

♥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 0,2 l € 3,0

Birnensaft aus dem Mostviertel 0,2 l € 3,0

Roter Traubensaft vom Urbanihof 0,2 l € 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 Neusiedl | Weingut Hannes Reeh | Andau € 4,4

Blaufränkisch | Weingut Scheiblhofer | Andau € 4,6

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

Cuvee Heideboden | Weingut Kehringer | Mönchshof € 5,8

*Als Aperitif empfehlen wir:*

Glas Prosecco € 4,00

mit Hollunder, Lavendel oder Himbeere € 4,4

Gin Tonic

Hands on Gin - Gölles | Gurke | Zitrone | Schweppes Tonic Water € 6,5

Frisch gepresster Vitaminsaft

Apfel-Karotte-Orange € 4,5

---

*Frühlingsträumerei*

Hausgebeizte Forelle

Erbsen-Wasabicreme | Gurke | Sauerrahm (A,D,G,L,M)

€ 9,5

\*\*\*

Bärlauchschaumsuppe

Knuspriges Krabbenröllchen (A,B,G,L)

€ 6,5

\*\*\*

Gebratenes Bio-Milchkalbsrückensteak

Weißer Spargel | Sauce Bernaise | heurige Kartoffel (C,L)

€ 23,8

\*\*\*

Frühlingserwachen

Joghurtmousse | Mandelkuchen | Erdbeeren | Grand Manier (A,C,G,H)

€ 9,2

*„Der einzige Weg eine Versuchung loszuwerden ist,*

*Ihr nachzugeben!“* OSKAR WILDE

Frühlingsträumerei Menü - 3 Gänge mit Suppe € 34,0

Frühlingsträumerei Menü - 3 Gänge mit Vorspeise € 36,5

Frühlingsträumerei Menü - 4 Gänge € 41,0

Alle Gänge aus dem Menü können auch einzeln bestellt werden.

---

*Brugger's Überraschungsmenü*

*Eine Reise in 6 Gängen quer durch unsere Karte*

*Nur Tischweise möglich € 45,0 Pro Person*

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

## *Vorspeisen*

### Spargel Vinaigrette

Bunter Salat | Radieschen | Lauwarme Lachsforelle (D,L,M)

€ 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

### Sommersalat

Avocado | Tomaten | Büffel Mozzarella | Rohschinken (A,G,L,M)

€ 10,5

### Kalbstafelspitz

Rosa gebraten | Paprikacreme | Oliven | Kapern | Rucola | Focaccia (A,L,M)

€ 9,8

### bunt gemischter Salat (L,M)

€ 4,8

---

## *Aus dem Suppentopf*

### Spargelschaumsuppe

Eigene Einlage | Sommerkräuter (G,L)

€ 5,5

### Krustentier -Fischsuppe

Jakobsmuschel | Forelle | Oliven | Tomaten (D,G,L)

€ 7,9

### Kräftige Bio-Rindssuppe mit (A,C,G,L)

Frittaten | Wurzelgemüse € 3,9

Milzschnitte € 4,2

allerlei Einlagen € 5,8

## *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'n Strudel

Ananas-Kraut (A,C,G,L,M) € 7,9

### Kutteln (G,L)

Feurige Sauce | geräucherter Paprika | Kräuter | Bohnen | Kartoffeln

Vorspeise € 10,5

Hauptspeise € 13,5

### Kutteln Brugger Style (G,L)

Champagner Safran Sauce | Gemüse | Kartoffelpürree

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

Erbsen | Wasabi | Curry (A,C,L,G) € 10,5

### Spicy Chickenwings & Sesamgarnele

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

---

## *Fisch*

### Leoganger Lachsforellenfilet

Spargelragout | Kräuter | Tagliolini (A,C,D,G,L) € 18,2

### Ravioli Nero

(Fülle: Frischkäse, Lachs, Kräuter, Paprika)

3St. gebratene Riesengarnelen | Rucola (A,B,C,D,G,L) € 17,9

### Kabeljau

Bärlauchkruste | Paprika | Grüner Spargel | Kartoffelpüree (A,D,G,L) € 16,8

## *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

### Duett vom Lamm

Rosa gebratener Lammrücken & geschmorte Stelze  
Ratatouille | Bergkäse Polenta (G,L)  
€ 20,9

### Geschmorte Rindsroulade

Kartoffelpürree | Brokkoli (G,L,M)  
€ 14,5

### 250g Rumpsteak vom Simmentalerrind

Süßkartoffelcreme | Kartoffelbaumkuchen | Grüner Spargel (A,C,G,L,M)  
€ 23,5

### Ragout vom Tauernhirsch

Palfyknödel | Rotkraut (A,C,F,G,L)  
€ 14,9

### Wild Burger

zerrupfte Hirsch | Coleslaw | Honig BBQ | Brioche | Süßkartoffelpommes (A,C,G,L,M)  
€ 13,5

### Hausgemachte Gnocchi

Spargel | Baby Spinat | Tomaten | Parmesan (A,C,G,L)  
€ 11,5

### Weißer Spargel

Sauce Hollandaise | Heurige Kartoffeln | Beinschinken (C,G)  
€ 17,9

## *Süßes & Käse*

### Salzburger Nockerl (für 2 Personen)

Ca. 20min Wartezeit (A,C,G)

€ 15,0

für 1 Person € 9,5

Schokoladentarte

Schokoladenmousse | Haselnusseis | Amaretto Kirschen (A,C,F,G,H)

€ 6,9

### Flaumige Topfenknödel

Erdbeer-Rhabarberragout | Bourbon Vanilleeis (A,C,G,H)

€ 7,9

dazu empfehlen wir

Diplomatico Rum

2cl € 3,5 / 4cl € 6,5

### Minzparfait

Beerenallerlei | Baiser (A,C,G)

€ 8,2

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

Schokoladenmousse | Amarettokirschen € 3,9

Joghurtmousse | Erdbeeren € 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

€ 9,5 (A,C,G,H,M)

## 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!

## Catering

Wenn Sie Ihre Feierlichkeiten lieber im privaten Rahmen bei sich zuhause feiern möchten,  
kommen wir gerne zu Ihnen. Für Caterings im kleinen Rahmen sind wir der perfekte  
Ansprechpartner.

Wir sind stets bemüht alle Wünsche unserer Gäste zu erfüllen!

Vereinbaren Sie einfach einen Termin!

## 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