TAXENBACHERHOF

Brugger kocht

Willkommen im Taxenbacherhof

Wir freuen uns, Sie mit kulinarischen Köstlichkeiten aus Küche & Keller 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!

Herzlichst
Sandra Brugger-Holzer & Wolfgang Brugger
das Team vom Taxenbacherhof

Unsere Auszeichnungen

Hier erwartet Sie ein vom ★★★★★ Der Große Restaurant & Hotel GUIDE 2024 ausgezeichnetes Restaurant

falstaff

Gault&Millau 12,5 VON 20 PUNKTEN 2025

Schlemmer Atlas 2025 Empfohlenes Restaurant

Unsere fruchtigen Empfehlungen

ganz OHNE Alkohol

Bergapfelsaft € 6,5
Rouge | Sonnenglanz | & Mandarine
Obsthof Kohl, Ritten | Südtirol

Thalheimer Limonade Uhudler 0,3 € 5,6
Thalheim | Steiermark

TAXENBACHERHOF

Brugger kocht

Unsere Getränkeempfehlungen

Martini bianco oder rosso € 6,0

Cosmopolitan € 10,5
Vodka | Cointreau | Cranberrysaft | Limette

Pornstar Martini € 10,9
Passionsfruchtmark | Vodka | Vanillesirup | Sekt

BIO Bitter Aperitivo - Super Cattivo Rosso 24
pur 4cl € 4,9 mit Tonic Water € 7,5

Unser Weingenuss – glasweise 0,125 l

Weiß & Roseweine

2023 Grüner Veltliner Ried Hermannschachern
Weingut Taubenschuss, Poysdorf € 7,9

2023 Morillion Leutschach
Weingut Skringer, Leutschach € 7,2

2024 Riesling Zehentnerin
BIO Weingut Mantlerhof, Gedersdorf € 7,0

2024 Sauvignon Blanc Lena
Weingut Skringer, Leutschach € 7,2

2024 Rosalie (Rose)
Weingut Ott, Feuersbrunn € 7,6

Rotweine

2023 Blaufränkisch Neckenmarkt
Weingut Tesch, Neckenmarkt € 7,2

2021 Cuvée Heideboden
Weingut Keringer, Andau € 7,5

2021 Cuvée Edles Tal ZW,ME,SY
Weingut Netzl, Göttlesbrunn € 8,2

2023 Merlot Reserve
Weingut Leo Aumann, Tribuswinkel € 7,9

2020 Zweigelt Zeitlos
Weingut Bayer, Neckenmarkt € 7,0

Herbst -Spezialitäten genießen – mit dem Coravin System die perfekten Begleiter zu unseren Wildgerichten

2023 Rotgipfler vom Berg € 7,6
Weingut Alphart, Traiskirchen | Niederösterreich

2020 Bordeaux „Le Hameau" € 15,0
Chateau Durfort-Vivens, Margaux | Frankreich

2023 Blaufränkisch Eisenberg DAC € 7,9
Weingut Krutzler, Deutsch-Schützen | Burgenland

TAXENBACHERHOF

Brugger kocht

Menü „ Wilder Herbst"

Hausgebeiztes Saiblingsfilet € 16,9
Rote Rübe | Kren | Kartoffel 2erlei

-

Steinpilzrahmsuppe € 8,9
Kohlsprossen | Wildschweinbauch

-

Wildbolognaise € 12,9
Gnocchi | Bergkäse | Kohlrabi

-

Duett vom Reh € 33,0
Geschmortes & rosa Rücken
Graumohn Pommes Williams | Sellerie | Vogelbeere

-

Käseauswahl € 15,9
Hausbrot | Chutney

-

Kürbis 2.0 € 12,5
Kürbiskern-Krokantparfait | Apfel | weiße Schokolade | Kernöl

---

Alle Gänge aus dem Menü können auch einzeln bestellt werden.

Wilder Herbst in 3 Gängen € 51,0

Wilder Herbst in 4 Gängen € 65,0

Wilder Herbst in 6 Gängen € 89,0

„Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks!"

