

Tauern *frühstücks* BUFFET

täglich von 8:00 – 10:00

€ 16,90 / Person Reservierung erbeten!



zur Suppe!



Knoblauch-Creme

Suppe..... € 5,90

Leberknödel

Suppe..... € 5,90

Frittaten

Suppe..... € 5,90

Kaspressknödel

Suppe..... € 5,90



kulinarischer *Vital* *prolog*

Gebackene Garnelen

auf gemischtem Blattsalat. € 11,90

Schafkäsebällchen

auf gemischtem Blattsalat
mit karamelierten Walnüssen € 12,90

Gemischter Salat

mit Dressing
mit Essig / Öl
mit Essig / Kernöl € 6,20

Grüner Salat

mit Dressing
mit Essig / Öl
mit Essig / Kernöl € 5,90





... zur *Sache!*

Schweinemedallions

in Kernölsauce
mit Gemüse und Kroketten € 26,90

Wienerschnitzerl

mit Kartoffeln..... € 18,90

Putenschnitzerl

mit Kartoffeln..... € 19,90

Lanzschnitzerl

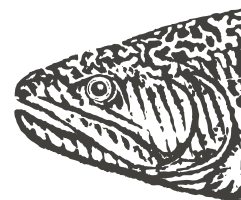
mit Schinken und Käse überbacken
mit Pommes frites..... € 19,90

