,G,L)

€ 29,0

### Ragout vom Tauernhirsch

Palfyknödel | Rotkraut (A,C,F,G,L)

€ 14,9

### Simmentalerrind 3 Wochen gereift

Rumpsteak | Tagliolini | Bohnen | Steinpilzrahm (A,C,G,L)

€ 23,5

### Wild Burger

Pulled Hirsch | Coleslaw | Honig BBQ | Brioche | Süßkartoffelpommes (A,C,G,L,M)

€ 13,5

### Pinzgauer Schottnocken

Blattsalat (A,C,G,L,M)

€ 11,5

## *Süßes & Käse*

### Moosbeernock'n

Weißes Schokoladeneis € 8,9 (A,G)

### B'soffener Kapuziner

Nusskuchen | Glühwein | Mandarinen | Vanilleeis € 8,5 (A,C,G,H)

dazu

2cl Diplomatico Rum € 3,5

### Graumohnparfait

Birne | Schokolade € 8,2 (A,C,F,G)

dazu

2 cl Eierlikör € 2,9

### Kleine Naschereien (A,C,F,G,H)

2erlei Schokolademousse | Zimt | Birne € 3,9

Panna Cotta | Mango Topping € 3,9

Brugger's Tiramisu € 4,5

Hausgemachte Pralinen pro Stück (F,G,H) € 1,2

Kaffee & 3 Stück Pralinen € 5,5

### Taxenbacher Käse Variation

Feigensenf | Bauernbrot | Bauernbutter (A,C,G,H,M)

€ 9,5

---

## Eiszeit (A,C,F,G,H)

### Nuss Honig Becher

Vanilleeis | weißes Schokoladeneis | Haselnusseis

Honig | geröstete Nüsse | Sahne

€ 7,8

### Amarena Becher

Vanilleeis | Stracciatelaeis | Amarenaeis

Amarenakirschen | Sahne

€ 6,9

### Bailyes Becher

Whiskyeis | Schokoladeneis | Erdbeereis

Bailyes | Sahne

€ 7,5

### Frühstücksträume im Taxenbacherhof !

Machen Sie jeden Tag zum Sonntag und lassen Sie sich von uns verwöhnen!

Unser Frühstück beinhaltet:

2 Tassen Kaffee nach Wunsch aus dem Hause Segafredo,  
frisches Gebäck von „Opa´s Brot“, verschiedene Fruchtsäfte, Butter, Marmelade und Aufstriche,  
Schinken und Wurstspezialitäten, Schnittkäse und Weichkäse, geräucherter Lachs, frischer  
Fruchtsalat, Natur und Fruchtjoghurt, Cerealien und Eier nach Ihren Wünschen zubereitet.

Preis pro Person € 12,0  
Um Reservierung wird gebeten.

Auch als Gutschein erhältlich.

### GUTSCHEINE

Sie suchen noch das passende Geschenk für Ihre Lieben?  
Ein Geschenkgutschein vom Taxenbacherhof ist für jeden Anlass das Richtige.  
Gerne erfüllen wir Ihre individuellen Wünsche!

## STOFFE ODER ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN

1. Glutenhaltiges Getreide ☒ Code A  
Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut , sowie daraus hergestellte Erzeugnisse,
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse ☒ Code B
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse ☒ Code C
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse ☒ Code D
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse ☒ Code E
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse ☒ Code F
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse ☒ Code G
8. Schalenfrüchte –Nüsse ☒ Code H  
Mandeln , Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien , Macadamia - oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse ☒ Code L
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse ☒ Code M
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse ☒ Code N
12. Schwefeldioxid und Sulphite ☒ Code O  
in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse ☒ Code P
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse ☒ Code R

Sehr geehrte Gäste!

Auf Grund der Produktionsprozesse in der Küche, können trotz sorgfältiger Herstellung auch Spuren anderer Stoffe in den Speisen enthalten sein.

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsordnung 1169/2011).

Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten hervorrufen können.

Falls Sie gegen eines der 14 Hauptallergene allergisch sind oder an einer Unverträglichkeit leiden bitten wir Sie trotz der Kennzeichnung, dies unserem Service Team bekannt zu geben.

Vielen Dank für Ihre Mithilfe.

Herzlichst

Familie Brugger & Team