

Speisen

A guate Jaus'n - Tasty snacks

Steirerkäsbrot B, C, I	7,50
Bread with Styrian cheese	
Käsebrot B, C, I	10,50
Bread with cheese	
Tauernalmjause mit Gebäck B, C, I, J, K	13,50
„Jausn“ Cold plate with pastries	

Aus dem Suppentopf - Soups

Nudelsuppe A, C, J	5,50
Clear soup with noodles	
Frittatensuppe A, B, C, J	5,50
Clear soup with pancake strips	
Leberknödelsuppe A, B, C, J	6,90
Clear soup with liver dumplings	
Steirische Knoblauchsuppe B, C, I, J	6,90
Styrian garlic soup	
Gulaschsuppe mit Semmel A, B, C, J, K	8,50
Goulash soup with a roll	
Kaspressknödelsuppe A, B, C, J	7,50
Clear soup with cheese dumpling	

Für Würstelfreunde - Sausages

Frankfurter mit Senf und Semmel c, κ	6,90
Sausages with mustard and a roll	
Frankfurter mit Pommes	10,50
Sausages with French fries	
Bernerwürstel mit Pommes frites B	12,40
Sausages wrapped up with bacon served with French fries	
Grillwürstel mit Pommes frites κ	12,40
Grilled sausage with French fries	

G'sund & Frisch – Salads

Haussalat mit gegrillten Putenstreifen A, B, I, J, K House salad with grilled turkey strips	15,80
Backhendlsalat mit gebackenen Hühnerfiletspitzen & Kernöl A, B, C, K Salad plate with strips of baked chicken and pumpkin seed oil	16,80
Pikanter Wurstsalat mit Käse und Gebäck A, B, C, I, J, K Sausage salad with cheese and pastries	11,80
Gemischter Salat A, B, C, J, K Mixed Salad	6,50
Brotkorb (Semmel & Brot) c Breadbasket (roll & bread)	1,80
Glutenfreies Brot i Glutenfree bread	1,80

Burger – Burger

Hamburger mit Pommes frites A, B, C, H, J Hamburger with French fries	12,50
Cheeseburger mit Pommes frites A, B, C, H, J Cheeseburger with French fries	13,50
Crispy Putenburger mit Pommes frites A, B, C, H, J Crispy Turkeyburger with French fries	14,50
Veggie Burger mit Pommes frites A, B, C, H, I, J Vegetable burger with French fries	12,50



Unsere hausgemachten Burgerpatties stellen wir aus rein österreichischem Rindfleisch her.



Symbolfoto



Vegetarische Gerichte – Veggy



Eiernockerl mit grünen Salat A, B, C, J, K 13,90

Small egg-dumplings with green salad

Cremige Kasnocken mit hausgemachten Röstzwiebeln
und grünen Salat A, B, C, J, K 14,70

Cream cheese dumplings with onions and green salad

Käsetoast mit Salatgarnitur A, B, C, I, J, K 10,50

Toast with cheese garnished with salad

Vegane Gerichte – Vegan



Salat Vegan verschiedene Blattsalate mit Gemüselaiichen
und veganer Joghurtdressing I, J, K 15,80

Salat vegan various leaf salads with vegetable patty
and vegan yoghurt dressing

Glutenfreie Gerichte – Gluten Free



Haussalat mit gegrillten Putenstreifen A, B, I, J, K 15,80

House salad with grilled turkey stripes

Grillteller verschiedene Sorten Fleisch mit Pommes frites und Gemüse 19,50

Grilled Plate different kinds of meat with French fries and vegetables B, I, J

Allergene

Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten sind heute weit verbreitet. Damit Allergiker einen unbeschwerten Abend in der Tauernalm verbringen können, haben wir alle Speisen die mögliche Allergene enthalten, gekennzeichnet. Rechts findet ihr die Abkürzungen mit der jeweiligen Beschreibung.

Hauptspeisen - Main Courses

Spezialtoast Schweinerückensteak mit Cocktailsauce und Salatgarnitur A, B, C, I, J	17,90
Special Toast Steak of Pork loin with cocktailsauce and garnished with salad	
Grillteller verschiedene Sorten Fleisch mit Pommes frites und Gemüse B, I, J	19,50
Grilled plate different types of meat with French fries and vegetables	
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites und Preiselbeeren A, B, C	17,90
Escalope of pork „Vienna Style“ with French fries and cranberries	
Hausgröst'l mit Spiegelei und gemischten Salat A, B, C, J, K	16,00
„House Gröst'l“ frying-pan with fried egg and mixed salad	
Hausgemachte Lasagne mit Blattsalat A, B, C, I, J, K	16,00
Home-made Lasagne with salad bowl	
Spaghetti mit Fleischsauce und Parmesan A, B, C, I, J, K	13,50
Spaghetti Bolognese with Parmesan	
Schinken Käse Toast mit Salatgarnitur A, B, C, I, J, K	10,90
Toast with cheese and ham garnished with salad	
Pommes frites   	7,50
French fries	
Gebackene Hühnerfiletspitzen mit Pommes frites A, B, C, H, K	16,80
Crispy chicken strips with French fries	
Leberkäse mit Spiegelei und Kartoffelsalat A, B, C, J, K	12,50
„Leberkäse“ Sausage-Speciality with fried egg and potato salad	

