SPEISEKARTE

RESTAURANT | KONDITOREI | SUITEN & APARTMENTS

Vorspeisen

Auhof Starter Brett für 2-3 Personen 22,80
Antipasti Gemüse, Pinzgauer Speck & Käse, Brot (4,7,9,10)

Hirschcarpaccio 17,80
mit Moosbeervinaigrette und Haselnüssen (8,9)

Beef Tartare Vorspeise 15,80 / Hauptspeise 24,80
mit Wachtelei und Toast (4,7,9,11)

Gemischter Salat *Vegan* Vorspeise 5,90
knackige Blattsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Balsamico-Hausdressing (9,11)

Pinzgauer Speck 18,80
frisch auf der Berkel im Lokal geschnitten (4,7,8,12)

Knoblauchbrot 5,90
Wurzelbaguette mit Knoblauchbutter, Parmesan und Rucola (4,7)

Genuss ist eine Frage der Phantasie, oder des Ortes!

Herzlich Willkommen im Auhof!

Suppen

Rinderbouillon
mit Kaspressknödel (1,4,7,10) 7,90
mit Kräuterfrittaten (1,4,7,10) 5,90
Gulaschsuppe „Die Beste" 9,80
mit Brot (9,10)

Auhof Erlebnis!

DIENSTAG ab 18 Uhr:
Spaghetti Aglio Olio 21,90
im Parmesanlaib am Tisch zubereitet

FREITAG ab 18 Uhr:
Rindfleisch Ripperl 22,90
mit Kartoffelpüree & Dip

SONNTAG MITTAG ab 12 Uhr:
Schweinsbraten aus der Rein 16,50
mit Knödel & Sauerkraut

Hauptspeisen

Kartoffel-Vogerlsalat 18,90
mit Backhendlstreifen (1,4,8,9,11)

Wiener Schnitzel
vom Schwein mit Pommes frites (1,4) 19,90
vom Kalb mit Kartoffelsalat (1,4,9,11) 25,90

Handgedrehte Spinatknödel 16,90
mit brauner Butter, Parmesanspäne (1,4,7,9)

Salzburger Bratwurst 17,80
mit Kartoffelpüree & Sauerkraut (4,7,11)

Geröstete Knödel 15,90
mit Ei, Blattsalat & Schnittlauch (1,4,7,9)

Leoganger Lachsforelle 24,90
Lachsforellenfilet mit Graupenrisotto (4,7,9)

Forelle im Ganzen gebraten (nach Verfügbarkeit) 26,80
mit Petersilienkartoffel & Salat (3,4,7,9,11)

Kartoffel-Gemüsegröstl *Vegan* 16,80
mit Gemüse & Salat (9)

Spaghetti Rucola 15,80
mit hausgemachter Sahnesauce, Parmesan, Rucola (1,4,7)

K&K Hofgulasch 18,80
vom heimischen Rind mit Butterspätzle (1,4,7,10)

Auhof Burger aus 100% Rauriser Rindfleisch 18,80
mit Speck, Butterkäse und Salat (1,4,7,9,11,12)

Pinzgauer Kasnocken 16,90
mit kleinem Salat (1,4,7,9)

Ceasar Salat 14,90
mit Knoblauch-Parmesan-Dressing und Croûtons (1,3,4,7,9)

Kalbsleber 22,90
mit getrockneten Äpfeln, Kartoffelpüree und Speck (4,7,9)

Entrecote vom Rauriser Rind 29,80
30 Tage am Knochen gereift, Kräuterbutter und Salat (1,9,11)

Beef Tagliata 22,80
180g Rosa gebratene Beriedscheiben vom Rauriser Rind, Rucola, Olivenöl & Parmesanspäne (7,9)

Zwiebelrostbraten 25,90
aus der Beiried mit Bratkartoffeln & Speckbohnen (7,10,11)

T-Bone Steak vom Rauriser Rind
30 Tage am Knochen gereift
vom Grill, Dip Saucen & Salat (1,9,11)
600 – 700g 68,00

Flammkuchen Roter Feta 15,80
mit Schafskäse und Vogerlsalat (1,4,7)

Flammkuchen Speck 15,80
mit Speckwürfel, Zwiebel und Schmand (1,4,7,11)

Flammkuchen Burrata 17,80
mit Burrata Käse & Rucolapesto (1,4,7)

für die Kleinen

Kinder Wiener Schnitzel 10,80
mit Pommes (1,4,7)

Kinderspaghetti 8,80
mit hausgemachter Tomatensauce (1,4,9)

Mini Rostbratwürstel 8,80
mit Kartoffelpüree (4,7)

Mini Flammkuchen 8,80
mit Tomatensauce & Käse (1,4,7,9)

Frankfurter Würstel 6,20
mit Brot (4,9)

Genießen Sie zum Nachtisch unsere *selbstgemachten Kuchen* aus der Auhof-Konditorei, *täglich frisch gebacken* und natürlich *auch zum Mitnehmen!*

Winterzeit

Cremige Kürbissuppe 7,80
mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl (7,9,10)

Spaghetti Bolognese 16,80
mit Rindfleischsugo vom Strohofbauer aus Kaprun. Rucola & Grana Padano (1,4,7,9,10)

Blutwurstgröstl 18,80
mit Kartoffel, bester Blutwurst und Sauerkraut (1,9)

Variation vom Kapruner Lamm 23,80
vom Strohhof Bauern mit Kartoffeln (4,7,10)

Hausgemachtes Eis

Die Zubereitung sowie die Produktion sind nachhaltig, unsere Zutaten werden von kleinstrukturierten Produzenten und familiär geführten Unternehmen bezogen. Wir verzichten auf jegliche künstliche Aromen und Zusatzstoffe. Alle Milchprodukte liefert uns die Pinzgau Milch.

NOWI CONDITOR EIS
Handgemacht aus 100% Natur

AMA GASTROSIEGEL
Lebensmittel mit österreichischer Qualität

Rind & Schwein	Rathgeb & Ablinger
Fische	Grundner Leogang
Speck	Metzgerei Tauernlamm, Taxenbach
Gemüse	LGV, Marchfeld
Milchprodukte	Pinzgau Milch
Eier Freilandhaltung	Salzburger Landei Annaberg

Durchgehend geöffnet!

Wir kochen für Sie täglich ab 11:30 Uhr
Durchgehend warme Küche.

Café Seegasse
FAMILIE RAUTER • AUGASSE 4 • 5710 KAPRUN
+43 6547 8540 • info@derauhof.at • www.derauhof.at
auhof derauhof.at

Allergene: Die EU-Informations-Verordnung Nr. 1169/2011 verpflichtet uns 14 Hauptallergene zu deklarieren. Sie finden neben jedem Gericht die Nummern der Zutaten, welche Allergien hervorrufen können:
1 Eier - 2 Erdnüsse - 3 Fisch - 4 glutenhaltiges Getreide - 5 Krebstiere - 6 Lupinien - 7 Milch - 8 Schalenfrüchte - 9 Schwefeldioxid und Sulfite - 10 Sellerie - 11 Senf - 12 Sesamsamen - 13 Soja - 14 Weichtiere (Mollusken)