

Liebe Gäste!

Herzlich Willkommen im Restaurant Tauernalm.
Es freut uns sehr, Sie in unserem einzigartigen, rustikalem
„Naturstammhaus“ begrüßen zu dürfen.

Wir hoffen, dass Sie sich bei uns im Restaurant
oder auf unserer Sonnenterrasse wohlfühlen!

In unserer Speisekarte finden Sie Gerichte
aus der heimischen und internationalen Küche.

Jedes Gericht wird frisch, mit viel Sorgfalt und Liebe zubereitet.

Sollte die Zubereitung daher etwas länger dauern,
bitten wir Sie dies mit Geduld,
vielleicht mit einem Aperitif
oder einem Glaserl Wein hinzunehmen!

Wir wollen dass Sie zufrieden nach Hause gehen
und wünschen Ihnen einen „kräftigen Hunger“
und einen angenehmen Aufenthalt!

Guten Appetit!

Familie Perner & Team

Ihre Gesundheit und die unserer Mitarbeiter,
steht für uns an oberster Stelle,
wir bitten Sie höflichst, um die Registrierung!



QR Code scannen & ausfüllen
mit Smartphone Kamera/App oder Ihrem myVisitPass



oder Formular online ausfüllen
<https://stmk.myvisit-pass.com/c262162>
oder mit Ihrem myVisitPass „Eintritt – Code scannen“ klicken

Betrieb: 262162

Zum Start´n – Starters

Gegrillter Schafskäse B,K € 14,50
auf mariniertes Tomate und gebratenem Speck
Grilled sheeps´ cheese on marinated tomatoes and fried bacon

Riesengarnelen B,C,I,J,L,M € 17,50
in Knoblauchbutter gebraten
Giant Prawns fried in garlic butter

Beef Tartar A,C,E,J,M € 17,50
vom Ochsen mit wachswweichem Eidotter, gesalzener Butter und Wurzelbrot
Beef tartar from the ox with waxy egg yolk, salted butter and bread

Brotkorb (Brot & Semmel) C € 1,80 **Glutenfreies Brot** I € 1,80
Breadbasket *Gluten Free bread*

Aus dem Suppentopf - Soups

Frittatensuppe A,B,C,J € 5,50
Clear Soup with pancake strips

Nudelsuppe A,C,J € 5,50
Clear soup with noodles

Leberknödelsuppe A,B,C,J € 6,90
Clear soup with liver dumpling

Steirische Knoblauchsuppe B,C,I,J € 6,90
Styrian garlic soup

Kaspressknödelsuppe A,B,C,J € 7,50
Cheese dumpling soup

G'sund & Frisch - Salads

- Haussalat** mit gegrillten Putenstreifen A,B,I,J,K € 15,80
House salad with grilled turkey strips
- Backhendlsalat** A,B,C,K € 16,80
mit gebackenen Hühnerfiletspitzen & Kernöl
Salad Plate with strips of baked chicken and pumpkin seed oil
- Salat Vegan** I,J,K € 15,80
verschiedene Blattsalate mit Gemüselaubchen
und veganer Joghurtdressing
Salad vegan
mixed lettuce with vegetable pattie and vegan yoghurt dressing
- Gemischter Salat** A,B,C,J,K € 6,50
Mixed salad
- Brotkorb (Brot & Semmel)** C € 1,80 **Glutenfreies Brot** I € 1,80
Breadbasket Gluten Free bread

Everything is PASTA

- Hausgemachte Lasagne** A,B,C,I,J,K € 16,00
mit Blattsalat und Joghurtdressing
Homemade Lasagne with salad and yoghurt dressing
- Spaghetti Bolognese** mit Parmesan A,B,C,I,J,K € 13,50
Spaghetti Bolognese with parmesan cheese
- Tagliatelle aglio olio e Peperoncino** A,B,C,J € 14,50
mit Tomaten, Knoblauch, Peperoni und Parmesan
Tagliatelle aglio olio e peperoncino with tomatoes, garlic,
peperoni and parmesan cheese

Pfandgerichte – Hot pans

Eiernockerl A,B,C,J,K € 13,90
mit grünen Salat
Small Egg dumplings with green salad

