

Tauern *frühstücks* BUFFET

Klein für 1 Person

Heißgetränk
Butter, Marmelade
2 Gebäck

€ 9,90

Mittel für 1 Person

Heißgetränk
Butter, Marmelade
Schinken, Käse
2 Gebäck
Juice

€ 12,90

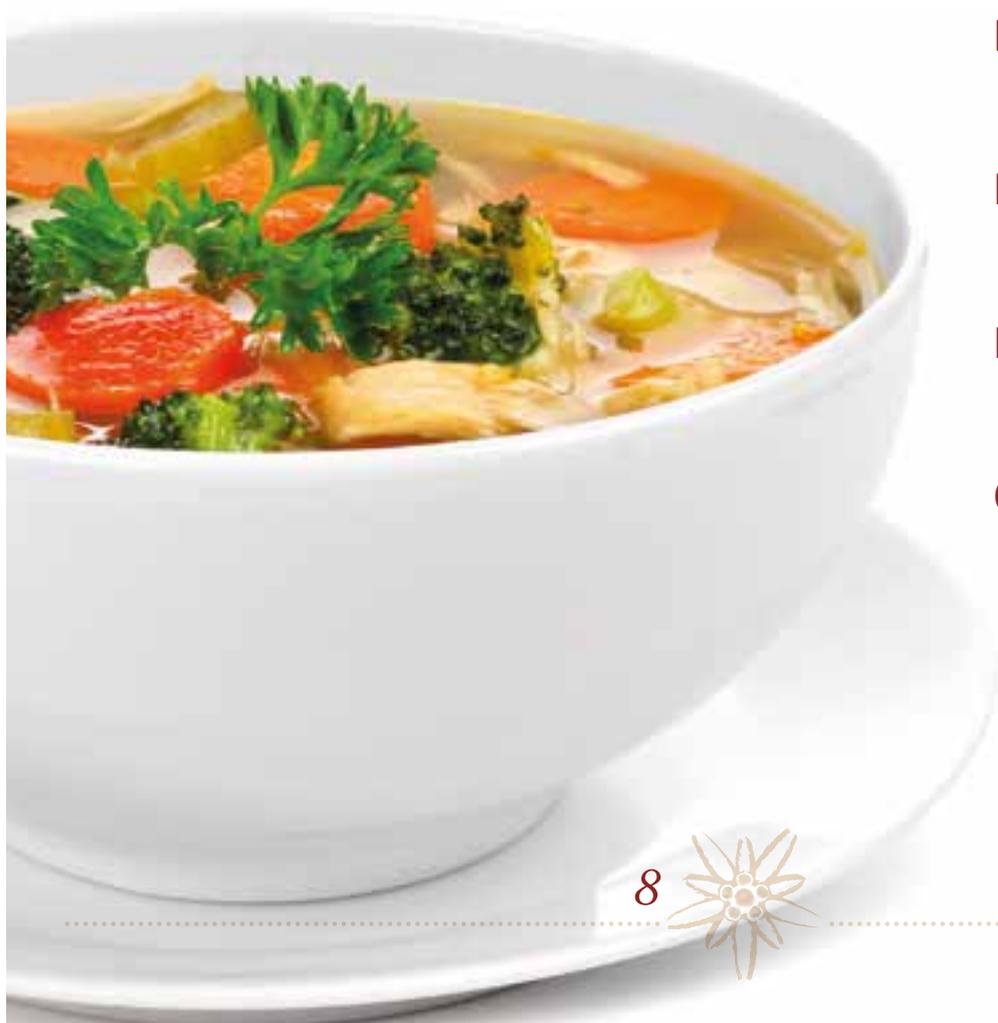
Groß für 2 Personen

Heißgetränke
Butter, Marmelade
2 Eier
Schinken, Käse
4 Gebäck
Juice

€ 28,90



ZUR Suppe!



