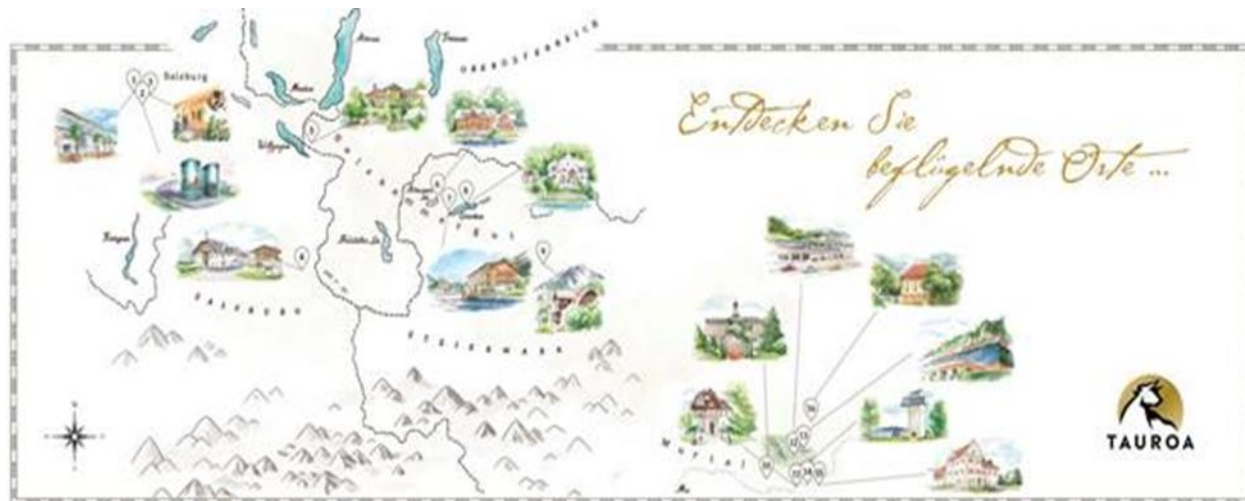




Beflügelnde Orte und ihr einzigartiger Zauber.



Was haben der Hangar-7 am Airport Salzburg und Hotel Schloss Gabelhofen in Fohnsdorf gemein? Was verbindet den Bulls Corner in der Red Bull Arena mit dem Landhotel Schönberghof in Spielberg? Wo überschneidet sich die Philosophie des Hotel Hofwirt in Seckau mit der des Afro Cafe in der Salzburger Altstadt?

Sie alle, und zehn weitere ganz besondere gastronomische Betriebe in Salzburg, im Salzkammergut und im Murtal, präsentieren sich gemeinsam unter einem Dach: Tauroa. Auf den ersten Blick völlig unterschiedlich, haben sie doch Gemeinsamkeiten wie ihre Einzigartigkeit, ihren unverwechselbaren Charakter und ein Ziel: dem Anspruch unseres Qualitätssiegels als „beflügelnde Orte“ gerecht zu werden.



Lieber Gast!
Dear Guest!

Herzlich willkommen im Restaurant Landhotel Schönberghof!
Lassen Sie sich von der einzigartigen Kulisse berauschen und von uns kulinarisch verwöhnen.

*Welcome to our restaurant Landhotel Schönberghof!
Feel the unique ambience, we will treat you with styrian specialties.*

Ihre Gastgeberin Ingeborg Markel
und das Team vom Landhotel Schönberghof.

Your hotel manager Ingeborg Markel and the whole team of the Landhotel Schönberghof.

Informationen über bestimmte Stoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem geschulten Servicemitarbeiter/innen.

For allergen information please speak to our well-trained staff members





SUPPEN / SOUPS

- Rindsuppe mit Frittaten € 4,70
Beef broth with sliced pancake
- Rindsuppe mit Kaspressknödel € 4,70
Beef broth with cheese dumplings
- Rindsuppe mit Fleischstrudel € 4,70
Beef broth with meat strudel

SALATE / SALADS

- Bunter Blattsalat € 3,50
Mixed green salad
- Gemischter Salat € 4,50
Mixed salad
- Großer gemischter Salat € 7,00
Big mixed salad

KALTE SPEISEN / COLD DISHES

- Hofladenbrot mit Verhackertem und Zwiebel € 3,50
Hofladen bread with minced lard and onion
- Hofladenbrot mit Käse und Paprika € 5,50
Hofladen bread with cheese and bell pepper
- Schweizer Wurstsalat mit Ei, Kernöl und Gebäck € 8,50
Swiss sausage salad with egg, pumpkin seed oil and bread
- Mariniertes Rindfleisch mit Kernöl und Käferbohnen € 10,20
Boiled beef cut in slices and kidney beans, marinated with vinegar and pumpkin seed oil



HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES

- Frankfurter mit Senf-Kren und Gebäck € 4,50
Pair of boiled sausages with mustard and horseradish
- Schinken-Käse-Toast mit Ketchup € 5,50
Toast with ham and cheese and Ketchup
- Kartoffel- Gemüselaibchen mit Sauerrahmdip und Salatbouquet € 12,90
Potato vegetable patties with sour cream dip and side salad
- Gegrillte oder gebackene Putenstreifen auf buntem Blattsalat € 12,90
Grilled or deep-fried tenders of turkey on a bed of fresh mixed green salad
- Schnitzel vom Jungschwein „Wiener Art“ € 15,50
mit Petersilienkartoffeln oder Pommes und Preiselbeeren
Fried escalope of pork "Viennese style" with potatoes or fries and cranberries
- Naturschnitzel vom Schwein mit Sahnesauce und Erbsenreis € 15,50
Grilled escalope of pork with creamy sauce and rice with peas

KUCHEN / CAKES AND STRUDELS

- Apfelstrudel € 4,50
Apple strudel
- Topfenstrudel € 4,50
Curd Cheese strudel
- Haustorte € 4,80
Signature cake
- Sachertorte € 4,80
"Sachertorte"
- dazu Schlagobers € 0,60
with whipped cream

