



Vorspeisen



Knoblauchbrot klassisch (4,7)	4,50
Knoblauchbrot mit Pinzgauer Speck mit Rucola & Bergkäse (4,7)	6,20
Gemischter Salat mit Balsamicodressing (9,11)	6,50
 Hirschcarpaccio mit Moosbeervinaigrette & Haselnüsse (8,9)	12,80
Auhof Starter Brett für 2 – 3 Personen Antipasti Gemüse, Pinzgauer Speck, Olivenöl & Brot	20,00
Beef Tartare mit Wachtelei & Toast (4,7,9,11)	Vorspeise 13,20 Hauptspeise 20,80
 Käsebrett feinster Käse von der Pinzgau Milch	Vorspeise 11,80 Hauptspeise 14,80
 Pinzgauer Speck mit Brot & Butter (4,7,8,12)	Vorspeise 10,80 Hauptspeise 14,80

Genuss ist eine Frage der Phantasie,
oder des Ortes!

Herzlich Willkommen im Auhof!



Suppen

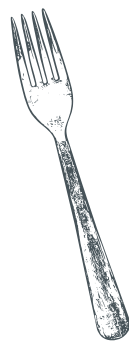
 Schwammerlcremesuppe mit eigener Einlage (7)	6,80
 Rinderbouillon mit Kaspresknödel (1,4,7,10) mit Kräuterfrittaten (1,4,7,10)	6,20 4,20
Tomatensupp'n mit Croûtons (4,7)	5,80

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



SPEISEKARTE

RESTAURANT | KONDITOREI | SUITEN & APARTMENTS



Hauptspeisen

Kartoffel-Vogelersalat mit Backhendstreifen (1,4,8,9,11)	15,20
Frühlingssalat Zupsalate, Tomaten, Roter Feta, frische Eierschwammerl, Pinoli & Balsamico Dressing	14,80
Pinzgauer Bauernsalat mit Kartoffel, Pinzgauer Speck, Ei & Blattsalaten (1,9)	13,80
Ceasar Salat Eisbergsalat, gegrillte Hühnerbrust, Croûtons, Parmesandressing & Tomaten (1,3,4,7,9)	14,80
 Pinzgauer Kasnocken mit kleinem Salat (1,4,7,9)	13,50
Handgedrehte Spinatknödel mit brauner Butter & Parmesan (1,4,7,9)	12,90
Graupen Risotto mit frischen Eierschwammerl	14,80
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites (1,4) vom Kalb mit Kartoffelsalat (1,4,9,11)	15,90 21,90
 Salzburger Bratwurst mit Kartoffelpüree & Sauerkraut (4,7,11)	12,80
 K&K Hofgulasch vom Rauriser Rind mit Butterspätzle (1,4,7,10)	16,80
Kalbsleber mit glacierten Äpfeln, Kartoffelpüree & Speck (4,7,9)	19,90
Gekochtes Rindfleisch vom Rauriser Rind, mit Spinat & Röstkartoffeln	18,80


 Entrecote vom Rauriser Rind 30 Tage am Knochen gereift Kräuterbutter & Salat (1,9,11)	26,80
 T-Bone Steak vom Rauriser Rind, 30 Tage am Knochen gereift vom Grill, Dip Saucen & Salat (1,9,11)	350 - 400 g 42,00 500 - 600 g 58,00
 Zwiebelrostbraten aus der Beiried mit Bratkartoffeln & Speckbohnen (7,10,11)	19,90
 Auhof Burger "Classic" aus 100% Rauriser Rindfleisch mit Speck, Käse & Salat (1,4,7,9,11,12)	15,80
Steaksandwich Rosa gebratenes Rauriser Rindfleisch im Wurzelbaguette Krautsalat, Kren-Aioli & Ananas (1,4,7)	14,80
Flammkuchen Roter Feta mit Schafskäse & Vogelersalat (1,4,7)	13,20
Flammkuchen Speck mit Speckwürfel, Zwiebel & Schmand (1,4,7,11)	13,20
Flammkuchen Burrata Burrata Käse, Rucola & Pesto	13,80
Spaghetti mit Tomatensauce Mit hausgemachter Tomatensauce, Parmesan & Rucola (1,4,9)	11,80
Spaghetti Eierschwammerl mit Rahmsauce (4,7,9)	15,80
Kalbschnitzel „Natur“ mit Schwammerlsauce & Butterspätzle (1,4,7,9)	20,90
Schwammerl – Rührei frische Kräuter mit kleinem Salat (4,7,9)	Vorspeise 8,80 Hauptspeise 15,80
Schwammerl Rahmsauce mit Kartoffeln (1,7)	Vorspeise 8,80 Hauptspeise 15,80
Leoganger Lachsforelle Lachsforellenfilet mit Graupenrisotto (7,9)	19,90
Forelle im Ganzen gebraten mit Petersilienkartoffel & Salat (3,4,7,9,11)	22,80



für die Kleinen

Kinder Wiener Schnitzel Mit Pommes (1,4,7)	8,80
Kinderspaghetti Mit hausgemachter Tomatensauce (1,4,9)	7,80
Mini Rostbratwürstel Mit Kartoffelpüree (4,7)	7,80
Mini Flammkuchen Mit Tomatensauce & Käse (1,4,7,9)	6,80
Frankfurter Würstel mit Brot (4,9)	6,20
Kaiserschmarrn mit Apfelmus (Wartezeit mind. 15 Min.)	11,80

Auhof Erlebnis!

DIENSTAG ab 18 Uhr: Spaghetti Aglio Olio im Parmesanlaib am Tisch zubereitet	15,90
FREITAG ab 18 Uhr:  Rindfleisch Ripperl mit Kartoffelpüree & Dip	17,90
SONNTAG MITTAG ab 12 Uhr: Schweinsbraten aus der Rein mit Knödel & Sauerkraut	13,50

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.




NOÏI
CONDITOR EIS

Handgemacht
aus 100% Natur



AMA GASTROSIEGEL
Lebensmittel mit österreichischer Qualität



Eierschwammerl	aus heimischen Wäldern
Rind & Schwein	 Rathgeb & Ablinger
Fische	Grundner Leogang
Speck	Metzgerei Tauernlamn, Taxenbach
Gemüse	LGV, Marchfeld
Milchprodukte	 Pinzgau Milch
Eier Freilandhaltung	 Salzburger Landei Annaberg



Café Seegasse
Genuss, Raum, Zeit

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

auhof
derauhof.at



Gästeregistrierung

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)