August Escoffier

Unsere heimischen Lieferanten

BIO - Rind, Kalb & Schwein– BIO- Hof Reiterbauer aus Taxenbach
Wild – Rauriser Jagdgemeinschaft oder von unserem Opa Wauzi aus dem Waldviertel
BIO Kalb und Lamm – Tauernlamm aus Eschenau
Fisch – Fischzucht Trixl Fieberbrunn · Ziegenkäse – Rexeisen Traudi
Eier von glücklichen Hühnern – Schattergut aus Rauris
Bio Gemüse vom Stecherbauer aus Saalfelden
Stiegl Brauwelt · Döllerers Weinhandelshaus

TAXENBACHERHOF

Brugger kocht

Vorspeisen

Pastete vom heimischen Wild € 14,5
Birne | kleiner Salat | Käferbohnen

Bruggers Dosenfisch € 16,9
Edelfische | Garnele & Jakobsmuschel | Tomate | kleiner Salat

Surf & Turf € 17,9
Carpaccio vom Pinzgauer Jungrind | gebratene Garnele | Olivenbrot | Rucola | Parmesan

Roastbeef vom Rauriser Hirsch € 18,5
Sellerie | Apfel | Walnuss | Brioche

Gebackene Aubergine € 13,9
Humus | Joghurt | kleiner Salat

Herbstsalat € 14,9
Taxenbacher Ziegenkäse | Walnüsse | Wipfelhonig | Feige

Parmesanmousse € 15,9
Kürbis | Vogerlsalat | Wildrohschinken | Orange

Aus dem Suppentopf

Kürbis-Ingwerschaumsuppe € 9,5
Eingelegter Kürbis | Garnele

Kräftige Bio-Rindssuppe
Frittaten | Wurzelgemüse € 5,5 Milzschnitte | Wurzelgemüse € 7,5

allerlei Einlagen € 7,5
Leberknödel | Kaspressknödel | Grießnockerl | Wurzelgemüse
Gerne auch Sortenrein bestellbar

Kokos-Fischsuppe € 11,9
Edelfische | Garnele | Jakobsmuschel | Mango

TAXENBACHERHOF

Brugger kocht

Warme Vorspeisen - Innere Werte

Gekochte Bio Rindszunge € 13,9
Kartoffelpüree | Wurzelgemüse | Kren

Geschmortes Ragout vom Bio Rinderherz € 14,9
Portweinsauce | Spätzle

Gebackener Blunz'n Strudel € 12,9
Ananas Currykraut

Kutteln Brugger Style € 14,9
Safransauce | Gemüse | Kartoffelpüree

Bio – Kalbsrahmbeuscherl | Serviettenknödel
Vorspeise € 14,9 Hauptspeise € 19,9

Risotto „Carbonara" € 14,9
Eigelb | fein geriebener Herzspeck

Bio Kalbshirnravioli € 15,9
Stangensellerie | grüner Apfel | Beurre Blanc

Gebackener Bio Kalbskopf € 12,9
Kartoffel- Vogerlsalat

Heimischer Fisch & Vegetarisch

Lachsforellenfilet aus Fieberbrunn € 28,9
Nidei | Kren | Rüben

Raviolo Nero € 27,9
gefüllt mit Büffel-Mozzarella & Lachs | Spinat | Garnele | Krustentiersauce

gebackenes Wallerfilet € 27,5
Petersilkartoffel | Käferbohnen-Kopfsalat | Sauce Tartar

geschmorter BIO Krautkopf € 17,9
Kartoffelpürree | Senf | Kümmelsafterl

Curry & Duftsreis € 18,9
Karotte | Kichererbsen | Mango | Limette

TAXENBACHERHOF

Brugger kocht

Modernes & Klassiker

Taxenbacherhof Wildplatte
Preis pro Person € 30,0 (ab zwei Personen)

Gebratenes, gebackenes & geschmortes vom Reh, Hirsch, Wildhase, Wildschwein & Gams
Rotkraut | Serviettenknödel | Spätzle | Rahmwirsing | Saucenduett | Preiselbeeren

Aus servicetechnischen Gründen werden auch mehrere bestellte Platten pro Tisch auf einer großen Platte angerichtet.
Eine Aufteilung ist nicht möglich!

