

♥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
& das Team

Natursäfte – 0,2l

Naturtrüber Apfelsaft vom Urbanihof | klarer Birnensaft aus dem Mostviertel

Roter Traubensaft vom Urbanihof

€ 3,0

Weine aus der Bouteille - Glasweise 0,125l

Grüner Veltliner Frauengrund | Weingut Dockner Josef | Höbenbach € 4,6

Riesling DAC | Weingut Rabl | Langenlois € 4,8

Weißburgunder | Weingut Glatzer | Göttlesbrunn € 5,0

Chardonnay | Weingut Salz | Illmitz € 5,4

Zweigelt Neusiedl | Weingut Hannes Reeh | Andau € 4,6

Blaufränkisch | Weingut Scheiblhofer | Andau € 4,8

Cuvee K & K_{BF,ZW,M,C,SY} | Weingut Kirnbauer | Deutschreutz € 5,0

Cuvee Heideboden | Weingut Keringer | Mönchshof € 5,8

Als Aperitif empfehlen wir:

Glas Prosecco € 4,0
mit Hollunder, Lavendel oder Himbeere € 4,4
Gin Tonic
Hands On Gin- Gölles | Gurke | Zitrone | Schweppes Tonic Water € 6,5

Menü. Winterzauber

Hausgebeizte Forelle
Rote Rübe | Kren | Creme fraiche (A,D,G,L,M)
€ 9,5

Kürbis Ingwerschaumsuppe
Gebackener Kürbis (G,L)
€ 5,2

Rosa gebratene Barbarieentenbrust
Mandelbällchen | Selleriecreme | Apfel (G,L)
€ 18,9

Panna Cotta von der Tonkabohne
Erdbeereis (A,C,G)
€ 8,5

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

Winterzauber Menü - 3 Gänge mit Suppe € 30,0
Winterzauber Menü - 3 Gänge mit Vorspeise € 34,5
Winterzauber Menü - 4 Gänge € 38,5

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 € 48,0 Pro Person*

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

Vorspeisen

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

Wintersalat

Taxenbacher Ziegenfrischkäse | Nüsse | Trauben | Wipfelhonig (A,G,L,M)
€ 10,5

Brugger's Dosenfisch

Lachsforelle | Kürbis | Wintersalat (D,L,M)
€ 10,9

bunt gemischter Salat (L,M)

€ 4,8

Aus dem Suppentopf

Sellerieschaumsuppe

Apfel Blunzntascherl (A,,C,G,L,M)
€ 6,2

Kokos -Fischsuppe

Jakobsmuschel | Edelfisch | Mango (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 | Kartoffelpüree

Vorspeise 11,90

Hauptspeise € 14,9

Bio – Kalbsrahmbeuscherl | Serviettenknödel (A,C,G,L,M)

Vorspeise € 6,9

Hauptspeise € 9,9

Gansl Ravioli (A,C,G,L,M)

Pilze | Parmesan € 10,5

Fisch aus Leogang vom Grundner Toni & Vegetarisch

Leoganger Lachsforelle

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

Mit Curry gebratenes Welsfilet

Zitronengras -Reis | Pack Choi | Kürbis Ingwer Sud (A,C,G,L,M) € 16,5

Steinpilzrisotto

Ziegenfrischkäse | grüne Bohnen (A,G,L) € 10,8

Pinzgauer Kasnocken

Bergkäse | Schnittlauch | Blattsalat (A,C,G) € 11,9

Modernes & Klassiker

Gebackenes vom Freilandhuhn

Kartoffel-Vogelersalat | Kernöl Mayonnaise (A,C,M,L)

€ 13,5

Original Wiener Schnitzel vom Bio - Milchkalbsrücken

Petersilkartoffel | Wildpreiselbeeren

€ 18,9 (A,C)

vom Premium Jungschwein € 11,9 (A,C)

Fiakergulasch

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

€ 12,9

250g Rumpsteak vom Simmentaler Rind mind. 4 Wochen gereift

Bergkäsepürree | Schalottensauce | Speckbohnen (A,L,M)

€ 23,5

Ragout vom heimischen Hirsch

Palfyknödel | Rotkraut (A,C,F,G,L)

€ 15,9

Wildburger

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

€ 13,9

Geschmorte Roulade vom Biorind

Kartoffelpürree | Karotten (G,L,M)

€ 15,9

Special Cut vom Almochsen – Metzgerstück

Pilz Bohnengemüse | Hauspommes (A,L,M)

€ 20,9

Rosa gebratener Hirschrücken in der Nußkruste

Moosbeersauce | Babykartoffel | Kohlsprossen (A,C,H)

€ 24,0

Süßes & Käse

Salzburger Nockerl (für 2 Personen)

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

€ 15,0

für 1 Person € 9,5

Schokoladentarte

Schokoladenmousse | Weißes Schokoladeeis | Kirschen (A,C,F,G,H)

€ 8,5

Flaumige Topfenknödel

Erdnussbrösel | Karamell | Bananeneis (A,C,E,G,H)

€ 8,2

Taxenbacherhof Eiscafe

Isi Nitro Cold Brew Coffee

Vanilleeis | Karamellsauce | Sahne (A,C,G)

€ 5,9

Amarettoparfait

ingelegte Himbeeren (A,C,G)

€ 8,2

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

Schokoladenmousse | Kirschen € 3,9

Brugger's Tiramisu € 4,5

Creme Brulle € 4,5

dazu empfehlen wir

Rum de Venezuela Diplomatico

2cl € 3,5 / 4cl € 6,5

Hausgemachte Pralinen pro Stück € 1,3 (A,C,F,G)

Kaffee & 3 Pralinen

€ 5,9

Hausgemachter Trüffelbrie

Bauernbrot & Bauernbutter (A,C,G)

€ 9,5

Frühstücksträume im Taxenbacherhof !

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

Unser Frühstück beinhaltet:

2 Tassen Kaffee oder Tee oder Schokolade nach Wunsch aus dem Hause Segafredo, frisches Gebäck von „Opa´s Brot“, verschiedene Fruchtsäfte, Butter, Marmelade und Aufstriche, Wurst und Käsespezialitäten, geräucherter Lachs, frischer Fruchtsalat, Natur oder Fruchtjoghurt 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. Glutenthaltiges 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