

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

Einige unserer Auszeichnungen



Unsere fruchtigen Empfehlungen
ganz OHNE Alkohol

Bergapfelsaft € 6,5

Fragen Sie nach unseren aktuellen Sorten
Obsthof Kohl, Ritten | Südtirol

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

TAXENBACHERHOF
Brugger kocht

Aperitif Empfehlungen

Martini bianco oder rosso € 6,9

Cosmopolitan € 11,5
Vodka | Cointreau | Cranberrysaft | Limette

Pornstar Martini € 12,9
Passionsfruchtmark | Vodka | Vanillesirup | Sekt

BIO Bitter Aperitivo - Super Cattivo Rosso 24
pur 4cl € 5,5 mit Tonic Water € 8,5

Unser Weingenuss - glasweise 0,125 l

Weiß & Roseweine

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

2024 Morillion (Chardonnay)
Weingut Skringer, Leutschach € 7,2

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

2025 Sauvignon Blanc DAC
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

**Frühlings -Spezialitäten genießen - mit dem Coravin System
die perfekten Begleiter**

2023 Cote du Rhone Prestige
Weingut Michel Bunel, Rosé d'Anjou | Frankreich € 9,9

2019 Cabernet Franc Ried Steinberg
Weingut Zehetbauer, Schützen am Gebirge | Österreich € 9,9

TAXENBACHERHOF
Brugger kocht

Menü „Sommernachtstraum“

Kohlrabi-Frischkäsetascherl € 16,9

Wildkräuter | Buttermilch

-

Kräuterschaumsuppe € 8,9

Wildkrapferl

-

Fieberbrunner Lachsforelle & Garnele € 16,9

2erlei Karfiol | gebackene Süßkartoffel | Krustentiersauce | Kefir Limette

-

2erlei vom BIO Rind € 35,0

geschmortes Schulterscherzl & rosa Rücken

Parmesangnocchi | gefüllte Zucchini

-

Kleine Käseauswahl € 13,9

Hausbrot | Chutney

Oder

Baba au rhum € 12,9

Gegrillte Ananas | Kokos | Mandel

-

Wolke 7 € 12,5

Popcorn | Himbeere | Kerbel

Alle Gänge aus dem Menü können auch einzeln bestellt werden.

Sommernachtstraum in 3 Gängen € 52,0

Sommernachtstraum in 4 Gängen € 66,0

Sommernachtstraum in 6 Gängen € 90,0

„Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks!“

Wissen wo es her kommt - unsere heimischen Lieferanten:

BIO Rind, BIO Kalb, Almschwein - Biobauernhof 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 & Kartoffel vom Stechaubauer aus Saalfelden
Stiegl Brauwelt · Döllerers Weinhandelshaus

TAXENBACHERHOF
Brugger kocht

Vorspeisen

Asiatisch gebeiztes Lachsforellenfilet € 16,9
grüner Bohnen | Erdnuss | Radieschen

Bruggers Dosenfisch € 17,9
Edelfische | Garnele & Jakobsmuschel | Tomaten | kleiner Salat

Surf & Turf € 18,9
Carpaccio vom Bio Rind | gebratene Garnele | Olivenbrot | Rucola | Parmesan

Gebackene Aubergine € 14,9
Hummus | Joghurt | kleiner Salat

Vitello Tonnato € 18,9
Rosa Bio Kalbsrücken | Thunfischcreme | Kapern | Focaccia

Sommersalat € 14,9
Taxenbacher Ziegenkäse | Walnüsse | Beeren | Wipfelhonig

Aus dem Suppentopf

Gelbe Tomatensuppe € 9,5
Marille | Gnocchi

Kräftige Bio-Rindssuppe
Frittaten | Wurzelgemüse € 6,5 Milzschnitte | Wurzelgemüse € 7,5

allerlei Einlagen € 8,5
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

Geröstete Kalbsleber
glasierte Äpfel | Kartoffelpüree
Hauptspeise € 26,9

Bio - Kalbsrahmbeuscherl | Serviettenknödel
Vorspeise € 15,9 Hauptspeise € 20,9

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

Fisch & Vegetarisch

Seeteufel „Bouillabaisse Style“ € 33,90
Garnele | Muschel | Kartoffel

Mit Kräutern gefüllte Fieberbrunner Forelle € 28,9
Kartoffelmantel | Sommergemüse | Kräuterveloute

Gebackene Austernpilze € 18,9
Hummus | Limetten-Chilimayonaise | kleiner Salat

Pinzgauer Erdäpfelnidei € 18,5
Rahmsauerkraut | Räucherschotten

TAXENBACHERHOF
Brugger kocht

Modernes & Klassiker

Original Wiener Schnitzel vom Bio - Milchkalbsrücken € 28,9
Petersilkartoffel | Wildpreiselbeeren

vom Premium Jungschwein € 17,9

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

Gekochtes Bio Rind € 24,9
Cremespinat | Apfelkren | Wurzelgemüse | Röstkartoffel

Duett vom heimischen Reh € 30,0
Sellerie | Preiselbeeren | Kartoffelbuchtel

Bio Rindsgulasch € 19,9
Brezenknödel | Creme fraiche

der perfekte Begleiter: kleiner Rahmgurkensalat € 4,0

Duett vom Tauernlamm € 26,9
Bärlauch-Kartoffelpüree | Ratatouille

Kartoffel- Topfenknödel
gefüllt mit Wild | Rotkraut | Kräuter
Vorspeise € 14,9 Hauptspeise € 19,9

TAXENBACHERHOF
Brugger kocht

Taxenbacherhof Fleischtheke

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

CLASSIC CUTS

Rindsfilet vom Salon Beef ca. 200g € 34,0

BIO Kalbsrückensteak ca. 200 g € 30,0

Surf & Turf Spieß (Rindsfilet & Garnele) € 29,0

Rumpsteak vom BIO Rind ca. 220g 29,0

PREMIUM SPECIAL CUTS

Flanksteak vom BIO Rind ca. 250g € 24,0
Stück aus dem unteren Rippenbereich - besonders intensiver Geschmack

Filet vom Ibericoschwein ca. 200g € 23,0
Feiner nussiger Geschmack

Tomahawk vom Salon Beef ca. 600g € 44,0
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

●

gebratene Champignons & Kräuter € 5,0

TAXENBACHERHOF
Brugger kocht

Süße Verführung

Löwenzahnhonigmousse € 12,9
weiße Schokolade | Heidelbeeren

Topfelknöderl € 13,5
Butterbrösel | Erdbeer-Rhabarberragout | Vanilleeis

Vanille Panna Cotta € 12,5
Beeren | Crumble | Zitronen-Basilikumsorbet

Baba au rhum € 12,9
gegrillte Ananas | Kokos | Mandel

Kleine Naschereien

Schokolademousse € 7,9

Brugger's Tiramisu € 7,9

Espresso & 3 Pralinen € 6,0

Creme brullee € 7,9

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

Käseauswahl des Tages

Hausbrot | Chutney

4 Stück € 13,9

6 Stück € 17,9

Dazu empfehlen wir:

ein Glas 1/16 Beerenauslese € 6,9
Weingut des Tages

Rum de Venezuela Diplomatico 2cl € 8,50

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

Sandra's Espresso Martini € 11,5
Vodka | Kaluah | Espresso | Baileys

10 Years Old Tawny Port € 8,5