





Auhof Starter Brett für 2-3 Personen		20,00
Antipasti Gemüse, Pinzgauer Speck & Käse, Brot (4,7,9,10)		
 Hirschcarpaccio		14,80
mit Moosbeervinaigrette und Haselnüssen (8,9)		
Beef Tartare	Vorspeise	14,80
mit Wachtelei und Toast (4,7,9,11)	Hauptspeise	20,80
Gemischter Salat	Vorspeise	4,50
knackige Blattsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Balsamico-Hausdressing (9,11)	Beilagensalat	6,80
Pinzgauer Speck	Vorspeise	11,80
mit Brot (4,7,8,12)	Hauptspeise	14,80
Knoblauchbrot		5,50
Klassisch (4,7)		


Genuss ist eine Frage der Phantasie, oder des Ortes!

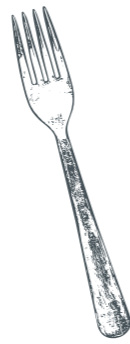
Herzlich Willkommen im Auhof!



 Rinderbouillon		6,20
mit Kaspressknödel (1,4,7,10)		
mit Kräuterfrittaten (1,4,7,10)		
Gulaschsuppe „Die Beste“		7,80
mit Brot (9,10)		

Auhof Erlebnis!

DIENSTAG ab 18 Uhr:		
Spaghetti Aglio Olio		18,90
im Parmesanlaib am Tisch zubereitet		
FREITAG ab 18 Uhr:		
 Rindfleisch Ripperl		20,90
mit Kartoffelpüree & Dip		
SONNTAG MITTAG ab 12 Uhr:		
Schweinsbraten aus der Rein		13,90
mit Knödel & Sauerkraut		



SPEISEKARTE

RESTAURANT | KONDITOREI | SUITEN & APARTMENTS



Kartoffel-Vogelersalat		16,90
mit Backhendlstreifen (1,4,8,9,11)		
Wiener Schnitzel		16,90
vom Schwein mit Pommes frites (1,4)		
vom Kalb mit Kartoffelsalat (1,4,9,11)		
Handgedrehte Spinatknödel		14,90
mit brauner Butter, Parmesanspäne (1,4,7,9)		
Salzburger Bratwurst		15,80
mit Kartoffelpüree & Sauerkraut (4,7,11)		
Geröstete Knödel		12,90
mit Ei, Blattsalate & Schnittlauch (1,4,7,9)		
Leoganger Lachsforelle		20,90
Lachsforellenfilet mit Graupenrisotto (4,7,9)		
Forelle im Ganzen gebraten (nach Verfügbarkeit)		24,80
mit Petersilienkartoffel & Salat (3,4,7,9,11)		
Kartoffel-Gemüsegröstl		15,80
mit Gemüse & Salat (9)		
Spaghetti Rucola		13,80
mit hausgemachter Sahnesauce, Parmesan, Rucola (1,4,7)		
K&K Hofgulasch		18,80
vom heimischen Rind mit Butterspätzle (1,4,7,10)		
 Auhof Burger aus 100% Rauriser Rindfleisch		16,80
mit Speck, Butterkäse und Salat (1,4,7,9,11,12)		
 Pinzgauer Kasnocken		13,80
mit kleinem Salat (1,4,7,9)		
Cesar Salat		15,90
mit gegrillter Hühnerbrust (1,3,4,7,9)		
Kalbsleber		21,90
mit glacierten Äpfeln, Kartoffelpüree und Speck (4,7,9)		
 Entrecote vom Rauriser Rind		26,80
30 Tage am Knochen gereift, Kräuterbutter und Salat (1,9,11)		

 Zwiebelrostbraten		22,90
aus der Beiried mit Bratkartoffeln & Speckbohnen (7,10,11)		
 T-Bone Steak vom Rauriser Rind		58,00
30 Tage am Knochen gereift		
vom Grill, Dip Saucen & Salat (1,9,11)		
	500 – 600g	58,00
Flammkuchen Roter Feta		13,80
mit Schafskäse und Vogelersalat (1,4,7)		
Flammkuchen Speck		13,80
mit Speckwürfel, Zwiebel und Schmand (1,4,7,11)		
Flammkuchen Burrata		14,50
mit Burrata Käse & Rucolapesto (1,4,7)		
Flammkuchen Kürbis		13,80
mit Kürbis & Schmand (1,3,4,7)		



Kinder Wiener Schnitzel		10,80
mit Pommes (1,4,7)		
Kinderspaghetti		8,80
mit hausgemachter Tomatensauce (1,4,9)		
Mini Rostbratwürstel		8,80
mit Kartoffelpüree (4,7)		
Mini Flammkuchen		8,80
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!*



Es Herbst'lt

Cremige Kürbissuppe		6,80
mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl (7,9,10)		
Blutwurstgröstl		14,80
mit Kartoffel, bester Blutwurst und Sauerkraut (1,9)		
Kürbis Risotto		14,80
mit Graupenrisotto und Kürbis (7,9,10)		
Ossobuco vom Kapruner Berglamm		20,80
vom Strohof Lamm mit Kartoffel (4,7,10)		

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



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

Donnerstag 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

auhof
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)



Gästeregistrierung