Knoblauch
Suppe € 5,90

Frittaten
Suppe € 5,40

Leberknödel
Suppe € 5,40

Grießnockerl
Suppe € 5,40



kulinarischer
Vital
prolog

Gebackene Garnelen
auf Blattsalat € 8,90

Gemischter Salat
mit Ziegenkäse und Walnüssen € 8,90

Gemischter Salat
mit Joghurtdressing oder Kernöl € 5,90

Grüner Salat
mit Joghurtdressing oder Kernöl € 5,90

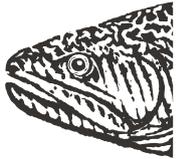


... ZUR *Sache!*



Schweinefilet im Speckmantel
auf Polentataler mit Kernölsauce € 19,90

Backhendlsalat
mit gemischtem Salat, Kernöl € 16,90



Lanzschnitzerl (Schwein)
mit Schinken und Käse überbacken
dazu Pommes frites € 18,90

Hawai-Cordon
gefüllt mit Schinken, Käse und Ananas
dazu Basmatireis € 18,90

Wienerschnitzerl
mit Kartoffeln € 17,90

Putenwiener
mit Kartoffeln € 17,90

Vegetarisch

Tagliatelle mit Basilikumpesto
und Parmesanchips € 15,90



frische
Fische!



Seelachsstreifen
im Backteig auf Salat garniert € 17,90

Forellenfilet
mit Petersilienkartoffeln
und frischem Gemüse € 21,90



für unsere
kleinen **Gäste**

Wienerschnitzerl
mit Pommes frites € 11,90

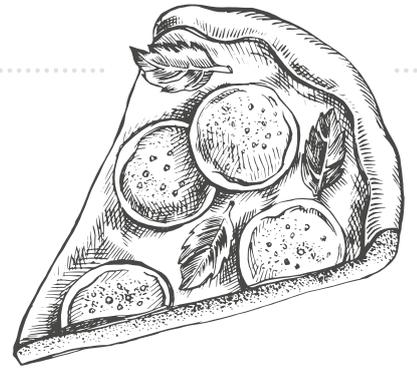
Grillwürstel
mit Pommes frites € 11,90

Cordon bleu
mit Pommes frites € 11,90



Buon Appetito!

Pizza



Hauspizza

Käse, Schinken,
Speck, Mais,
Pfefferoni,
Zwiebel

€ 14,90

Margherita

Käse

€ 11,90

Salami

Käse, Salami

€ 12,90

Diavolo

Käse, Salami,
scharfe Pfefferoni

€ 13,90

Hawaii

Käse, Ananas, Schinken

€ 13,90

Prosciutto

Käse, Schinken

€ 13,90

Tonno

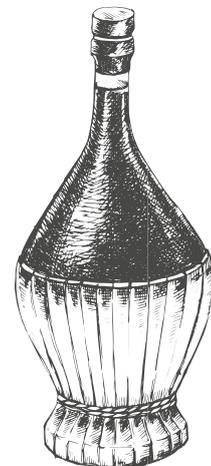
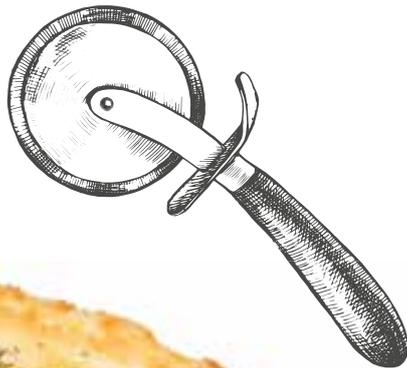
Käse, Thunfisch,
Zwiebel

€ 13,90

Vegetarisch

Käse, Oliven, Tomaten
Paprika, Mais, Zwiebel

€ 13,90



Auf Wunsch bereiten wir Ihnen
Ihre Pizza auch zum Selbstabholen zu.
Preis bei Abholung -10%.