Zweierlei von Rauriser Gams € 35,0
Briocheknödel | 2erlei Rotkraut | Gewürzzwetschke

Wildhasenrücken „Colbert" € 31,0
Steinpilzrahmsauce | Serviettenknödel

Original Wiener Schnitzel vom Bio – Milchkalbsrücken € 27,9
Petersilkartoffel | Wildpreiselbeeren

vom Premium Jungschwein € 17,9

Unser legendäres Backhenderl € 21,5
Kartoffel-Vogerlsalat | Kernölmayonnaise

Osso Bucco vom Bio Kalb € 25,5
Kartoffel-Parmesanpürree | Brokkoli

Geschmortes vom Reh € 28,9
Rotkrautröllchen | hausgemachte Spätzle

Brust von der Cherry Valley Ente € 30,0
Pak Choi | Süßkartoffel | Orangen-Ingwersauce

Braten vom Rauriser Hirsch € 29,0
Moosbeerrsauce | Palyknödel | Kohlsprossen

Gulasch vom Wildschwein € 19,9
Brezenknödel | eingelegter Paprika

TAXENBACHERHOF

Brugger kocht

Taxenbacherhof Fleischtheke

Wählen Sie Ihre persönliche Lieblingskombination!
Serviert mit Jus und Kräuterbutter.

CLASSIC CUTS

BIO Rindsfilet ca. 200g € 33,0

BIO Kalbsrückensteak ca. 200 g € 29,0

Surf & Turf Spieß (Rindsfilet & Garnele) € 28,0

PREMIUM SPECIAL CUTS

Metzgerstück ca. 250g € 24,0
aus dem hinteren Teil der Rinderschulter - zart und schön mager

Filet vom Ibericoschwein ca. 200g € 22,0
Feiner nussiger Geschmack

BIO Rip-Eye von der 7 jährigen Kuh ca. 250g € 29,0
Für die Fleischkenner unter uns - hoch aromatisch

Tomahawk vom Salon Beef ca.550g € 39,0
Schön marmoriert und besonders saftig

Cesar Salat € 6,5 ● Gemüseallerlei € 5,0

Hauspommes € 5,0 ● Ratatouille 5,5

Speckbohnen € 5,5 ● Kartoffelgratin € 6,0 ● Kartoffel-Bergkäsepürree € 5,5

bunt gemischter Salat € 6,5 ● wilder Brokkoli mit Olivenöl & Parmesan € 8,9

TAXENBACHERHOF

Brugger kocht

Süße Verführung

Original Wachauer Marillenknödel € 10,9
Butterbrösel | Vanilleeis
+ 1 Knödel € 3,9

Löwenzahnhonigmousse € 13,5
Crumble | Milch | Heidelbeeren

Kokos Grießflammerie € 12,5
gegrillte Ananas | Pina Colada | Kirscheis

„Taxenbacher Tannenzapfen" € 13,5
Baileysparfait | Schokolade | Ribisel

Klassische Moosbeernocken € 12,9
Vanilleeis

Kleine Naschereien

Schokolademousse € 7,5
Espresso & 3 Pralinen € 6,0
Brugger's Tiramisu € 7,5
Creme Brûlleé € 7,5

Hausgemachte Pralinen pro Stück € 1,3
Wählen Sie Ihre Lieblingssorte aus unserer Pralinenbox

Käseauswahl des Tages
Hausbrot | Chutney
4 Stück € 11,9 6 Stück € 15,9

Beerenauslese 1/16 l € 5,9
Weingut Kracher, Illmitz | Burgenland

Rum de Venezuela Diplomatico 2cl € 8,50

Rum Art & Spirit 8 years 2cl € 10,5
Brennerei Guglhof, Hallein | Österreich

Espresso Martini € 10,5
Vodka | Kaluah | Espresso

10 Years Old Tawny Port € 8,5