Hausgröst'l A,B,C,J,K € 16,00
mit Spiegelei und gemischtem Salat
House-Gröst'l with fried egg and mixed salad

Cremige Kasnocken A,B,C,J,K € 14,70
mit hausgemachten Röstzwiebeln und grünen Salat
Creamy cheese dumplings with homemade fried onions and green salad

Ofenkartoffelgerichte – Jacket Potatoes

Ofenkartoffel mit Putenstreifen B,I,J € 17,00
Broccoli und Sauerrahmdip
Jacket Potatoe with strips of turkey breast, broccoli and sour cream

Ofenkartoffel „Mediterran“ B,I,J € 15,00
mit glacierten Gemüse und Sauerrahmsauce
Jacket Potatoe „mediterranean“ with glazed vegetable and sour cream

Burger

Hamburger A,B,C,H,J € 12,50
mit Pommes frites, Rindfleisch, Tomaten, Gurken,
Salat und Cocktailsauce
Hamburger with french fries, beef, tomato, cucumber, salad and cocktail sauce

Cheeseburger A,B,C,H,J € 13,50
mit Pommes frites, Rindfleisch, Käse, Tomaten, Gurken, Salat und Cocktailsauce
Cheeseburger with french fries, beef, cheese, tomato, cucumber,
salad and cocktail sauce

Crispy Puten Burger A,B,C,H,J € 14,50
mit Pommes frites, Putenbrust, Tomaten, Gurken, Salat und Cocktailsauce
Crispy turkey Burger with french fries, turkey, tomato, cucumber,
salad and cocktail sauce

Veggie Burger A,B,C,H,I,J € 12,50
mit Pommes frites, Gemüselaibchen, Tomaten, Gurken, Salat und Cocktailsauce
Veggie Burger with french fries, vegetable pattie, tomato, cucumber,
salad and cocktail sauce

Tauernalmburger A,B,C,H,J € 17,50
mit Spicy Potato Wedges, Rindfleisch, Speck, Käse, Zwiebeln, Tomaten, Gurken,
Salat und Cocktailsauce
Tauernalm Burger with spicy potato wedges, beef, bacon, cheese, onions, tomato,
cucumber, salad and cocktail sauce

Unsere hausgemachten Burger Patties stellen wir
aus rein österreichischen Rindfleisch her.

Hausgemachte Pizzen

Prosciutto <small>B,C</small>	€ 16,00
Tomatensauce, Mozzarella, Serrano Schinken, Ruccola und Parmesan	
Prosciutto	
tomato sauce, mozzarella cheese, serrano ham, rocket salad and parmesan	
Salami Milano Cucina <small>B,C</small>	€ 13,50
Tomatensauce, Käse, Salami und Tomaten	
Salami Milano Cucina	
tomato sauce, cheese, salami, tomatoes	
Salami Spinata Calabria SCHARF <small>B,C</small>	€ 14,50
Tomatensauce, Käse, scharfe Salami und Oliven	
Salami Spinata Calabria SPICY	
tomato sauce, cheese, hot salami and olives	
Magherita <small>B,C</small>	€ 12,00
Tomatensauce, Käse und Basilikum	
Magherita	
tomato sauce, cheese and basil	
Hawaii <small>B,C</small>	€ 13,50
Tomatensauce, Käse, Schinken, Ananas	
Hawaii	
tomato sauce, cheese, ham, pine apple	
Vegan <small>C,I</small>	€ 13,50
Tomatensauce, veganer Käse, Gemüse und Zwiebel	
Vegan	
tomato sauce, vegan cheese, vegetable and onions	

Unser Geheimtipp- echt steirisch...