A	Eier / Egg
B	Milch / Milk
C	Glutenhaltige Getreide / Cereals
D	Erdnüsse / Peanuts
E	Nüsse (Schalenfrüchte) / Nuts
F	Schwefeldioxid & Sulphite / Sulphur dioxide & Sulfit
G	Lupinen / Lupins

H	Sesam / Sesam
I	Soja / Soya
J	Sellerie / Celery
K	Senf / Mustard
L	Fische / Fish
M	Krebstiere (Krustentiere) / Crustaceans
N	Weichtiere (Mollusken) / Molluscs

Tages Pizzen - Pizzas

Pizza Salami B, C 13,50

Tomatensauce, Käse, Salami und Oregano

Pizza Salami Tomatosauce, cheese, salami and oregano

Pizza Diavolo Spezial B, C 13,50

Tomatensauce, Chili Salami, Käse, Jalapenos, Paprika und Oregano

Pizza Diavolo special Tomatosauce, spicy salami, cheese, jalapenos, paprika and oregano

Pizza Margherita B, C 12,00

Tomatensauce, Käse, Tomatenwürfel und Oregano



Pizza Margherita Tomatosauce, cheese, fresh tomatoes and oregano

Hauspizza B, C 13,50

Tomatensauce, Schinken, Salami, Käse, Pfefferoni, Paprika und Oregano

Housepizza Tomatosauce, ham, salami, cheese, paprika und oregano

**In unserer Abendkarte finden Sie
eine Auswahl von hausgemachten Pizzen!**

Nur für die kleinen Gäste - Only for Kids

Spaghetti mit Fleischsauce A, B, C, I, J, K 9,20

Spaghetti Bolognese

Spätzle mit Bratensaft A, B, C 7,00

Spaetzle with gravy

Wiener Schnitzel (vom Schwein) mit Pommes frites A, B, C 9,50

Small Wiener Schnitzel with French fries

Hühnernuggets mit Pommes frites C 9,50

Chicken nuggets with French fries

Grillteller mit Pommes frites B, I, L 9,50

Grilled plate with French fries



Was „Süßes“ danach -Something Sweet

Germknödel B, C, E, F

mit Butter und Mohn

8,50

Yeast dumpling filled with plum sauce with poppy and butter

Germknödel A, B, C, E, F

mit Vanille Sauce und Mohn

9,70

Yeast dumpling filled with plum sauce with poppy and vanilla sauce

Hausgemachter Topfenstrudel A, B, C, F, I

6,50

Strudel filled with cream cheese

mit Vanille Sauce / **with vanilla sauce**

8,50

mit Schlagsahne / **whipped cream**

7,50

Hausgemachter Apfelstrudel A, B, C, E, F, I

6,50

Strudel filled with apples

mit Vanille Sauce / **with vanilla sauce**

8,50

mit Schlagsahne / **whipped cream**

7,50

Hausgemachter Kaiserschmarrn A, B, C, F

12,50

mit Apfelmus oder Zwetschenröster

Kaiserschmarrn, Sliced pancake with apple puree or stewed plums

Unsere Eisspezialitäten - our ice cream assortment

Gemischtes Eis

Mixed ice cream

mit Schlagsahne / **with whipped cream**

6,80

ohne Schlagsahne / **without whipped cream**

6,00

Kindereisbecher

5,50

Kids Cup

Eiskaffee

8,00

Iced Coffee

Die Allergene für unsere Eisspezialitäten entnehmen Sie bitte aus unserer Eiskarte.

