Gastwirtschaft Tafern

salzburg
+43 654 720428

KOMPLETTE SPEISEKARTE

ETWAS VORWEG

Geräucherte Entenbrust 19,00 €
Waldorfsalat | Weintrauben | Rotkraut | hausgemachtes Brot

Roh marinierte Forelle 19,00 €
Krenmousse | rote Beete | Affillakresse | Kaviar | eingelegtes Gemüse | hausgemachtes Brot

Tatar vom gegrillten Kürbis VEGAN 16,00 €
Geräucherte Paprikacreme | Pink Onions | Kartoffelchips | Chicorée

Osietra Royal Kaviar "Tafern Exclusive" 45,00 €
10g Kaviar vom russischen Stör | geräucherte Creme Fraîché | Schalotten Blinis

UNSERE SUPPENKÜCHE

Klare Rinderkraftsuppe 8,00 €
Frittaten | Wurzelgemüse

Klare Rinderkraftsuppe mit Kaspressknödel oder Leberknödel 9,00 €
Kaspressknödel oder Leberknödel | Wurzelgemüse

Kürbiscremesuppe vom Hokkaido VEGETARISCH 13,00 €
Kürbiskerne und Öl | gepickelter Kürbis | Ravioli | Creme Fraîche

GARTENFRISCHE SALATE

Herbstsalat "Tafern" VEGAN 20,00 €
Blattsalate | Birnendressing | Kürbis x3 | Weintrauben | Kernöl

Gemischter Salat VEGAN 8,00 €
Blattsalate | Tomaten | Gurken | Gemüsestreifen

TAFERN KLASSIKER

Saftiger Beef Burger vom heimischen Rind 24,00 €
180g | Cheddar | Speck | Rucola | Tomaten-Chili-Marmelade | Schmelzzwiebeln | knusprige Pommes frites | Cocktaildip

Das Wiener Schnitzel vom Kalb 28,00 €
aus der Pfanne in feiner goldgelber Panade | Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren | Zitrone

Das Wiener Schnitzel vom Landschwein 23,00 €
aus der Pfanne in feiner goldgelber Panade | Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren | Zitrone

Traditioneller Tafelspitz vom Weiderind 31,00 €
Frittaten | Wurzelgemüse | Röstkartoffeln | Cremespinat | Wiener Schnittlauchsauce | Apfelkren

Bockbierschnitzel "Tafern" vom Kalb 31,00 €
gebackenes Schnitzel | Senf-Kren-Brezelpanade | Röstzwiebel | Bratkartoffeln Bockbiersauce

Bockbierschnitzel "Tafern" vom Landschwein 26,00 €
gebackenes Schnitzel | Senf-Kren-Brezelpanade | Röstzwiebel | Bratkartoffeln Bockbiersauce

ZUR ZEIT EMPFEHLEN WIR

Kürbis Trüffel Risotto VEGETARISCH 24,00 €
Herbsttrüffel | Ziegenkäse | Salbei | Granatapfel

Kalbsbutterschnitzel 26,00 €
faschiertes Laibchen vom Kalb | Trüffel-Kartoffelpürée | Babygemüse | Röstzwiebel | Demi Glace

Hausgemachte Pilzgnocchi VEGAN 23,00 €
Waldpilze | Jungzwiebel | Vogelbeere | Walnuss | Spinat | Rosmarin

Filet vom roten Wels 27,00 €
Fenchel | Tomatensud | Kürbiskruste | Thymianpolenta | Lauchöl

Knusprige Spanferkelstelze 26,00 €
Brioche-Serviettenknödel | Sauerkraut | Dunkelbierjus

PIZZA

"Margherita" VEGETARISCH **13,00 €**
Tomaten | Mozzarella | Oregano

"Vegetariana" VEGETARISCH **15,00 €**
Tomaten | Mozzarella | Gemüse | Oregano

"Spinaci & Ricotta" VEGETARISCH **16,00 €**
Tomaten | Mozzarella | Blattspinat | Kuhmilch-Frischkäse | Knoblauch Oregano

"Salami" **15,00 €**
Tomaten | Mozzarella | Salami | Pfefferoni | Oregano

"Tonno" **16,00 €**
Tomaten | Mozzarella | Thunfisch | Zwiebel | Oliven | Oregano

"Diavolo" **16,00 €**
Tomaten | Mozzarella | Salami | Pfefferoni | Mais | Knoblauch | Oregano (scharf!)

"Rustica" **16,00 €**
Tomaten | Mozzarella | Speck | Zwiebel | Knoblauch | Oregano

"Parma & Rucola" **18,00 €**
Tomaten | Käse | Rohschinken | Rucola | Parmesanspäne | Oregano

UNSERE DESSERTS

Polsterzipf VEGETARISCH **12,00 €**
Gebackener Germteig | Marille | Ribisel | Sorbet | Minze

Creme Brulee VEGETARISCH **12,00 €**
Sorbet | Erdbeere | Minze

Cooler Däne VEGETARISCH **9,50 €**
Vanille Eis | Schokosauce | Mandelsplitter | Schlag

Heisse Liebe VEGETARISCH **9,50 €**
Vanille Eis | heiße Himbeeren | Haselnusskrokant | Schlag

Raclettebrot **10,00 €**
Apfel-Speck-Chutney | Jungzwiebel

Blauschimmel & Süsswein VEGETARISCH **14,00 €**
Blauschimmelkäse | Chutney | Schüttelbrot | 4cl Trockenbeerenauslese

MINI DESSERTS

Süße Verführung VEGETARISCH **6,00 €**
Joghurt Himbeer Eis | Vanille Eis | Erdbeerschaum

Steirische Sünde VEGETARISCH **6,00 €**
Vanille Eis | Kürbiskernöl | geröstete Kürbiskerne | Schlag

UNSER DEGUSTATIONSMENÜ AUF VORBESTELLUNG

Gedeck & Gruß aus der Küche VEGETARISCH
Brot & BIO Butter

Tatar vom gegrillten Kürbis
Geräucherte Paprikacreme | Pink Onions | Kartoffelchips | Chicorée

Alpengarnelen Consommé
Tomaten-Rhabarber-Ravioli | gelbe Rübe| Vogelbeere | Lauch

Geräucherte Entenbrust
Waldorfsalat | Weintrauben | Rotkraut

Sorbet des Tages
Cremant de Loire

Roh marinierte Forelle
Kren | rote Beete | Affilla | Kaviar

Taube x2
Brust & Schenkerl | geröstete Karottencreme | wilder Brokkoli | Pommery Senf Demi Glace

Polsterzipf VEGETARISCH
Gebackener Germteig | Marille | Ribisel | Sorbet | Minze

Raclettebrot
Chutney | Junglauch