

VORSPEISEN

Zum Start

Gerne servieren wir zum Start ein Gedeck:
Bauernbrot | verschiedene Aufstriche
€ 6,50 pro Person



Großarler Rind

handgeschnittenes Tatar |
Butter | Zwiebelconfit | Wachtelei |
getoastetes Bauernbrot

A | C | G | M | L | P

120g € 18,30 | 180g € 24,70



Gebeizte Forelle

Radieschen | Pumpernickel | Gartenkresse

D | E | L | M | N | O

€ 14,10

Spargelsalat

Spargel | Rhabarber
wahlweise mit gegrillter Hendlbrust
oder gebackenem Camembert

A | C | E | G | O

€ 16,50

Quiche vom Frühlingslauch

Sauerrahm | Babyleaf

A | E | G | N

€ 12,40

Gemischter Blattsalat

C | E | L | M | O

€ 5,60

SUPPEN

Heiß und würzig

Kräftige Rindsbouillon

Frittaten | Nudeln

A | C | G | M | L | P

€ 5,50



Kräftige Rindsbouillon

Kaspressknödel oder Leberknödel

A | C | G | H | L | M | P

€ 6,20

Cremesuppe

Spargel | Prosciutto-Chip

G | L | O

€ 6,30

Cremesuppe

Bärlauch | Blätterteig-Stangerl

A | E | L | M

€ 6,30

SNACKS

Für den kleinen Hunger

Schinken-Käse-Toast

gemischter Salat oder
Pommes frites

A | G

€ 7,80

Spaghetti Bolognese

Parmesan

A | G | M | L

€ 11,90



BRUTAL REGIONAL

Das Beste aus der Region

Für uns ist Regionalität kein Modewort,
sie ist schon immer fixer Bestandteil des Tauernhofs.
Unsere Familie ist hier groß und immer größer geworden.
Wir kennen und lieben die Region. Und natürlich wissen wir auch,
welche großartigen Menschen hier großartige Produkte herstellen.



Rinderfilet
Spargel | Kartoffel | Estragon-Jus

A | C | I | M | I | O

€ 32,50

Geschmorter Lammschlegel

Markus Hettegger - Kasbrandhof
Griessstangerl | zweierlei Bohne

G | L | M | I | O

€ 31,20



Gekochte Gustostücke vom Rind
von unseren Bauern aus dem Großarlal
Cremespinat | Bouillonkartoffel | Kren

A | C | I | H | M | I | O | I | G

€ 23,90

Rücken vom Großarler Hirsch

Gutsverwaltung Ludwig Draxler
wilder Brokkoli | Erdäpfelblattl

A | C | I | G | I | L | I | O

€ 37,80



VEGETARISCH

Grün und gesund

Teigtascherl

weißer Spargel | Bärlauch

A | C | I | G | I | L

€ 18,90

Pongauer Kasnockn
Röstzwiebel | Bergkäse | Salat

A | C | I | G | I | L | O | I | P

€ 16,90



Süßkartoffel Burger

Limettenmayonnaise | Babyleaf | Wedges

E | L | I | O

€ 17,80



Für den großen Hunger

WIRTSCHAUSKLASSIKER

Wiener Schnitzel

Petersilienkartoffel |
Wildpreiselbeeren

A | C | O | P | G

vom Schwein € 17,40
vom Kalbsrücken € 27,90

Tauernhof Cordon Bleu

Speck | Bergkäse | Sonnenblumenkerne |
Petersilienkartoffel

A | C | G | O | P

€ 18,60

Filet von der Lachsforelle

Perlgrauen | Lauch

A | O

€ 23,20

Grillteller

Gegrilltes vom Rind | Schwein |
Hühnerfilet | Grillwürstl | Speck |
Pommes frites | Grillgemüse

G | L | M

€ 24,90

Rosa Entenbrust

Zuckerschote | Pastinake | Weichseljus

A | C | L | M | O

€ 26,80

Rumpsteak (250g)

Grillgemüse | Steakhouse Pommes |
Kräuterbutter oder Portweinjus

A | C | G | L | M | O

€ 35,80

Gemischter Salatteller am Abend vom Buffet

€ 5,50

FÜR ZWEI PERSONEN

Tauernhofplatte

Gegrilltes vom Rind | Schwein | Huhn |
Grillgemüse | Reis | Pommes frites |
verschiedene Grillsaucen

A | C | G | L | O | P

€ 25,90 pro Person

Rumpsteak double (500g)

Steakhouse Pommes | Grillgemüse |
Zuckerschote | Portweinjus

C | L | M | O

(Wartezeit 25 Minuten)

€ 32,00 pro Person



Süßer Abschluss

VERSCHIEDENE DESSERTS

Dessertvariation Tauernhof

A|C|E|G

€ 10,80

Sorbet Variation

hausgemachtes Sorbet |
frische Früchte

A|G|H|O

€ 8,90

Erdbeere | Schotten |

Weißer Schokolade

A|G|H|O

€ 10,80

Kaiserschmarrn

Zwetschke | Vanille

(Wartezeit 20 min)

A|C|G|O

€ 12,30

EIS-SPEZIALITÄTEN

Heiße Liebe

Vanilleeis übergossen
mit warmen Himbeeren

A|G|P|O

€ 7,20

Eiskaffee

A|G|P

€ 6,40

Bananensplit

A|C|G|E

€ 6,20

Nusstraum

Walnuss- | Pistazien- | Kokoseis

A|C|E|G|H|P

€ 7,20

Kindereisbecher

zwei Kugeln Eis | Schlagsahne | Smarties

A|C|G

€ 3,70

Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel

A|C|E|G

€ 4,90

mit Vanillesauce, Eis oder Schlagsahne

€ 6,40

Allergene:

A) glutenhaltiges Getreide B) Krebstiere C) Eier D) Fische
E) Erdnüsse F) Sojabohnen G) Milch & Milcherzeugnisse H) Schalenfrüchte
L) Sellerie M) Senf N) Sesamsamen O) Schwefeldioxid und Sulfite
P) Lupinen R) Weichtiere



REGIONAL. TRANSPARENT. EHRlich.

Unsere Herkunftsgarantie

Wir legen großen Wert auf Qualität, Regionalität und Transparenz. Deshalb stammen all unsere Lebensmittel aus Österreich – und die gesamte Arbeitsleistung erfolgt zu 100 % in Großarl.

UNSERE ZUTATEN IM ÜBERBLICK:

- **Topfen:** von SalzburgMilch
- **Eier für die Panier:** aus Großarl
- **Käse:** von der Loosbühelalm, Großarl
- **Forelle:** aus Großarl
- **Rindfleisch:** von Landwirten aus Großarl
- **Leber für unsere Leberknödel:** aus Großarl
- **Lammfleisch (Lammschlögel):** vom Kasbrandhof, Markus Hettegger, Großarl
- **Kitzfleisch & Wild:** aus der Großarler Region
- **Gebackener Camembert:** vom Bauernhof Bernberg, Großarl
- **Spargel:** aus Niederösterreich
- **Kartoffeln:** aus Niederösterreich
- **Schweinefleisch:** Herkunft 3x AT: Aufzucht, Schlachtung und Zerlegung erfolgten in Österreich
- **Mehl:** aus der Rauch Mühle

Wir stehen für ehrlichen, regionalen Genuss – mit viel Liebe zum Produkt und zur Region.
Aus Großarl. Für unsere Gäste.

