

Genuss bei Ihren Gastgebern mit Herz ♥

Nehmen Sie sich Zeit und genießen Sie unsere Gerichte in Verbindung mit einem guten Glas.

Wir legen Wert auf Produkte aus der Region. Ein Teil, der eingesetzten Produkte stammen aus unserer Landwirtschaft, dem „Taxerhof“ in Radstadt.

Take time and enjoy our dishes accompanied by a good glass of wine in a pleasant atmosphere.

We place great emphasis on local products. Some of our ingredients and products come from our own farm, the "Taxerhof" in Radstadt.

Von 11.30 bis 14 Uhr • From 11.30 to 14 pm

Vorspeisen und Salate • Appetizers and Salads €

Mozzarella und Tomaten

mit Pestomarinade und edlem Balsamico, Rucola (G, F) 12,50

Tomatoes and Mozzarella with pesto, balsamic vinegar, rucola

Carpaccio vom Pongauer Jungrind

mariniert mit Balsamico, Reggiano Parmigiano, Toastbrot (A, C, G, F) 19,50

Carpaccio of young Pongauer beef marinated with balsamic vinegar, Parmesan, toast

Salat „Zauchen-See“ - Frischer Blattsalat mit Lachsforellenfilet,

Rispentomaten, Balsamico und Reggiano Parmigiano (D, G, F) 19,50

Salad "Zauchensee" - Fresh leaf salad with salmon trout filet, tomatoes, balsamic vinegar, Parmesan

Schmankerl-Salat - Blattsalate mit Hausdressing, Rispentomaten,

Olivenöl, Pinienkerne, dazu gebratene Maishendlblust (H, F) 18,50

Salad "delicacy" Leaf salad, house dressing, tomatoes, olive oil, pine nuts, strips of fried chicken breast

Vogelersalat mit Kernöl, gerösteten Kürbiskernen,

Braterdäpfel und Altenmarkter Ziegenkäse (H) 14,50

Corn salad with roasted pumpkin seeds, roasted potatoes and regional bacon

Kleine gemischte Salatschüssel (F) • Small mixed salad

6,90

Knoblauchbrot 2 Stück (A, C, G) • Garlic bread 2 pieces

6,40

Suppen • Soups €

Klare Rindsuppe mit Gemüsestreifen 6,90

mit Frittaten oder Kaspressknödel oder Leberknödel (A, C, F, L, M)

Clear beef consommé with vegetable stripes with sliced pancakes • semolina dumplings • liver dumplings

Zauchenseer Zwiebelsuppe mit Bergkäse auf Schwarzbrot gratiniert (A, G, L, M) 7,50

Zauchensee onion soup with bread scalloped with mountain cheese

Erdäpfel-Schaumsuppe mit geröstetem Speck und Kernöl (A, L, M, G) 7,50

Potato cream soup with roasted bacon and pumpkin seed oil

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Schwarzbrot (A, L, M) 7,90

Homemade goulash soup with bread

Toast-Klassiker • Toast Classics €

Schinken-Käse Toast mit kleiner Salatgarnitur (A, C, G) 8,90
Ham & cheese toast with small mixed salad garnish

Bauerntoast „Taxer“ - Schwarzbrot mit Pongauer Speck,
Paprika und Bergkäse überbacken, dazu mariniertes Blattsalat (A, C, G) 15,50
*Farmer's toast "Taxer" - bread with Pongauer bacon, pepper,
scalloped with mountain cheese, served with salad garnish*

Original Salzburger Hof Burger vom Taxer-Rind 16,50
mit kleiner Portion Pommes (A, C, G)
Original Salzburg Hof Burger from Taxer beef with small french fries

Spezialitäten für Genießer • For our Gourmets €

Hausgemachte Tagliatelle mit Olivenöl
Rispetomaten, Pinienkerne, Rucola, Reggiano Parmigiano (A,C,G) 15,50
Homemade tagliatelle with olive oil, braised tomatoes, pine nuts, rucola, Parmesan

Wahlweise mit Maishendfilet • *Optional with corn-fed chicken filet* 21,50

Wahlweise mit Lachsforelle (D) • *Optional with salmon trout* 22,50

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienerdäpfel (A, C, G) 24,00
Original Wiener schnitzel of veal with parsley potatoes

Alternativ Wiener vom Schwein • *Alternativ from pork* 18,90

Pongauer Kasnock'n mit Röstzwiebel und kleinem Krautsalat (A, C, G) 15,50
Pongauer Kasnock'n "Austrian cheese spaetzle" with roasted onions and coleslaw

Curry „Indisch“ mit knackigem Gemüse, Basmatireis, Sesam (VEGAN) 15,50

mit gebratener Maishendlbrust (H, E, F, L, M, N) 21,50

Indian curry with crispy vegetables, basmati rice and fried corn-fed chicken

„Bulgogi“ gebratene Rindfleischstreifen in Bulgogi-Sauce mit Sesam,
knackigem Gemüse, Basmatireis, Wachtelei (C, E, F, H, L, M, N) 23,00