Tauernalm <small>B,C</small>	€ 15,50
Tomatensauce, Mozzarella, Steirerkäse, Rohschinken, Pepperoni, Champignons und rote Zwiebeln	
Tauernalm	
tomato sauce, mozzarella, styrian cheese, ham, pepperoni, mushrooms and red onions	

Unser hausgemachter Pizzateig reift minimum 24 Stunden/
Our homemade pizza dough matures for a minimum of 24 hours

Schmankerl - Treats

- Spezialtoast** ^{A,B,C,I,J} € 17,90
Schweinerückensteak mit Cocktailsauce und Salatgarnitur
Special Toast Steak of Pork loin with cocktail sauce and garnished with salad
- Steirisches Wurzelfleisch** ^{C, J} € 19,00
Gekochtes Schweinefleisch mit Salzkartoffeln, Gemüsestreifen und Kren
Styrian boiled pork with salted potatoes, vegetable and horse radish
- Grillplatte** ^{A,B,I,J} pro Person € 24,00
verschiedene Sorten Fleisch gegrillt mit Pommes,
Gemüse und Salat
Mixed Grill selection of grilled meat with french fries, vegetables and salad
- Gegrillte Riesengarnelen** ^{B,I,K,L,M} € 21,90
in Knoblauchbutter mit Ofenkartoffel und Sauerrahmdip
Grilled Giant Prawns in garlic butter with jacket potatoe and sour cream dip
- Asiatischer Wok** ^{B,C,I,J,L,M} € 22,50
mit Rind, Pute, Gemüse, Tempura – Garnelen und Jasminreis
Asian Wok with beef, turkey, vegetable, tempura – prawns and jasmin rice
- Wiener Schnitzel vom Schwein** ^{A,B,C} € 17,90
mit Bio-Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren
Escalope of pork „Vienna Style“ with parsley potatoes and cranberries
- Cordon Bleu vom Schwein** ^{A,B,C} € 19,10
mit Pommes frites und Preiselbeeren
Cordon Bleu of pork with french fries and cranberries
- Zwiebelrostbraten** ^{A,B,C,J,K} € 23,50
mit Kräuterrösti und Speckbohnenbündel
Fried Beef and onions in gravy with herb poataoe „Rösti“ and beans with bacon

Steak Klassiker - Steaks

Steaktoast A,B,C,K € 27,00

Rinderfilet mit Salatgarnitur und Spiegelei

Steaktoast Beef Filet with salad garnish and fried egg

Filetsteak 250g A,B,C,J € 39,90

mit grüner Pfeffersauce dazu Spicy Potatoe Wedges
und Pfannengemüse

Filet steak with green pepper sauce, spice wedges and vegetables

Surf and Turf 250g M,C € 33,00

Gebratenes Entrecôte mit Garnelen, Kräuterrösti und Tomatensalsa

Surf and Turf fried entrecote with prawns, herb hash browns
and tomato salsa

Sie wünschen ihr Steak....

medium rare

medium

well done

Vegane Gerichte – vegan dishes

Salat Vegan I,J,K € 15,80

mit verschiedenen Blattsalaten, Gemüselaibchen
und veganer Joghurtdressing

Salad vegan with various leaf salads, vegetable pattie
and vegan yoghurt dressing

Pizza Vegan C,I € 13,50

Tomatensauce, veganer Käse, Gemüse und Zwiebel

Pizza Vegan tomato sauce, vegan cheese, vegetable and onions

Glutenfreie Gerichte – Gluten free dishes

Haussalat mit gegrillten Putenstreifen A,B,I,J,K € 15,80
House salad with grilled turkey stripes

Ofenkartoffel „Mediterran“ B,I,J € 15,00
mit glacierten Gemüse und Sauerrahmsauce
Jacket Potatoe „mediterranean“ with glazed vegetable and sour cream

Grillplatte A,B,I,J pro Person € 24,00
verschiedene Sorten Fleisch gegrillt mit Pommes, Gemüse und Salat
Mixed Grill selection of grilled meat with french fries, vegetables and salad

Glutenfreies Brot I € 1,80
Gluten free bread

Für unsere kleinen Gäste – for Kids

Kleines Wiener Schnitzel A,B,C € 9,50
vom Schwein mit Pommes frites
small Escalope of pork „Vienna Style“ with french fries

Spaghetti mit Fleischsauce A,B,C,I,J,K € 9,20
Spaghetti with meat sauce

Hühnernuggets C € 9,50
Hühnernuggets mit Pommes frites
Chicken nuggets with french fries

Kleiner Grillteller B,I,L € 9,50
mit Pommes frites
Small mixed grill plate with french fries

