



Auhof Starter Brett für 2-3 Personen	24,80
Antipasti Gemüse, Pinzgauer Speck & Käse, Brot (4,7,9,10)	
Vegan Hirschcarpaccio	18,80
mit Moosbeervinaigrette und Haselnüssen (8,9)	
Beef Tartare	Vorspeise 16,80
mit Wachtelei und Toast (4,7,9,11)	Hauptspeise 24,80
Vegan Gemischter Salat	Vorspeise 6,20
knackige Blattsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Balsamico-Hausdressing (9,11)	
Pinzgauer Speck	18,80
frisch auf der Berkel im Lokal geschnitten (4,7,8,12)	
Knoblauchbrot	
Wurzelbaguette mit Knoblauchbutter, mit Parmesan und Rucola (4,7)	
mit Speck (4,7)	5,90
	8,80

Genuss ist eine Frage der Phantasie,
oder des Ortes!

Herzlich Willkommen im Auhof!



Vegan Rinderbouillon	
mit Kaspresknödel (1,4,7,10)	7,90
mit Kräuterfrittaten (1,4,7,10)	6,50
Gulaschsuppe „Die Beste“	9,80
mit Brot (9,10)	

Auhof Erlebnis!

DIENSTAG ab 18 Uhr:	
Spaghetti Aglio Olio	21,90
im Parmesanlaib am Tisch zubereitet	
FREITAG ab 18 Uhr:	
Vegan Rindfleisch Ripperl	22,90
mit Kartoffelpüree, Salat & Dip	
SONNTAG MITTAG ab 12 Uhr:	
Schweinsbraten aus der Rein	17,80
mit Knödel & Sauerkraut	



SPEISEKARTE

RESTAURANT | KONDITOREI | SUITEN & APARTMENTS

Hauptspeisen

Kartoffel-Vogersalat	20,90
mit Backhendelstreifen (1,4,8,9,11)	
Wiener Schnitzel	21,90
vom Schwein mit Pommes frites (1,4)	
	26,90
vom Kalb mit Kartoffelsalat (1,4,9,11)	
Handgedrehte Spinatknödel	17,90
mit brauner Butter, Parmesanspäne (1,4,7,9)	
Salzburger Bratwurst	17,80
mit Kartoffelpüree & Sauerkraut (4,7,11)	
Geröstete Knödel	16,90
mit Ei, Blattsalat & Schnittlauch (1,4,7,9)	
Leoganger Lachsforelle	26,90
Lachsforellenfilet mit Graupenrisotto (3,4,7,9)	
Forelle im Ganzen gebraten (nach Verfügbarkeit)	29,80
mit Petersilienkartoffel & Salat (3,4,7,9,11)	
Vegan Kartoffel-Gemüsegröstl	17,90
mit Sprossen & Salat (9)	
Spaghetti Rucola	18,90
mit hausgemachter Sahneseauce, Parmesan, Rucola (1,4,7)	
K&K Hofgulasch	19,80
vom heimischen Rind mit Butterspätzle (1,4,7,10)	
Vegan Pinzgauer Schwammerlrahmsauce	18,80
mit gegrilltem Polenta & Sprossen (9) Vegan & Glutenfrei	
Vegan Pinzgauer Kasnocken	16,90
mit kleinem Salat (1,4,7,9)	
Cesar Salat	14,90
mit Knoblauch-Parmesan-Dressing und Croûtons (1,3,4,7,9)	
	20,90
mit Huhn (1,3,4,7,9)	
Kalbsleber	24,90
mit geschmolzenem Zwiebel, Kartoffelpüree und Speck (4,7,9)	
Entrecote vom Rauriser Rind	32,80
30 Tage am Knochen gereift, Kräuterbutter und Salat (1,9,11)	