Cordon bleu

mit Basmatireis..... € 19,90

Backhendlstreifen

auf gemischtem Salat..... € 16,90



Vegetarisch

Tagliatelle

in Käsesauce
und Parmesanchips..... € 16,90

Gemüsecurry

mit Basmatireis..... € 16,90



frische *Fische!*



Forellenfilet

mit Petersilienkartoffeln

und frischem Gemüse€ 24,90

Zanderfiletstreifen

im Backteig

auf gemischtem Salat€ 17,90

für unsere kleinen *Gäste*

Kleines Wienerschnitzerl

mit Kartoffeln.....€ 11,90

Kleines Cordon bleu

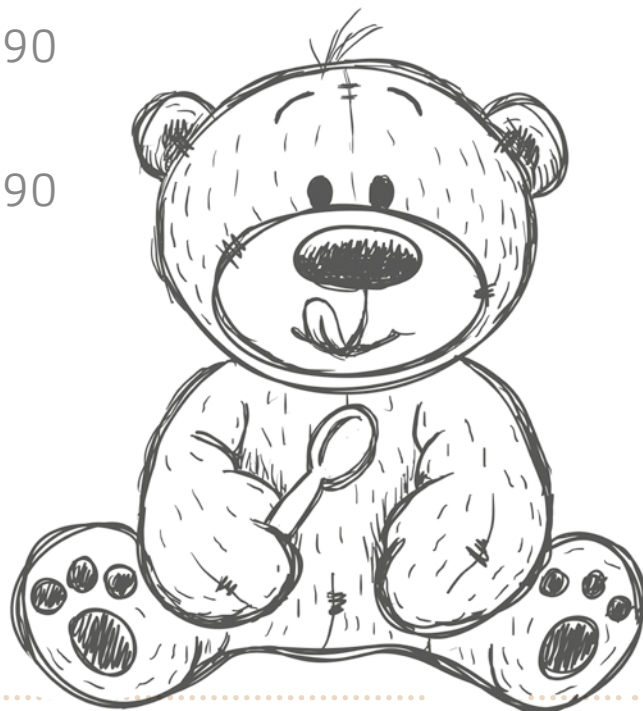
mit Kartoffeln.....€ 11,90

Dino-Nuggets

mit Pommes frites.....€ 11,90

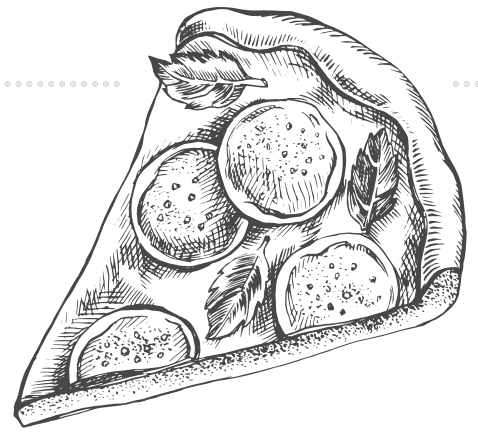
Grillwürstel

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

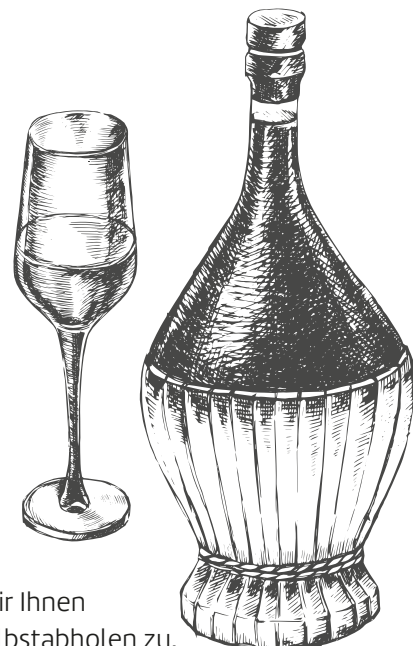
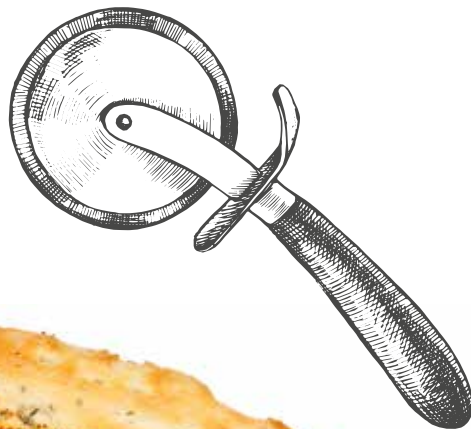
Käse, Thunfisch,
Zwiebel

€ 13,90

Vegetariana

Käse, Tomaten, Mais
Paprika, Zwiebel

€ 13,90



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

Bilder: shutterstock.com



Ein würdiger
Abschluss

Apfelstrudel mit Schlagobers € 6,90
 mit 1 Kugel Eis € 7,90

Topfenstrudel mit Schlagobers € 6,90
 mit 1 Kugel Eis € 7,90

... und frische Mehlspeisen
aus unserer Vitrine



Eiskaffee warm € 8,90

Vanilleeis • Schlagobers • Schokosauce

Espresso mit Vanilleeis € 6,90
und Schlagobers

Heisse Liebe € 8,90

Vanilleeis • Himbeeren • Schlagobers

Stracciatella-Becher € 8,90

Vanilleeis • Eierlikör • Schlagobers

Bananensplit € 8,90

Vanilleeis • Bananenstück • Schlagobers

Kürbiskern-Becher € 8,90

Vanilleeis mit Kürbiskernöl

Coupe Danmark € 8,90

Vanilleeis mit Schokosauce

Gemischtes Eis € 6,90 / mit Schlagobers € 7,90

Vanille, Erdbeere, Stracciatella



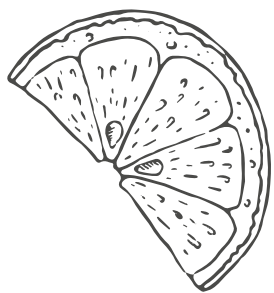
Nur zur Schwammerl- saison

Schwammerlsoße
mit Semmelknödel € 18,90

Geröstete Schwammerl
auf gemischtem Salat € 17,90

Naturschnitzerl
in Schwammerlsauce
und Kartoffeln € 19,90





Alte Hausmittel gegen Durst

Mineral Wasser	Flasche 0,3 l		Flasche 0,7 l	
		3,80		8,90

Soda Wasser	pur		mit Zitrone	
	0,25 l	0,5 l	0,25 l	0,5 l
	2,90	3,80	3,50	4,40

alkoholfrei



Fruchtsäfte

Flasche 0,2 l	Soda		Tauernwasser	
	0,33 l	0,5 l	0,33 l	0,5 l
	4,50	5,50	4,30	4,90

Hollersaft

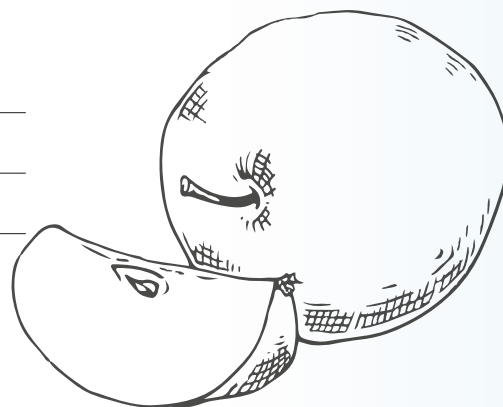
Tauernwasser	Soda
0,5 l	0,5 l
4,20	4,40

Fanta, Cola,
Sprite, Almdudler
Cappy, Apfelsaft

pur		Soda		Tauernwasser	
0,25 l	0,5 l	0,25 l	0,5 l	0,25 l	0,5 l
3,40	5,80	3,40	5,80	3,00	4,90

