

## 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 12 bis 14 Uhr (Kleine Karte von 14.00 bis 20.30 Uhr) / *From 12 to 2 pm (small menu 2 to 8.30 pm)*

### Vorspeisen und Salate / Appetizers and Salads

#### **Mozzarella und Tomaten**

mit Pestomarinade und edlem Balsamico, Rucola (G, F) 10,50

*Tomatoes and Mozzarella with pesto, balsamic vinegar, rucola*

#### **Carpaccio vom Pongauer Jungrind**

mariniert mit Balsamico, Reggiano Parmigiano, Toastbrot (A, C, G, F) 16,90

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

**Beef Tatar** mariniert mit Almbutter, Rucola und Toastbrot (A, C, G, F) 21,50

*Marinated Beef Tartare with homemade butter, rucola, bakery-fresh toast*

**Salat „Zauchen-See“** - Frischer Blattsalat mit Lachsforellenfilet, Rispentomaten, Balsamico und Reggiano Parmigiano (D, G, F) 16,50

*Salad “Zauchensee” - Fresh leaf salad with salmon trout filet, tomatoes, balsamic vinegar, Parmesan*

**Schmankerl-Salat** - Blattsalate mit Hausdressing, Rispentomaten, Olivenöl, Pinienkerne, dazu gebratene Maishendllbrust (F) 15,50

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

**Vogelersalat mit Kernöl**, gerösteten Kürbiskernen, Braterdäpfel und heimischem Speck (H) 10,50

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

**Kleine gemischte Salatschüssel (F) / Small mixed salad** 6,50

**Knoblauchbrot 2 Stück (A, C) / Garlic bread 2 pieces** 6,20

### Suppen / Soups

**Klare Rindsuppe** mit Gemüsestreifen 6,50

mit Frittaten oder Kaspressknödel oder Leberknödel (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) 6,90

*Zauchensee onion soup with bread scalloped with mountain cheese*

**Erdäpfel-Schaumsuppe** mit geröstetem Speck und Kernöl (A, L, M, G) 6,90

*Potato cream soup with roasted bacon and pumpkin seed oil*

**Karotten-Ingwer Schaumsuppe** mit Lachsforelle (G, L, D) 7,90

*Carrot-ginger cream soup with salmon trout*

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

*Homemade goulash soup with bread*

## Toast-Klassiker / Toast Classics

<b>Schinken-Käse Toast</b> mit kleiner Salatgarnitur (A, C, G) <i>Ham &amp; cheese toast with small mixed salad garnish</i>	7,90
<b>Bauerntoast „Taxer“</b> - Schwarzbrot mit Pongauer Speck, Paprika und Bergkäse überbacken, dazu mariniertes Blattsalat (A, C, G) <i>Farmer's toast "Taxer" - bread with Pongauer bacon, pepper, scalloped with mountain cheese, served with salad garnish</i>	14,50
<b>Toast „Ober-Zauchensee“</b> mit gebratenen Champignons, Zwiebel, Speck (A, C, G) <i>Toast "Ober-Zauchensee" with fried mushrooms, onions, bacon</i>	
Wahlweise mit <b>Steak (Entrecôte)</b> auf Toastbrot / Optional with <i>Entrecôte</i> on toast	20,50
Wahlweise mit <b>Hühnerfilet</b> auf Toastbrot / Optional with <i>chicken filet</i> on toast	15,50

