

♥ 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 € 3,0

Naturtrüber Apfelsaft oder Birnensaft aus dem Mostviertel € 3,0

Lieghof, Amstetten

Unsere Weinempfehlungen glasweise- 0,125 l

Für Bouteillenweine fragen Sie bitte nach unserer Weinkarte!

2020 Grüner Veltliner Terrassen Federspiel

Domäne Wachau, Dürnstein € 4,8

2019 Riesling Ried Engelsberg

Weingut Huber, Reichersdorf € 4,8

2019 Chardonnay Selection

Weingut Seewinkelhof Salzl, Illmitz € 4,9

2020 Sauvignon Blanc Ried Mühlenweg

Weingut Hofbauer Schmidt, Hohenwarth € 4,9

2019 Zweigelt Zeitlos

Weingut Bayer, Neckenmarkt t€ 4,8

2017 Blaufränkisch Classic

Weingut Tesch, Neckenmarkt € 4,8

2018 Cuveé Heideboden

Weingut Keringer, Mönchhof € 5,5

2018 Cuveé K & K

Weingut Kirnbauer, Deutschkreutz € 4,7

Unsere Rotwein- Specials zur Wildzeit

2018 Trindendron ME,BF,CS

Weingut Ernst Triebaumer, Rust € 6,8

2019 Merlot Reserve

Weingut Alexander Egermann, Illmitz € 6,2

Zum Erwecken der Geschmacksknospen empfehlen wir:

Zweigelt Rose Sparkling € 4,0
Weingut Müller, Krustetten

Martini bianco € 3,5
Eis | Twist of Lemon

Herbst Sprizz € 5,50
Prosecco | Zwetschke | Soda

B

Menü „Wilde Versuchung“

B

Bunte Rüben € 10,9
Gebackener Waller | Kren | kleiner Herbstsalat (A,C,G)

Steinpilzrahmsuppe € 7,5
Ententascherl (D,G)

Rosa gebratener Rehrücken € 28,9
Sellerie | Kartoffelbaumkuchen | Moosbeerjus (A,C,G,L)

Nougatmousse € 9,5
Eingelegte Birne | Crumble | Whiskeyis (A,C,F,G,H)

Alle Gänge aus dem Menü können auch einzeln bestellt werden.

Menü „Wilde Versuchung“ – 4 Gänge € 49,0
Menü „Wilde Versuchung“ – 3 Gänge mit Suppe € 39,0

„Allem kann ich widerstehen, nur der Versuchung nicht!“

Oskar Wilde

Vorspeisen

Surf & Turf € 13,5

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

Roastbeef vom Hirsch € 12,9

Selleriecreme | Herbstsalat | Walnussbrot (A,C,G,H)

Brugger's Dosenfisch € 11,9

Edelfische | Kürbis | Blattsalat | Focaccia (A,C,D)

Herbstsalat € 10,5

Ziegenkäse | Mandeln | Feigen | Honig (A,G,L,H,M)

Hausgebeizte Lachsforelle € 12,5

Wasabi | Gurke | Erdnuss | Creme fraiche (A,D,E,F,G)

bunt gemischter Salat € 4,8 (L,M)

Aus dem Suppentopf

Kürbis-Ingwerschaumsuppe € 5,9

Eingelegter Kürbis (A,C,G)

mit Garnele € 7,9 (B)

Tomaten-Fischsuppe € 8,0

Edelfische | Cherry Tomaten (D,G,L,R)

Kräftige Bio-Rindssuppe mit (A,C,G,L)

Frittaten | Wurzelgemüse € 4,5

Milzschnitte | Wurzelgemüse € 5,8

allerlei Einlagen € 5,8

(Leberknödel | Kaspressknödel | Grießnockerl | Wurzelgemüse)

Gerne auch Sortenrein bestellbar

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

Warme Zwischengerichte - Innere Werte

Gekochte Biorindszunge

Kartoffelpürree | Wurzelgemüse | Kren € 11,5 (G,L)

Geschmortes Ragout vom Bio Rinderherz

Portweinsauce | Spätzle (A,C,G,L,M)