Spätzle mit Bratensaft A,B,C € 7,00
Spaetzle with gravy

Süße Versuchung - Sweets

Eispalatschinke <small>A,B,C</small>	€ 9,50
Palatschinke mit Vanilleeis und Schokoladensauce <i>Pan Cake with vanilla ice cream and chocolate sauce</i>	
Schokolade-Nuss-Kuchen <small>B,C,E,I</small>	€ 9,80
mit Vanilleeis <i>Chocolate nut cake with vanilla ice cream</i>	
Schoko – Mousse <small>A,B,E</small>	€ 9,80
auf Vanillecreme <i>Chocolate -Mousse with vanilla cream</i>	
Kaiserschmarr'n <small>A,B,C,F</small>	€ 12,50
mit Apfelmus oder Zwetschkenröster <i>Kaiserschmarrn with apple puree or stewed plums</i>	

Eisgenuss – Ice cream

Eiskaffee	€ 8,00
Gemischtes Eis mit Schlag	€ 6,80
Gemischtes Eis ohne Schlag	€ 6,00
Tauernalmbecher	€ 9,20
Bananensplit	€ 8,90
Amarena Pistazienbecher	€ 8,90
Coupe Dänemark	€ 8,90
Stracciatellerbecher	€ 8,90
Kinderbecher	€ 5,50

... unsere Eissorten:

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Amarena, Stracciatella, Zitrone, Mango & Pistazie

Die Allergene für unsere Eisspezialitäten, entnehmen Sie aus unserer Eiskarte!

Spezialitäten - Specialities

Vom Schmankerl bis zum kulinarischen Augenschmaus
bietet unser Küchenchef und sein Team
zusätzlich zu unserer Abendkarte einige Spezialitäten an!

*Our Chef and team also offer traditional specialities
in addition to our standard menu!*

... nur auf Vorbestellung
... only on reservation

Montag & Donnerstag – Monday & Thursday

Ripperl B,C,I,J,K,L € 23,00
mit Maiskolben, Ofenkartoffel und verschiedenen Dips
Spare Ribs with corn on the cob, jacket potatoe and variety of sauce

Knoblauch – Käsepizza B,C € 7,90
Garlic – Cheese Pizza

... und für Gruppen – and for Groups *ab 5 Personen*

Hüttenpfandl A,B,C,I,J € 21,00
Schweinebraten, Surbraten und Ripperl mit Semmelknödel,
Kartoffeln und Speckkrautsalat
Hüttenpfandl
*roast pork, marinated loin of pork and spare ribs with bread dumplings,
potatoes, cabbage salad with bacon*

Schweinebraten A,B,C,I,J € 19,00
mit Knödel und Sauerkraut
Roast pork with dumpling and sauerkraut