## Spezialitäten für Genießer / For our Gourmets

<b>Hausgemachte Tagliatelle mit Olivenöl</b> Rispen Tomaten, Pinienkerne, Rucola, Reggiano Parmigiano (A,C,G) <i>Homemade tagliatelle with olive oil, braised tomatoes, pine nuts, rucola, Parmesan</i>	13,50
Wahlweise mit <b>Maishendlfilet</b> / Optional with <i>corn-fed chicken filet</i>	18,50
Wahlweise mit <b>Lachsforelle (D)</b> / Optional with <i>salmon trout</i>	19,50
<b>Original Wiener Schnitzel</b> vom Kalb mit Petersilienerdäpfel (A, C, G) <i>Original Wiener schnitzel of veal with parsley potatoes</i>	20,50
Alternativ <b>Wiener</b> vom <b>Schwein</b> / Alternativ from <i>pork</i>	15,90
<b>Pongauer Kasnock'n</b> mit Röstzwiebel und kleinem Krautsalat (A, C, G) <i>Pongauer Kasnock'n "Austrian cheese spaetzle" with roasted onions and coleslaw</i>	13,50
<b>Curry „Indisch“</b> mit knackigem Gemüse, Basmatireis, Sesam (Vegan)	12,50
mit <b>gebratener Maishendlbrust</b> (E, L, M, N) <i>Indian curry with crispy vegetables, basmati rice and fried corn-fed chicken</i>	18,50
<b>Kalbsrahmgulasch</b> mit Sauerrahm, Butterspätzle, Gemüse (A, C, G, L, M) <i>Creamy veal goulash with sour cream, butter spaetzli, vegetables</i>	18,50
<b>„Bulgogi“</b> gebratene Rindfleischstreifen in Bulgogi-Sauce mit Sesam, knackigem Gemüse, Basmatireis, Wachtelei (C, E, H, L, M, N) <i>"Bulgogi" fried beef slices with bulgogi sauce, sesame, crispy vegetables, basmati rice, quail egg</i>	19,50
<b>„Bulgogi Vegetarisch“</b> / <i>Bulgogi vegetarian</i>	12,50
<b>Steak vom Österreichischen Rind</b> 250 g (Entrecôte) mit Kräuterbutter, Rucola, R. Parmigiano, dazu Knoblauch-Baguette (A, C, G) <i>Austrian beef steak 250g (sirloin) with butter of herbs, rucola, Parmesan, garlic baguette</i>	25,00

## Für unsere Gourmet-Kids / For our Gourmet-Kids

“Mini Mouse” - Nudelsuppe (L,M) / <i>Consommé with noodles</i>	5,90
„Donald Duck“ - Nuggets mit Butterreis (A, C, G) <i>Chicken nuggets with butter rice</i>	8,90
“Susi & Strolchi” - Spaghetti Bolognese oder mit Tomatensauce (A, C, G, L) <i>Spaghetti with sauce Bolognese or with tomato sauce</i>	8,50
„Biene Maja“ - Wiener Schnitzel von der Pute mit Pommes (A, C, G) <i>Wiener Schnitzel of turkey with French fries</i>	9,50
“Nemo” - Fischstäbchen mit Risi Bisi / <i>Fish fingers with Risi Bisi</i> (A,C,G)	8,90
„Kids Vital“ Reispfanne mit Gemüse / <i>Rice pan with vegetables</i> (L, N)	6,50
Pommes frites - groß / <i>French Fries - big</i>	6,50
Pommes frites - klein / <i>French Fries - small</i>	5,50

## 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>	12,50
Mohr im Hemd, Rahmeis, Fruchtröster (A, C, E, G, H) <i>“Mohr im Hemd” (Chocolate cake with chocolate sauce, ice cream, stewed fruits)</i>	9,50
Gefüllter Palatschinken mit Vanilleeis, Mandeln und Schokosauce (A, C, G) <i>Pancake filled with vanilla ice cream, almonds, chocolate sauce</i>	8,90
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>	7,50
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>	7,50
Salzburger Nockerl für 2 Personen <i>auf Anfrage mit Wartezeit</i> (A, C) <i>Salzburger Nockerl (vanilla soufflé baked in oven) for 2 persons (available upon request, waiting time)</i>	18,50
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 / big	15,50
<i>Cheese plate from Pongau with a selection of chutneys</i>	klein / small	10,50

## 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) - <b>für 2 Personen</b>	78,00
<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	B.: Krebstiere & Erzeugnisse daraus	C.: Eier & Erzeugnisse daraus	D.: Fische & Erzeugnisse daraus	E.: Erdnüsse & Erzeugnisse daraus	F.: Soja & Erzeugnisse daraus	G.: Milch (einschließlich Laktose) & Erzeugnisse daraus
H.: Schalenfrüchte (Nüsse) & Erzeugnisse daraus	L.: Sellerie & Erzeugnisse daraus	M.: Senf & Erzeugnisse daraus	N.: Sesamsamen & Erzeugnisse daraus	O.: Schwefeldioxid und Sulphite	P.: Lupinen & Erzeugnisse daraus	R.: Weichtiere & Erzeugnisse daraus
A.: wheat containing gluten	B.: crustaceans & products made of them	C.: eggs & products made of them	D.: fish & products made of them	E.: peanuts & products made of them	F.: Soya & products made of them	G.: milk (incl. lactose) & products made of them
H.: edible nuts (nuts) & products made of them	L.: celery & products made of them	M.: mustard & products made of them	N.: sesame & products made of them	O.: sulphur dioxide sulphites	P.: lupin & products made of them	R.: molluscs & products made of them

♥Bei Rückfragen steht Ihnen gerne eine geschulte Person zur Verfügung! / For any questions one of our trained staff will inform you!