Vorspeise € 8,9 Hauptspeise € 13,5

Gebackener Blunz'n Strudel

Ananas Currykraut (A,C,G,L,M) € 7,9

Kutteln Brugger Style

Würzige Paprika Tomatensauce | Gemüse | Kartoffelpürree (G,L) € 11,9

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

Vorspeise € 6,9 Hauptspeise € 9,9

Fisch aus heimischen Gewässern & Vegetarisch

Lachsforellenfilet vom Grundner Toni aus Leogang € 19,5

Kartoffelpürree | Wurzelgemüse | Kren (C,D,G)

Gebatener Waller € 17,9

Rote Rübengnocchi | Krenveloute | bunte Rüben (A,C,D,G)

Hausgemachte Eierschwammerltravioli 13,9

Kürbis | Räucherschotten (A,C,G)

Modernes & Klassiker

Original Wiener Schnitzel vom Bio – Milchkalbsrücken € 19,8 (A,C)

Petersilkartoffel | Wildpreiselbeeren

vom Premium Jungschwein € 12,9

Unser legendäres Backhenderl € 14,5

Kartoffel-Vogersalat | Kernölmayonnaise (A,C,L,M)

250g Bio Rumpsteak € 24,5

Gemüseallerlei | Hauspommes (C,G,M)

Geschmorter Hirschbraten € 18,9

Hausgemachte Spätzle | Rotkrautröllchen (A,C)

Kalbsrahmgulasch € 14,9

Brezenknödelschnitte | Paprika | Jungzwiebel (A,C,G)

Geschmorter Zwiebelrostbraten € 19,5

Kartoffelpüree | Brokkoli (A,C,G)

Rosa gebratener Rehschlägl € 22,5

Steinpilzrahm | Kohlsprossen | Grießknödel (A,C,G,L)

Wildschweinragout € 17,9

Maroni | Wurzelgemüse | Palfiknödel (A,C,G,L,M)

Wildhasenrücken € 21,9

Preiselbeerkruste | Apfelrotkraut | Nusschupfnudel (A,C,G,L)

Unsere Wildplatte (ab 2 Personen)

Rosa gebratenes, geschmortes und gebackenes vom

Hirsch – Reh – Wildhasen-Wildschwein

Knödel | Spätzle | Rotkraut | Rahmwirsing | Kohlsprossen

Steinpilzrahm | Moosbeerjus

pro Person € 22,5 (A,C,G,L,M)

Süße Verführung

Flaumiger Nussschmarren € 9,8

Karamellisiertes Apfel-Zimtmus | Vanilleeis (A,C,G)

Topfenknödel € 8,2

Eingelegte Zwetschken | Butterbrösel | Nusseis (A,C,G)

Kürbiskernkrokant - Parfait € 8,5

Schokolademousse | Sauerkirschen (A,C,G)

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

Panna Cotta € 3,9

Schokolademousse € 4,5

Brugger's Tiramisu € 4,5

Hausgemachte Pralinen pro Stück € 1,3

♥ Wählen Sie Ihre Liebblingssorte aus unserer Pralinenbox ♥

Als Digestif empfehlen wir:

Ron der Venezuela Diplomatico

4cl € 6,50

Rum Art & Spirit

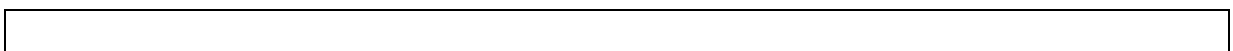
Brennerei Guglhof, Hallein

4 cl € 7,5

Gin Tonic € 7,5

4 cl Hands On Gin- Gölles oder Blue Gin- Reisetbauer
Schweppes Tonic Water | Zitrone

Weitere Empfehlungen finden Sie in unserer Getränkekarte!





„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

Knäckebrötchen

Bauernkräpfen

Sauerrahm | Kaviar | Kresse

„Egg Benedict“

Stunden Ei | Spinat | Buttertoast | Sauce Hollandaise

Pancake Soufflee

Maiwipfelhonig | Beeren

Preis pro Person € 28,0

Nur gegen Reservierung!



Geschenkgutscheine

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