Ein Auszug aus der Abendkarte - Excerpt evening menu

von 18:00 bis 21:00 Uhr

Vorspeisen - Starters

Gegrillter Schafskäse
Riesengarnelen
Beef Tartar

Suppen - Soups

Frittatensuppe
Nudelsuppe
Leberknödelsuppe
Steirische Knoblauchsuppe
Kaspressknödelsuppe

Everything is PASTA

Hausgemachte Lasagne
Spagetti Bolognese
Tagliatelle alio olio e
peperoncino

Ofenkartoffel - Jacket Potatoes

Ofenkartoffel mit
Putenstreifen, Brokkoli und
Sauerrahmdip
Ofenkartoffel „Mediterran“

Hausgemachte Pizzen

– Handmade Pizza

Prosciutto

Salami Milano Cucina

Salami Spinata Calabria Scharf

Magherita

Hawaii

Schmankerl

– Treats

Spezialtoast

Steirisches Wurzelfleisch

Grillplatte

Gegrillte Riesengarnelen

Asiatischer Wok

Wiener Schnitzel

vom Schwein

Cordon Bleu vom Schwein

Zwiebelrostbraten

Steak Klassiker

– Steaks

Steaktoast

Filetsteak

Surf and Turf

Burger

Tauernalmburger

Hamburger

Cheeseburger

Spezialitäten

– Specialities

Ripperl

Knoblauch - Käsepizza

Süße Verführung

– Sweets

Eispalatschinke

Schokoladen-Nuss-Kuchen

Schoko - Mousse

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser

Mineral Water



0,33l

3,70

Mineralwasser Still

Mineral Water no gas

0,33l

3,70

Red Bull

Red Bull

0,25l

5,10

0,3l

0,5l

Coca Cola

Coke

Coca-Cola

4,20

5,40

Coca Cola Light (Flasche 0,33 l)

Coke light

Coca-Cola
light

4,20

Fanta oder Sprite

Orange or lemon lemonade



4,20

5,40

Almdudler

Herbs lemonade

4,20

5,40

Apfelsaft

Apple Juice

4,20

5,40

Apfelsaft gespritzt

Apple spritzer



3,90

5,20

Orangensaft

Orange juice

4,20

5,40

Eistee

Ice tea

4,20

5,40

Spezi

Coke and Fanta mixed

4,20

5,40

Holundersaft

Elder juice

4,20

5,40

Fruchtsaft pur

Fruit juice pure

4,20

Fruchtsaft gespritzt

Squirted fruit juice

5,10

5,80

Skiwasser

„Skiwasser“ Raspberry juice

4,20

5,40

Bier vom Fass - Beer

Stiegl Bier Stiegl beer	0,3l	4,40
Stiegl Bier Stiegl beer	0,5l	5,60
Stiegl Weisse - Weizenbier Stiegl Wheat beer	0,3l	4,80
Stiegl Weisse - Weizenbier Stiegl Wheat beer	0,5l	5,80
Radler Shandy	0,3l	4,40
Radler Shandy	0,5l	5,60

Bier aus der Flasche - Bottled Beer

Dunkles Bier Dark beer	0,5l	5,60
Stiegl Bier Stiegl beer	0,3l	4,40
Schladminger Bier Schladminger beer	0,5l	5,60

Alkoholfreies Bier - Non-Alcoholic Beer

Stiegl Freibier (Flasche) 0,0% Stiegl beer (bottle)	0,5l	5,60
Stiegl-Sport Weisse (Flasche) Stiegl Wheat beer (bottle)	0,5l	5,60

Kaffee & Tee - Coffee & Tea

Verlängerter Coffee	3,60	Heiße Zitrone Hot Lemon	3,30
Espresso - Kleiner Brauner Espresso	3,30	Tee (Früchte, Schwarz, Kräuter, Pfefferminz, Grüner Tee) Tea - different tastes	3,30
Großer Brauner Double Espresso	4,10	Tee mit Zitrone Tea with lemon	3,60
Cappuccino Cappuccino	4,30	Tee mit Rum Tea with rum	6,40
Häferlkaffee Big cup of coffee with milk	4,30	Tee mit Schnaps Tea with schnaps	6,40
Heiße Schokolade Hot Chocolate	4,50	Glühwein 1/4l Mulled Wine	5,80
Latte Macchiato Latte Macciato	4,40	Jagatee Jagatea (tea spiked fruit, schnaps and rum)	6,50

Aperitif - Aperitif

Campari-Orange Campari orange	5,20	Muskatellerspritzer 1/4l Muskateller spitzer	5,80
Campari-Soda Campari soda	4,80	Sprizzero oder `Ugo Aperol Spritz or `Ugo	5,80
Prosecco Piccolo Prosecco piccolo	13,00	Heidelbeerspritzer „Mirtillo“ Blueberry splash	5,80
White Piccolo „White“ sparkling wine piccolo	15,00		

Liköre - Liqueurs

Weichsellikör Soure cherries liqueur	3,90	Averna	4,10
		Fernet	4,10
Baileys Baileys	4,10	Jägermeister	4,10