*Ein
würdiger*
Abschluss



Apfelstrudel oder Topfenstrudel

mit Schlagobers € 5,90

mit Eis und Schlagobers € 7,90

Palatschinken

mit Eis € 9,90

mit Marmelade, garniert € 7,90

... und frische Mehlspeisen
aus unserer Vitrine



Gemischtes Eis

ohne Schlagobers € 6,20

mit Schlagobers € 6,90



*eiskalt
serviert!*

Heiße Liebe € 8,90

Eiscafé € 8,90

Bananensplit € 8,90

Stracciatella-Becher
mit Stracciatellaeis, Eierlikör
und Schlagobers € 8,90

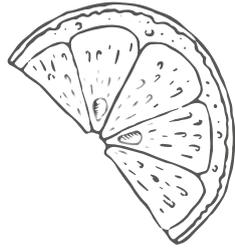
Espresso
mit Vanilleeis
und Schlagobers € 6,20

Fruchtbecher € 8,90

Caramellino
Schokolade und Karamelleis
€ 8,90

Eiskäfer € 6,90
Erdbeereis und
Schokolinsen



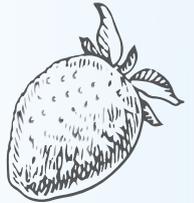


Alte Hausmittel gegen Durst

<i>Mineral Wasser</i>	Flasche 0,3 l	Flasche 0,7 l
	3,60	8,-

<i>Soda Wasser</i>	<i>pur</i>		<i>mit Zitrone</i>	
	0,25 l	0,5 l	0,25 l	0,5 l
	2,50	3,60	2,60	3,90

alkohol *frei*

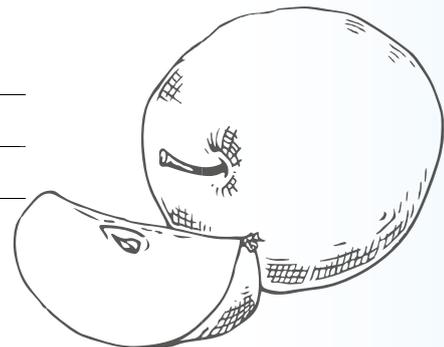


 <i>Fruchtsäfte</i>	Flasche 0,2 l	<i>Soda</i>		<i>Tauernwasser</i>	
		0,33 l	0,5 l	0,33 l	0,5 l
	3,50	4,20	5,20	4,00	4,60

<i>Hollersaft</i>	<i>Tauernwasser</i>	<i>Soda</i>
	0,5 l	0,5 l
	3,50	3,90

<i>Fanta, Cola, Sprite, Almdudler Cappy, Apfelsaft</i>	<i>pur</i>		<i>Soda</i>		<i>Tauernwasser</i>	
	0,25 l	0,5 l	0,25 l	0,5 l	0,25 l	0,5 l
	3,30	5,60	3,10	5,20	2,80	4,70

<i>Eistee Cola light RED BULL</i>	0,33 l	Dose
	4,20	--
	4,20	--
	--	4,60





Aperitifs

Very Berry € 7,50

Organic Purple Berry
Vermut-Lilliet
Eis, Gefrorene Beeren

Limoncello Spritz € 7,50

Organic Bitter Lemon
Limoncello, Prosecco
Zitrone, Minze

Wein

	1/8	1/4	1 Fl.
Welschriesling <i>Artisan</i>	3,80	6,20	25,10
Gspritzer rot	--	3,30	--
Gspritzer weiß	--	3,30	--
Gspritzer süß	--	3,50	--
Aperol Mischung Sekt	--	5,10	--
Aperol Mischung Wein	--	4,80	--
<i>Keringer</i> Zweigelt	4,80	8,40	26,50
<i>Keringer</i> Blaufränkisch	6,10	8,80	28,50
<i>Keringer</i> Heideboden	6,50	9,50	29,90
Welschriesling <i>Erzherzog Johann</i>	4,90	8,30	26,50
Weißburgunder <i>Erzherzog Johann</i>	5,60	9,20	29,50
Muskateller <i>Erzherzog Johann</i>	5,60	9,50	29,90
Grauburgunder <i>Erzherzog Johann</i>	5,60	9,50	29,90