Eistee
Cola light
RED BULL

0,33 l	Dose
4,50	--
4,50	--
--	4,90





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>	4,00	6,40	27,10
Gspritzer rot	--	3,50	--
Gspritzer weiß	--	3,50	--
Gspritzer süß	--	3,70	--
Aperol Mischung Sekt	--	5,30	--
Aperol Mischung Wein	--	5,00	--
Keringer Zweigelt	5,00	8,60	28,50
Keringer Blaufränkisch	6,30	9,00	30,50
Keringer Heideboden	6,70	9,70	31,90
Welschriesling <i>Erzherzog Johann</i>	5,10	8,50	28,50
Weißburgunder <i>Erzherzog Johann</i>	5,80	9,40	29,70
Muskateller <i>Erzherzog Johann</i>	5,80	9,70	31,90
Grauburgunder <i>Erzherzog Johann</i>	5,80	9,70	31,90



Prickelndes

	0,25	0,7 l
Schlumberger Sekt	4,30	32,10
Frizzante	4,30	32,10



... hilft auch: *Bier*

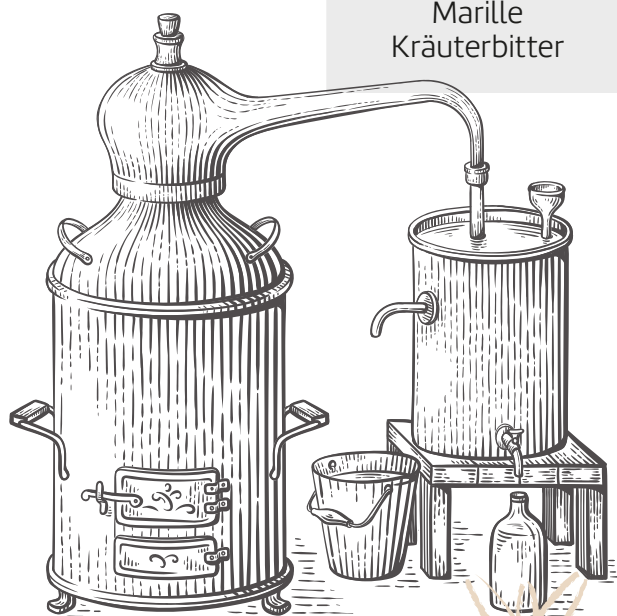


Salzburger
Stiegl

	0,2 l Pfiff	0,3 l	0,5 l
Stiegl	3,10	4,40	5,80
Soda-Radler	--	4,00	4,80
Radler	--	4,50	5,60

	Stiegl Goldbräu	Stiegl Alkoholfrei	Stiegl Hefe
Flaschenbier 0,5 l	4,80	5,00	5,80

... ein Schnapserl
in Ehren



Obstler	3,40
Zirbe, Birne Marille Kräuterbitter	3,40

Spirituosen

Rum	3,20
Weinbrand	3,20
Campari Orange	5,90
Campari Soda	5,40
Cola Whiskey	5,90
Bacardi Cola	5,50
Cola Rum	4,90
Red Vodka	5,90
Ramazzotti sour	4,80



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 Darboux

„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	3,20
Verlängerter	3,60
Großer Brauner	4,50
Melange	4,50
Cappuccino	4,80
Häferlkaffee	4,50

Kännchen Kaffee	6,90
Cafe Latte	5,50
Cafe Latte double	6,10
Schokolade	4,60
Schokolade mit Schlag	4,90
Schokolade mit Rum	7,20

Irish Coffee Kaffee, Whiskey, Milchschaum, Zucker	8,90
Italian Coffee Kaffee, Amaretto, Milchschaum, Zucker	8,90