Getränke – Drinks

Heiße Getränke – Hot drinks

Verlängerter
Coffee € 3,60

Kleiner Brauner
Espresso € 3,30

Großer Brauner
double Espresso € 4,10

Cappuccino
Cappuccino € 4,30

Häferl Kaffee
Big cup of coffee with milk € 4,30

Latte Macchiato
Latte Macchiato € 4,40

Kaffee Haag
decaffeinated Coffee € 3,60

Glühwein
Mulled wine € 5,80

Jagatee
Jagatea (tea spiked fruit, schnaps and rum) € 6,50

Heiße Schokolade
Hot chocolate € 4,50

Tee mit Zitrone
Tea with lemon € 3,60

Früchtetee
Fruit tea € 3,30

Pfefferminztee
Peppermint tea € 3,30

Kamillentee
Camomile tea € 3,30

Heiße Zitrone
Hot lemon € 3,30

Tee mit Schnaps
Tea with Schnaps € 6,40

Tee mit Rum
Tea with Rum € 6,40

Heiße Schokolade mit Rum
Hot Chocolate with rum € 7,60

Alkoholfreie Getränke - Non Alcoholic Drinks

Coca Cola Coke	0,3 l	€ 4,20	Skiwasser Raspberry Juice	0,3 l	€ 4,20
Fanta Fanta	0,3 l	€ 4,20	Skiwasser Raspberry Juice	0,5 l	€ 5,40
Sprite Sprite	0,3 l	€ 4,20	Mineralwasser Mineral water	0,33 l	€ 3,70
Almdudler Herb lemonade	0,3 l	€ 4,20	Cola Light Diat Coke	0,33 l	€ 4,20
Apfelsaft Apple Juice	0,3 l	€ 4,20	Bitter Lemon Bitter lemon		€ 4,30
Orangensaft Orange Juice	0,3 l	€ 4,20	Tonic Water Tonic water		€ 4,30
Spezi Spezi	0,3 l	€ 4,20	Fruchtsäfte pur Fruit juice pur	0,2 l	€ 4,20
Spezi Spezi	0,5 l	€ 5,40	Holundersaft Elder juice	0,3 l	€ 4,20
Red Bull Red Bull		€ 5,10	Holundersaft Elder juice	0,5 l	€ 5,40

Offene Weine – Glas of wine

Weißwein White wine	1/8 l	€ 3,50	Sommerspritzer Summer splash	¼ l	€ 4,10
Rotwein Red wine	1/8 l	€ 3,50	Muskatellerspritzer Muscat splash	¼ l	€ 5,80
Muskateller Muscat wine	1/8 l	€ 4,50	Sprizzero Aperol Spritz		€ 5,80
Spritzer Weiß Spritzer White	¼ l	€ 4,10	‘Ugo ‘Ugo		€ 5,80
Spritzer Rot Spritzer Red	¼ l	€ 4,10	Heidelbeerspritzer „Mirtillo“ Blueberry splash		€ 5,80

Bier vom Faß – Draft Beer

Stiegl Bier 0,2 l € 3,70
Stiegl Beer

Stiegl Bier 0,3 l € 4,40
Stiegl Beer

Stiegl Bier 0,5 l € 5,60
Stiegl Beer

Radler 0,2 l € 3,70
Shandy

Radler 0,3 l € 4,40
Shandy

Radler 0,5 l € 5,60
Shandy

Weißbier 0,3 l € 4,80
Wheat Beer

Weißbier 0,5 l € 5,80
Wheat Beer

Flaschenbier – Bottled Beer

Stiegl Freibier 0,0% 0,5 l € 5,60
Stiegl non alcoholic

Weizen Sport Weisse 0,5 l € 5,60
Wheat Beer non alcoholic

Fl. Schladminger Bier 0,5 l € 5,60
Bottle Schladminger Beer

Fl. Dunkel 0,5 l € 5,60
Dark Beer

Fl. Stiegl Bier 0,3 l € 4,40
Bottle Stiegl Beer

Schnaps 2 cl - Schnaps

Obstler € 3,10
Fruit schnaps

Marillenschnaps € 3,90
Apricote schnaps

Zirbenschknaps € 3,90
Pine schnaps

Honigschnaps € 3,90
Honey schnaps

Vogelbeer Edelbrand € 9,80
Rowanberry brandy

Holunder Edelbrand € 8,80
Elder brandy

Beschwibste Helene € 4,70
Pear schnaps with fruit

Wodka Feige € 4,70
Vodka wit fig

Heiße Witwe € 4,70
Hot Plum liqueur with whipped cream

Enzian € 3,90
Enzian

Grappa Nonino € 5,50
Grappa

Himbeer Edelbrand € 6,80
Raspberry brandy

Aperitif - Aperitif

Campari Orange Campari Orange	€ 5,20	White Piccolo White sparkling wine Piccolo	€ 15,00
Campari Soda Campari Soda	€ 4,80	Prosecco Piccolo Prosecco Piccolo	€ 13,00
Muskateller Spritzer ¼ l Muscat splash	€ 5,80	Sprizzero Sprizzero	€ 5,80
'Ugo 'Ugo	€ 5,80	Heidelbeerspritz „Mirtillo“ Blueberry splash	€ 5,80
Bellini Piccolo Bellini piccolo	€ 14,00		

Likör, Bitterliköre – Liqueur, Bitter Liqueur

Baileys Baileys	€ 4,10	Fernet Fernet	€ 4,10
Amaretto Amaretto	€ 4,10	Avema Avema	€ 4,10
Weichsellikör Sour cherry liqueur	€ 3,90	Jägermeister Jägermeister	€ 4,10
Kletzencocktail Dried pear liqueur	€ 4,10		