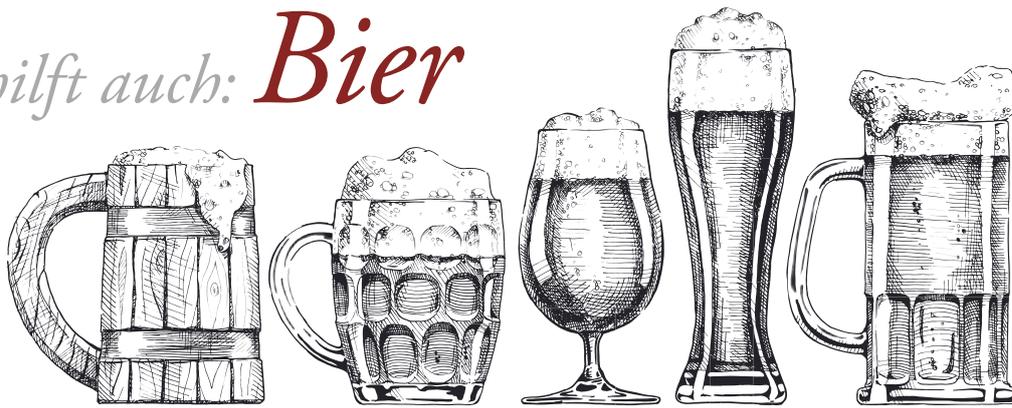


Prickelndes

	0,25	0,7 l
Schlumberger Sekt	4,10	30,10
Frizzante	4,10	30,10



... hilft auch: *Bier*



Salzburger
Stiegl


	0,2 l Pfiff	0,3 l	0,5 l
Stiegl	2,70	3,60	5,60
Soda-Radler	--	4,30	4,50
Radler	--	4,30	5,20
	Stiegl	Stiegl Freibier	Stiegl Hefe
Flaschenbier 0,5 l	4,60	4,70	5,60

... ein Schnapsperl
in Ehren

Obstler	3,30
Zirbe, Birne Marille Kräuterbitter	3,30



Spirituosen

Rum	3,50
Weinbrand	3,50
Campari Orange	5,20
Campari Soda	4,80
Cola Whiskey	5,50
Bacardi Cola	4,80
Cola Rum	4,40
Red Vodka	5,20



Lust auf Kaffee?

„Kaffee Sätze“

„Kaffee und Liebe sind heiß am besten.“

Spruchwort

„Wovon wird der Kaffee süß, vom Zucker oder vom Umrühren?“

Jüdisches Sprichwort

„Mein Auto braucht fünf Liter pro hundert Kilometer, ich auch. Kaffee.“

Peter E. Schumacher

„Der Kaffee muss so süß sein, wie die Küsse eines Mädchens am ersten Tag, so heiß, wie die Nächte in ihren Armen und schwarz, wie die Flüche ihrer Mutter, wenn sie es erfährt.“

arabisches Sprichwort

„Kaffee dehydriert den Körper nicht. Ich wäre sonst schon Staub.“

Franz Kafka

„Kaffee ist nur schädlich, wenn Ihnen ein ganzer Sack aus dem fünften Stock auf den Kopf fällt.“

Albert Darbouen

„Nach einem guten Kaffee verzeiht man sogar den Eltern.“

Oscar Wilde

DIE HEIMAT des Kaffeestrauches liegt im Südwesten Äthiopiens, genauer gesagt in Kaffa. In der Region werden die Pflanzen schon seit Jahrhunderten auf Plantagen kultiviert. Diese wurden meist an steilen Bergen errichtet. So entstanden die typischen Terrassenplantagen.

Der Name „Kaffa“ dürfte übrigens auch der Grund sein, warum wir heute „Kaffee“ sagen. Ein weiterer möglicher Ursprung ist das arabische Wort „qahwa“, das für „Kaffee“ oder „Wein“ steht.

Anfang des 16. Jahrhunderts erreichten sie Kairo sowie Aleppo und Damaskus, wo die ersten Kaffeehäuser eröffnet wurden.

KAFFEEHAUSKULTUR

Erst in der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts wurde der Kaffee in Europa populär. Venezianische Kaufleute importierten die ersten Säcke der kostbaren Bohnen. Da sie für das einfache Volk unerschwinglich waren, war Kaffee zunächst nur dem vermögenden Adel vorbehalten. Man verfeinerte ihn aber nicht wie die Osmanen mit Gewürzen wie Kardamom, sondern mit Milch und Zucker.