"Bulgogi" fried beef slices with bulgogi sauce, sesame, crispy vegetables, basmati rice, quail egg

Steak vom Österreichischen Rind 250 g (Entrecôte) 29,00

mit Kräuterbutter, Rucola, R. Parmigiano, dazu Knoblauch-Baguette (A, C, G)

Austrian beef steak 250g (sirloin)

with butter of herbs, rucola, Parmesan, garlic baguette

Für unsere Gourmet-Kids • For our Gourmet-Kids €

"Mini Mouse" - Nudelsuppe (L,M) • <i>Consommé with noodles</i>	6,00
„Donald Duck“ - Nuggets mit Butterreis (A, C, G) <i>Chicken nuggets with butter rice</i>	9,90
"Susi & Strolchi" - Spaghetti Bolognese oder mit Tomatensauce (A, C, G, L) <i>Spaghetti with sauce Bolognese or with tomato sauce</i>	8,90
„Biene Maja" - Wiener Schnitzel vom Hühnerfilet mit Pommes (A, C, G) <i>Wiener Schnitzel from fillet of the chicken with French fries</i>	11,50
"Nemo" - Fischstäbchen mit Risi Bisi • <i>Fish fingers with Risi Bisi (A,C,D, G)</i>	9,90
„Kids Vital" Reispfanne mit Gemüse • <i>Rice pan with vegetables (L, N)</i>	6,90
Pommes frites - groß • <i>French Fries - big</i>	7,50
Pommes frites - klein • <i>French Fries - small</i>	6,50

Süßer Abschluss - Unsere Klassiker • Sweet Final - Our Classics €

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster oder Apfelmus (A, C, G) <i>Wartezeit</i> <i>Kaiserschmarrn sweet, sliced pancakes with raisins with stewed fruits (waiting time)</i>	14,50
Lauwarmer Schoko-Nuss Kuchen, Rahmeis, Fruchtröster (A, C, E, G, H) <i>Warm chocolate nut cake with chocolate sauce, ice cream, stewed fruits</i>	9,90
Gefüllter Palatschinken mit Vanilleeis, Mandeln und Schokosauce (A, C, G) <i>Pancake filled with vanilla ice cream, almonds, chocolate sauce</i>	9,90
Apfelstrudel mit Schlag (A, C, G, E, H, O) • <i>Apple strudel with whipped cream</i>	6,90
Wahlweise mit Vanillesauce • <i>optional with vanilla sauce</i>	7,90
Topfenstrudel mit Schlag (A, C, G, O) • <i>Curd cheese strudel with whipped cream</i>	6,90
Wahlweise mit Vanillesauce • <i>optional with vanilla sauce</i>	7,90
Hausgemachte Mehlspeisen - Tagesempfehlung (A, C, E, G, H) <i>Homemade pastries - daily recommendations</i>	

Käse aus der Region • Cheese from the region €

Pongauer Käseteller mit verschiedenen Chutneys (A, C, G)	groß • <i>big</i>	16,50
<i>Cheese plate from Pongau with a selection of chutneys</i>	klein • <i>small</i>	11,50

Auf Vorbestellung • Advanced order required, for 2 or more

Fondue mit Fleisch, pikanten Saucen, Pommes & Rösti, Gemüse, Salaten (A, C, E, F, G, H, L, M, N) - für 2 Personen	88,00
<i>Fondue with meat, savoury sauces, french fries and hash-brown, salad and various fresh fruits</i>	

INKLUSIVPREISE (bei allen angeführten Speisen) / inclusive price (at all pointed out dishes)

A: Gluten haltiges Getreide

H: Schalenfrüchte (Nüsse) & Erzeugnisse daraus

A: wheat containing gluten

H: edible nuts (nuts) & products made of them

B: Krebstiere & Erzeugnisse daraus

L: Sellerie & Erzeugnisse daraus

B: crustaceans & products made of them

L: celery & products made of them

C: Eier & Erzeugnisse daraus

M: Senf & Erzeugnisse daraus

C: eggs & products made of them

M: mustard & products made of them

D: Fische & Erzeugnisse daraus

N: Sesamsamen & Erzeugnisse daraus

D: fish & products made of them

N: sesame & products made of them

E: Erdnüsse & Erzeugnisse daraus

O: Schwefeldioxid und Sulphite

E: peanuts & products made of them

O: sulphur dioxide sulphites

F: Soja & Erzeugnisse daraus

P: Lupinen & Erzeugnisse daraus

F: Soya & products made of them

P: lupin & products made of them

G: Milch (einschließlich Laktose) & Erzeugnisse daraus

R: Weichtiere & Erzeugnisse daraus

G: milk (incl. lactose) & products made of them

R: molluscs & products made of them