



Antipasti-Teller 	14,80
Antipasti Gemüse, Baby Mozzarella, Wurzel Baquette (4,7,9,10)	
 Hirschcarpaccio	18,80
mit Moosbeervinaigrette und Haselnüsse Piemont DOP(8,9)	
Beef Tartare	Vorspeise 18,80
mit Butter und Toast (4,7,9,11)	Hauptspeise 26,80
Gemischter Salat 	
knackige Blattsalat, Tomaten, Gurken,	Vorspeise 7,90
Paprika, Balsamico-Hausdressing (9,11)	Hauptspeise 14,90
Pinzgauer Speck	18,80
auf der Berkel im Lokal geschnitten (4,7,8,12)	
Knoblauchbaguette mit Speck	9,50
Wurzelbrot, Knoblauchbutter & Speck (4,7,9)	
Knoblauchbrot 	6,50
Wurzelbaguette mit Knoblauchbutter & Parmesan (4,7)	
Burrata & gegrillte Schwammerl 	19,80
auf Blattsalat (7)	
Gegrillte Melone 	18,80
mit Schafskäse und sommerlichen Blattsalaten (7,9,10)	

Genuss ist eine Frage der Phantasie,
oder des Ortes!

Herzlich Willkommen im Auhof!



 Rinderbouillon	
mit Kaspressknödel (1,4,7,10)	
mit Kräuterfrittaten (1,4,7,10)	8,50
	6,50

Auhof Erlebnis!

FREITAG ab 18 Uhr:

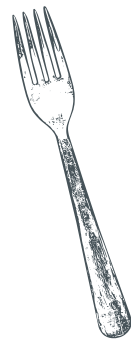
 Rindfleisch Ripperl 23,90
Beef Short Ribs mit Kartoffelpüree & Gurkensalat

SONNTAG MITTAG ab 12 Uhr:

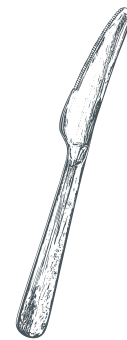
Schweinsbraten aus der Rein 19,80
mit Knödel & Speck-Krautsalat

SPEISEKARTE

RESTAURANT | KONFITOREI | SUITEN & APARTMENTS



Hauptspeisen



Zwiebelrostbraten	31,80
aus der Beiried mit Bratkartoffeln & Speckbohnen (7,10,11)	
Kartoffel-Vogelersalat	21,90
mit Backhendlstreifen (1,4,8,9,11)	
Blattsalat	19,90
mit gegrillter Hühnerbrust (9,11)	
Wiener Schnitzel	
vom Schwein mit Pommes frites (1,4)	
vom Kalb mit Kartoffelsalat (1,4,9,11)	
Handgedrehte Spinatknödel 	18,90
mit brauner Butter, Parmesanspäne (1,4,7,9)	
Salzburger Bratwurst	18,80
mit Kartoffelpüree & Sauerkraut (4,7,11)	
Geröstete Knödel 	16,90
mit Ei, Blattsalate & Schnittlauch (1,4,7,9)	
Lachsforellenfilet	26,90
auf Blattsalat & Balsamico (4,7,9)	
Forelle im Ganzen gebraten „am Tisch filetiert“	32,80
mit Petersilienkartoffel & Salat (3,4,7,9,11)	
Nudeln Eierschwammerl 	21,80
mit Schwammerl-Rahmsauce (1,4,7)	
 Pinzgauer Kasnocken	18,90
mit kleinem Salat (1,4,7,9)	
 Beef Tagliata	29,80
180g Rosa gebratene Beriedscheiben vom Rauriser Rind, Rucola, Olivenöl & Parmanspäne (7,9)	
K&K Hofgulasch	22,80
vom heimischen Rind mit Butterspätzle (1,4,7,10)	
Kalbsfaschirtes	21,80
mit Kartoffelpüree & Röstzwiebel (4,7,9)	
Cesar Salat	
mit Knoblauch - Parmesandressing & Croûtons (1,3,4,7,9)	
mit gegrilltem Hühnerfleisch (1,3,4,7,9)	

Kalbsleber	26,90
mit geschmortem Zwiebeln, Kartoffelpüree und Speck (4,7,9)	
 Entrecote vom Rauriser Rind	32,80
30 Tage am Knochen gereift, Kräuterbutter und Salat (1,9,11)	
Flammkuchen Antipasti 	16,80
mit Tomatensauce, Rucola, Gemüse (1,4,7)	
Flammkuchen Speck	16,80
mit Speckwürfel, Zwiebel und Schmand (1,4,7,11)	
Flammkuchen Burrata 	19,80
mit Burrata Käse & Rucolapesto (1,4,7)	



Kinder Wiener Schnitzel	11,90
mit Pommes (1,4,7)	
Kinder Nudeln 	9,50
mit hausgemachter Tomatensauce (1,4,9)	
Mini Rostbratwürstel	10,50
mit Kartoffelpüree (4,7)	
Mini Flammkuchen 	9,50
mit Tomatensauce & Käse (1,4,7,9)	
Frankfurter Würstel	6,80
mit Brot (4,9)	

*Hausgemachten Kuchen
aus der Auhof-Konditorei
täglich frisch gebacken*

und natürlich *auch zum Mitnehmen!*



*Schwammerl
aus der Region*

Schwammerlcremesuppe (1,7) 	8,80
Geröstete Eierschwammerl 	18,80
auf Blattsalat (1,4,7,9)	
Schwammerlrahmsauce 	19,80
mit Serviettenknödel (1,4,7)	
Kalbsschnitzel Natur	26,80
mit Schwammerlsauce und Butterspätzle (1,4,7,9)	
Nudeln Eierschwammerl 	21,80
mit Schwammerl-Rahmsauce (4,7,9)	
Burrata & gegrillte Schwammerl 	19,80
auf Blattsalat (7,9)	

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.

NOWi
CONDITOR EIS

Handgemacht
aus 100% Natur

AMA GASTROSIEGEL
Lebensmittel mit österreichischer Qualität



Schwammerl	Heimische Wälder
Rind & Schwein	 Rathgeb & Ablinger
Speck	Metzgerei Tauernlamm, Taxenbach
Gemüse	LGV, Marchfeld
Milchprodukte	 Pinzgau Milch
Eier Freilandhaltung	 Salzburger Landei Annaberg

Im Juli & August genießen wir mehr Familienzeit...

Montag, Dienstag & Mittwoch Ruhetag!

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



Café Seegasse
Genuss, Raum, Zeit

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

derauhof
derauhof.at

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)