Die ersten Kaffeehäuser auf europäischem Boden entstanden in Venedig und London. Sie waren damals genauso wie heute Treffpunkt und Platz für Kommunikation. In Wien eröffnete das erste Café nach der Türken-Belagerung im Jahr 1683. Aus dieser Zeit stammt auch das berühmte Kipferl, das an den türkischen Halbmond erinnert.

Quelle: www.jhornig.com

unsere Kaffee Spezialitäten

Kleiner Brauner	3,00	Kännchen Kaffee	5,90
Verlängerter	3,50	Cafe Latte	4,50
Großer Brauner	3,90	Cafe Latte double	4,80
Melange	3,90	Himmlicher Kaffee	4,30
Cappuccino	4,20	Schokolade	4,10
Häferlkaffee	4,20	Schokolade mit Schlag	4,30

Irish Coffee Kaffee, Whiskey, Milchschaum, Zucker	8,50
Italian Coffee Kaffee, Amaretto, Milchschaum, Zucker	8,50



Die Bohne macht den Kaffee

Während Arabica Bohnen größer, flacher und eher oval geschnitten sind, ist die Robusta Bohne erheblich kleiner und eher rundlich. Deshalb werden Arabica Bohnen auch als Flachbohnen und Robusta Bohnen als Rundbohnen bezeichnet. Die Größe hängt jedoch auch von den Varietäten ab. Auch der Einschnitt auf der Kaffeebohne unterscheidet die beiden Sorten voneinander: Während der Einschnitt der Arabica Bohne sanft geschwungen ist, erscheint dieser bei der Robusta Bohne fast kerzengerade.

Time for Tea



Tee schwarz	3,10
Früchtetee	3,10
Pfefferminztee	3,10
Kräutertee	3,10
Grüner Tee	3,10
Kamillentee	3,10



COFFEA ARABICA

braucht als Selbstbestäuber bei der Befruchtung seiner nach Jasmin duftenden Blüten keine fremde Hilfe durch Insekten oder Wind.

Ein weiterer Vorzug der Arabicas ist die außergewöhnliche Geschmacks- und Aromenvielfalt. Arabica-Bohnen enthalten eine große Anzahl feiner Fruchtsäuren und schmecken dadurch komplexer als Robustas. Zudem ist der Fettanteil mit 16 bis 18 Prozent höher, wodurch bei der Extraktion eine dichtere Crema entsteht. Außerdem enthält Coffea Arabica deutlich mehr Zucker als der Coffea Robusta, hat aber etwa um die Hälfte weniger Koffein.



Anbauhöhe
800 - 2000 m



Optimal für
FILTERKAFFEE



Wächst am besten bei
16 - 24° C



Koffeingehalt
1,1 - 1,7%



Chromosomenzahl
44



Weltmarktanteil
60 %



Preis
hoch



COFFEA ROBUSTA

Die Pflanzen entwickeln schneller Früchte und sind ertragreicher als Arabica-Bäume.

Mit der Geschmacksvielfalt von Arabica-Bohnen kann Robusta-Kaffee allerdings nicht mithalten. Das mag auch daran liegen, dass der Hochlandkaffee mit 44 Chromosomen doppelt so viele Erbinformationen besitzt wie sein Verwandter aus dem Flachland.

Robusta-Bohnen lassen sich jedoch dunkler rösten als Arabicas, schmecken deutlich kräftiger und sind nicht so säurelastig. Bei der Extraktion entsteht eine reiche und feste Crema, weswegen sie ein geschätzter Bestandteil von Espresso-Mischungen sind. Dazu kommt der im Vergleich zur Arabica-Bohne doppelt so hohe Koffeinanteil von rund 2,2 Prozent.



Anbauhöhe
bis ca. 800 m



Optimal für
ESPRESSO



Wächst am besten bei
22 - 30° C



Koffeingehalt
2 - 4,5%



Chromosomenzahl
22



Weltmarktanteil
30 %



Preis
niedrig



Rumtee	5,60
Weintee	5,60
Schnapstee	5,60
Glühwein	5,90
Jagatee	6,90