Longdrinks

Cola Rum Coke with Rum	€ 5,10	Roter Wodka Soda Red Vodka with Soda Water	€ 5,00
Jack Daniels mit Cola Jack Daniels with Coke	€ 5,90	Bacardi Cola Bacardi Coke	€ 5,20
Whisky Cola (Jim Beam) Whisky with Coke	€ 5,20	Gin Tonic Gin Tonic	€ 5,20
Flying Hirsch Red Bull with Jägermeister	€ 5,40	Gin Lemon Gin Lemon	€ 5,20

Schaumwein – Sparkling Wine

Prosecco piccolo	0,2 l	€ 13,00
White piccolo	0,2 l	€ 15,00
Bellini piccolo	0,2 l	€ 14,00
Prosecco	0,7 l	€ 37,00
White Secco	0,7 l	€ 43,00
Bellini	0,7 l	€ 39,00
BORN Rosé Barcelona Brut	0,7 l	€ 45,00

Champagner - Champagne

Moet & Chandon Brut Impérial	0,7 l	€ 85,00
Moet & Chandon Ice Impérial	0,7 l	€ 115,00
Moet & Chandon Ice Impérial Rosé	0,7 l	€ 130,00
Moet & Chandon Rosé Impérial	0,7 l	€ 95,00
Veuve Cliquot Réserve Cuvée	0,7 l	€ 90,00

Grossflaschen – Big Bottles

Prosecco	1,5 l	€ 72,00
Moet & Chandon Ice Impérial	1,5 l	€ 265,00
Moet & Chandon Brut Impérial	1,5 l	€ 260,00
Moet & Chandon Ice Impérial Rosé	1,5 l	€ 320,00
Moet & Chandon Brut Impérial	3 l	€ 590,00

...unsere / our Highlight's

Gin Tanqueray No. Ten	0,7 l	€ 138,00
Gin Brockmans	0,7 l	€ 158,00
Grey Goose Vodka (Leuchtpad)	3 l	€ 435,00

a Flascher'el Weißwein – Bottle White wine

Sauvignon Blanc Weingut Langmann vlg. Lex St. Stefan/Stainz, Weststeiermark DAC		€ 33,00
Grüner Veltliner „Strass im Strassertal“ Weingut Johann Topf Strass, Kamptal DAC, Niederösterreich		€ 30,00
Gelber Muskateller Weingut und Steirische Kellerei Johann Schneeberger Heimschuh, Südsteiermark		€ 35,00
Cuvee „Steirerbua“ Welschriesling, Sauvignon Blanc, Gelber Muskateller, Müller-Thurgau Weingut Tschermonegg Glanz an der Weinstraße, Steiermark		€ 30,00

a Flascher'el Rotwein – Bottle Red wine

Zweigelt „Dornenvogel“ Weingut Walter Glatzer Göttlesbrunn, Carnuntum DAC, Burgenland		€ 42,00
Cuvee „The Legends“ Cabernet Sauvignon & Merlot Weingut Erich Scheiblhofer Andau, Neusiedlersee, Burgenland	0,7 l 0,375 l	€ 55,00 € 30,00
Blaufränkisch Reserve „Chevalier“ Weingut Iby Horitschon, Mittelburgenland DAC	0,7 l 0,375 l	€ 60,00 € 35,00

a Flascher'el Rosewein – Bottle Rose wine

Rosé „Fräulein Rosé von Döbling“ Weingut Mayer am Pfarrplatz Vienna 19, Wien		€ 30,00
--	--	---------

Kennzeichnung Allergene – Allergens

Speisen

A	Eier Egg	B	Milch Milk
C	Glutenhaltige Getreide Cereals	D	Erdnüsse Peanuts
E	Nüsse (Schalenfrüchte) Nuts	F	Schwefeldioxid & Sulfit Sulphur dioxide & Sulfit
G	Lupinen Lupins	H	Sesam Sesam
I	Soja Soya	J	Sellerie Celery
K	Senf Mustard	L	Fische Fish
M	Krebstier (Krustentier) Crustaceans	N	Weichtiere (Mollusken) Molluscs