Beef Tagliata	27,80
180g Rosa gebratene Beriedscheiben vom Rauriser Rind, Rucola, Olivenöl & Parmesanspäne (7,9)	
Zwiebelrostbraten	28,80
aus der Beiried mit Bratkartoffeln & Speckbohnen (7,10,11)	
T-Bone Steak vom Rauriser Rind	75,00
30 Tage am Knochen gereift vom Grill, Dip Saucen, gegrillten Polenta & Salat (1,9,11) 700 – 800g	
Flammkuchen Roter Feta	15,80
mit Schafskäse und Vogersalat (1,4,7)	
Flammkuchen Speck	15,80
mit Speckwürfel, Zwiebel und Schmand (1,4,7,11)	
Flammkuchen Burrata	17,80
mit Burrata Käse & Rucolapesto (1,4,7)	



Kinder Wiener Schnitzel	11,90
mit Pommes (1,4,7)	
Kinderspaghetti	9,50
mit hausgemachter Tomatensauce (1,4,9)	
Mini Rostbratwürstel	9,50
mit Kartoffelpüree (4,7)	
Mini Flammkuchen	9,50
mit Tomatensauce & Käse (1,4,7,9)	
Frankfurter Würstel	6,20
mit Brot (4,9)	

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



Winterzeit

Cremige Kürbissuppe	7,90
mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl (7,9,10)	
Spaghetti Bolognese	16,80
mit Rindfleischsugo vom Strohofbauer aus Kaprun, Rucola & Grana Padano (1,4,7,9,10)	
Blutwurstgröstl	18,80
mit Kartoffel, bester Blutwurst und Sauerkraut (1,9)	
Kalbsbutterschnitzel	19,80
mit Püree & Röstzwiebel (1,4,7,10,11)	

Hausgemachtes Eis

Die Zubereitung sowie die Produktion sind nachhaltig, unsere Zutaten werden von kleinstруктуриerten Produzenten und familiär geführten Unternehmen bezogen. Wir verzichten auf jegliche künstliche Aromen und Zusatzstoffe. Alle Milchprodukte liefert uns die Pinzgau Milch.

NOÏ
CONDITOR EIS

Handgemacht
aus 100% Natur



AMAGASTROSIEGEL
Lebensmittel mit österreichischer Qualität



Rind & Schwein	Rathgeb & Ablinger
Fische	Grundner Leogang
Speck	Metzgerei Tauernlamm, Taxenbach
Gemüse	LGV, Marchfeld
Milchprodukte	Pinzgau Milch
Eier Freilandhaltung	Salzburger Landei Annaberg

Durchgehend geöffnet!

Wir kochen für Sie täglich ab 11:30 Uhr
Durchgehend warme Küche.



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





Auhof Starter board for 2-3 persons	24,80
Antipasti vegetables, Pinzgauer bacon & cheese, bread (4,7,9,10)	
Venison carpaccio hazelnuts	18,80
with blueberry dressing and nuts (8,9)	
Beef tartare	starter 16,80
with quails egg & toasted bread	(4,7,9,11) main course 24,80
Mixed salad	starter 6,20
leaf salad, tomatoes, cucumbers, paprika, home made balsamico dressing (9,11)	
Pinzgauer local bacon	18,80
freshly cut on the Berkel slicer at the restaurant (4,7,8,12)	
Garlic bread	
French bread with garlic butter	
parmesan and arugula salad (4,7)	5,90
parmesan, arugula salad & bacon (4,7)	8,80

Welcome to the Auhof!



Clear beef broth	
with cheese dumpling (1,4,7,10) 7,90	
with sliced pancakes (1,4,7,10) 6,50	
Homemade goulash soup	9,80
with bread (9,10)	

Auhof experience!

Tuesday from 6 p.m.:	
Spaghetti Aglio Olio	21,90
prepared tableside out of a wheel of parmesan cheese	
Friday from 6 p.m.:	
Slow braised beef short ribs	22,90
with mashed potatoes & salad	
Sunday from 12 p.m.:	
Traditional pork roast	17,80
with dumplings & sauerkraut	

Open every day!