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



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

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



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

ALLERGENE

IN ALLER MÜNDE

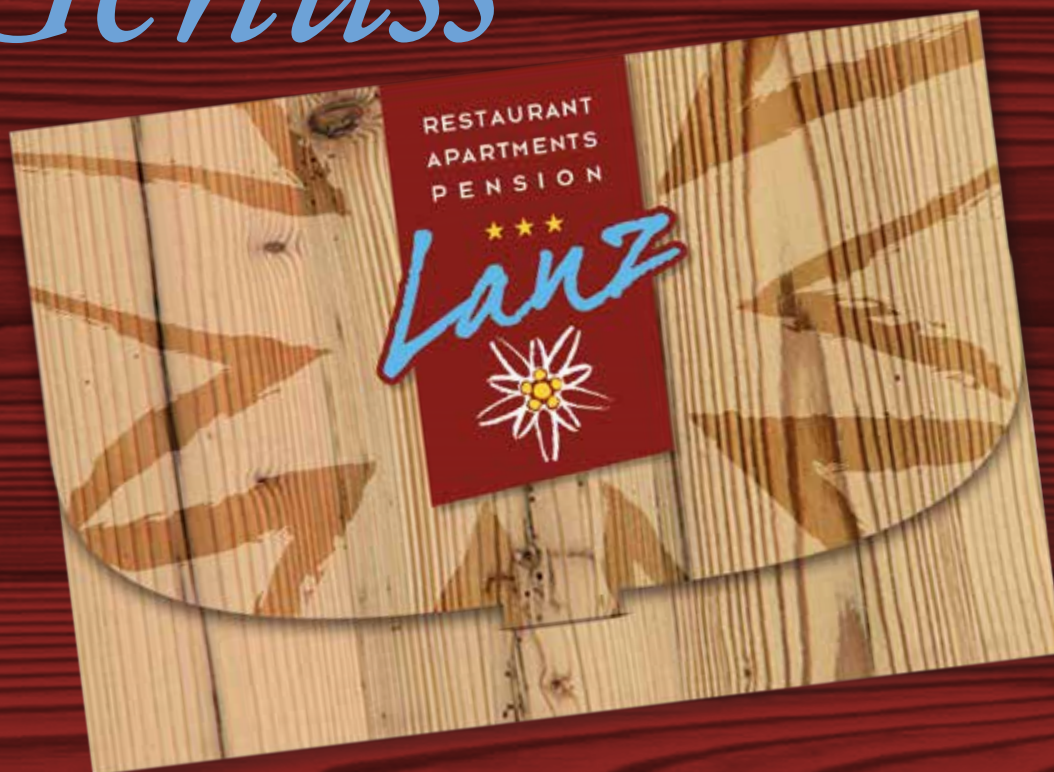
Die 14 Allergene

Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Produkte	A	z.B. Brot und Gebäck, Kuchen, Teigwaren, Suppen, Soßen, Paniermehl, Semmelbrösel, Wurstwaren, Backerbsen, Frischkornbreie, Desserts, Schokolade
Krebstiere und daraus gewonnene Produkte	B	z.B. Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi
Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse	C	z.B. Eierteigwaren, panierte Speisen, Mayonnaise, Palatschinken, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croûtons, Faschierter Braten, Burger, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts
Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)	D	z.B. Kräcker, Soßen, Suppen, Würzpasteten, Würste, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten, Vitello tonnato
Erdnüsse und daraus gewonnene Produkte	E	z.B. Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, Brotaufstriche, Cerealien, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésoße, Eis, aromatisierter Kaffee, Likör, (Pommes Frites)
Sojabohnen und daraus gewonnene Produkte	F	z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, Diät Drinks, Kaffee weißer
Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)	G	z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	H	z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorf), Joghurt, Käse, Nuss-/ Nougatcreme, Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	L	z.B. Suppengrün, Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Brühe, Suppen, Eintopf, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	M	z.B. Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegtes Gemüse und Gewürzmischungen, Käse, Essiggurken
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	N	z.B. Brot, Knäckebrötchen, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts
Schwefeldioxid und Sulfite	O	z.B. Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	P	z.B. Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/ vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eierersatz, Kaffeeersatz, Flüssiggewürze
Weichtiere wie Muscheln, Schnecken, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse	R	z.B. Würzpasteten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate

Falls Sie Fragen zu den Allergenen haben, wenden Sie sich bitte an unser Personal.



Genuss zum Verschenken



Der Lanz-Geschenk-Gutschein

TAUERNSTRASSE 9
8785 HOHENTAUERN

alpenhotellanz@aon.at
+43 3618 / 347
www.lanz-hohentauern.at

MITTWOCH – SONNTAG
8:00 – 22:00
MO + DI AUF ANFRAGE

KÜCHENZEITEN:
12:00 – 14:15
17:30 – 20:30