Longdrinks - Longdrinks

Cola Rum Coke Rum	5,10	Wodka Lemon Vodka Lemon	5,90
Bacardi Cola Bacardi Coke	5,20	Wodka Bull Vodka Bull	5,90
Whisky Cola Whisky Coke	5,20	Wodka Orange Vodka Orange	5,60
Whisky Orange Whisky Orange	5,20	Flügerl Vodka and Red Bull	5,20
Whisky Bull Whisky Bull	5,20	Flying Muh Jägermeister with milk	5,40
Gin Tonic Gin Tonic	5,20	Flying Hirsch Jägermeister with Red Bull	5,40
Gin Lemon Gin Lemon	5,20	Malibu Orange	5,60
Roter Wodka Soda Red Vodka Soda	5,00	Jack Daniels Cola	5,90
		Jack Daniels Bull	6,20

Schnaps - Schnaps 2cl

Obstler Obstler	3,10	Vogelbeer Brand Rowanberry brandy	9,80
Marillenschnaps Apricot Schnaps	3,90	Tequila Tequila	4,70
Honigschnaps Schnaps with honey	3,90	Grappa Nanino Grappa Nanino	5,50
Zirbenschnaps Pine-Cone Schnaps	3,90	Beschwipste Helene Pear Schnaps with fruit	4,70
Kletzencocktail Kletzencocktail	4,10	Wodka Feige Vodka with fig	4,70
Nußschnaps Nut Schnaps	3,90	Heiße Witwe Hot plum liqueur with whipped cream	4,70
Holunderbrand Elder brandy	8,80	Enzian Enzian	3,90
Himbeerbrand Raspberry brandy	6,80		

Alle Preise verstehen sich als Inklusivpreise (inklusive aller Abgaben) in Euro

Offene Weine

- Open Wines

Wein aus Österreich
Wine from Austria

Weiß- oder Rotwein 1/8l White- or Redwine	3,50
Mischung Weiß oder Rot 1/4l White or Redwine with soda	4,10
Muskateller 1/8l Muskateller	4,50
Muskateller Spritzer 1/4l Muskateller Spritz	5,80
Sprizzero Sprizzero	5,80
`Ugo `Ugo	5,80
Heidelbeerspritzer „Mirtillo“ Bluebeery splash	5,80



Flaschenweine - Bottled Wines

Weißwein - White Wine

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

Rotwein - Red Wine

Zweigelt „Dornenvogel“	42,00
Weingut Walter Glatzer Göttlesbrunn, Carnuntum DAC, Burgenland	
Cuvee - Cabernet Sauvignon & Merlot „The Legends“	0,75l 55,00
Weingut Erich Scheiblhofer Andau, Neusiedlersee, Burgenland	0,375l 30,00
Blaifränkisch Reserve „Chevalier“	0,75l 60,00
Weingut Iby Horitschon, Mittelburgenland DAC	0,375l 35,00

Roséwein - Rose Wine

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

Schaumweine - Sparkling Wine

Bellini „Cipriani“	0,2l	14,00
Prosecco Piccolo	0,2l	13,00
White Piccolo	0,2l	15,00
Prosecco	0,7l	37,00
White Secco	0,7l	43,00
Bellini „Cipriani“	0,7l	39,00
Born Rosé Brut Barcelona	0,7l	45,00
Moët & Chandon Brut Impérial	0,7l	85,00
Moët & Chandon Ice Impérial	0,7l	115,00
Moët & Chandon Ice Impérial Rosé	0,7l	130,00
Moët & Chandon Rosé Impérial	0,7l	95,00
Veuve Clicquot Réserve Cuvée	0,7l	90,00

Großflaschen - Big Bottles

Prosecco	1,5l	72,00
Moët & Chandon Ice Impérial Rosé	1,5l	320,00
Moët & Chandon Ice Impérial	1,5l	265,00
Moët & Chandon Brut Impérial	1,5l	260,00
Moët & Chandon Brut Impérial	3,0l	590,00



Flaschenangebot mit Beigetränk

Bottles for hard drinks

	0,35l	0,7l
Jim Beam Whisky	49,-	79,-
Bacardi	49,-	79,-
Jack Daniels	56,-	89,-
Wodka	46,-	74,-
Gin „Gordons“	49,-	79,-
Grey Goose Vodka		116,-
Belvedere Pure Vodka		116,-

Unsere Highlights mit Beigetränk

Our Highlights

Gin Tanqueray No. Ten	0,7l	138,-
Gin Brockmans	0,7l	158,-
Grey Goose Vodka mit Leuchtpad	3,0l	435,-