We cook from 11:30 am
Hot meals throughout the day



M E N U

RESTAURANT | KONDITOREI | SUITEN & APARTMENTS

Main courses

Potato & baby leaf salad	20,90
with fried chicken breast (1,4,8,9,11)	
Wiener Schnitzel	21,90
of pork with french fries (1,4) 26,90	
of veal with potato salad (1,4,9,11)	
Hand rolled spinach dumplings	17,90
with melted butter and parmesan (1,4,7,9)	
Salzburger roasted veal sausage	17,80
with mashed potatoes & sauerkraut (4,7,11)	
Roasted dumplings	16,90
with scrambled eggs, green salad & chive (1,4,7,9)	
Local salmon trout	26,90
Trout filet with barley risotto (3,4,7,9)	
Local trout roasted as a whole	29,80
with parsley potatoes & salad (3,4,7,9,11)	
Potato-vegetable gröstl	17,90
with sprouts & salad (9)	
Spaghetti Rucola	18,90
with a light cream sauce, parmesan & arugula salad (1,4,7)	
K&K beef goulash	19,80
from local beef with butter flour gnocchi (1,4,7,10)	
Pinzgauer cream of mushrooms	18,80
with grilled polenta & sprouts (9) vegan & glutenfree	
Pinzgauer Kasnocken	16,90
small homemade flour gnocchis with melted farmers cheese and a small salad (1,4,7,9)	
Cesar salad	14,90
with garlic-parmesan dressing and croûtons (1,3,4,7,9) 20,90	
with chicken (1,3,4,7,9)	
Roasted veal liver	24,90
with melted onions, mashed potatoes and bacon (4,7,9)	
Grilled Sirloin steak	32,80
30 days dry aged, 100% local beef from Rauris, herb butter and salad (1,9,11)	



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



Beef Tagliata	27,80
180g pink grilled sirloin slices from local beef, arugula salad, olive oil & parmesan (7,9)	
Local onion roast	28,80
grilled beef with onion sauce, roasted potatoes & bacon wrapped green beans (7,10,11)	
T-Bone Steak, 100% local beef from Rauris	
30 days dry aged, grilled, dipping sauces, grilled polenta & salad (1,9,11) 700 – 800g 75,00	
Tarte flambée red feta	15,80
with goat's cheese and lamb's lettuce (1,4,7)	
Tarte flambée bacon	15,80
with real bacon dices, onions and sour cream (1,4,7,11)	
Tarte flambée Burrata	17,80
with Burrata cheese and basil pesto (1,4,7)	



Wiener Schnitzel children's size	11,90
with french fries (1,4,7)	
Kids Spaghetti	9,50
with home made tomato sauce (1,4,9)	
Mini roasted sausage	9,50
with mashed potatoes (4,7)	
Mini tarte flambée	9,50
with tomato sauce & cheese (1,4,7,9)	
Boiled Frankfurter sausage	6,20
with bread (4,9)	

Enjoy our **home made cakes**
from the Auhof bakery as a dessert,
daily freshly baked
and of course **also for take away!**



Winter time

Creamy pumpkin soup	7,90
with pumpkin seeds and pumpkin oil (7,9,10)	
Spaghetti Bolognese	16,80
with meat sauce from the Strohof farm Kaprun, arugula salad & parmesan (1,4,7,9,10)	
Black pudding gröstl	18,80
with potatoes, black pudding and sauerkraut (1,9)	
Kalbsbutter Schnitzel - minced veal	19,80
with mashed potatoes & fried onions (1,4,7,10,11)	

Home made ice cream

The preparation and production processes are sustainable, our ingredients are sourced from small-scale producers and family-run businesses. We do not use any artificial flavors and additives. All dairy products are supplied to us by Pinzgau Milk.

NOÏ
CONDITOR EIS

Handgemacht
aus 100% Pinzger



AMAGASTROSIEGEL
Products with 100% Austrian quality



Beef & pork	Rathgeb & Ablinger
Fish	Grundner Leogang
Bacon	Metzgerei Tauernlamm, Taxenbach
Vegetables	LGV, Marchfeld
Dairy products	Pinzgau Milch
Free range eggs	Salzburger Landei Annberg