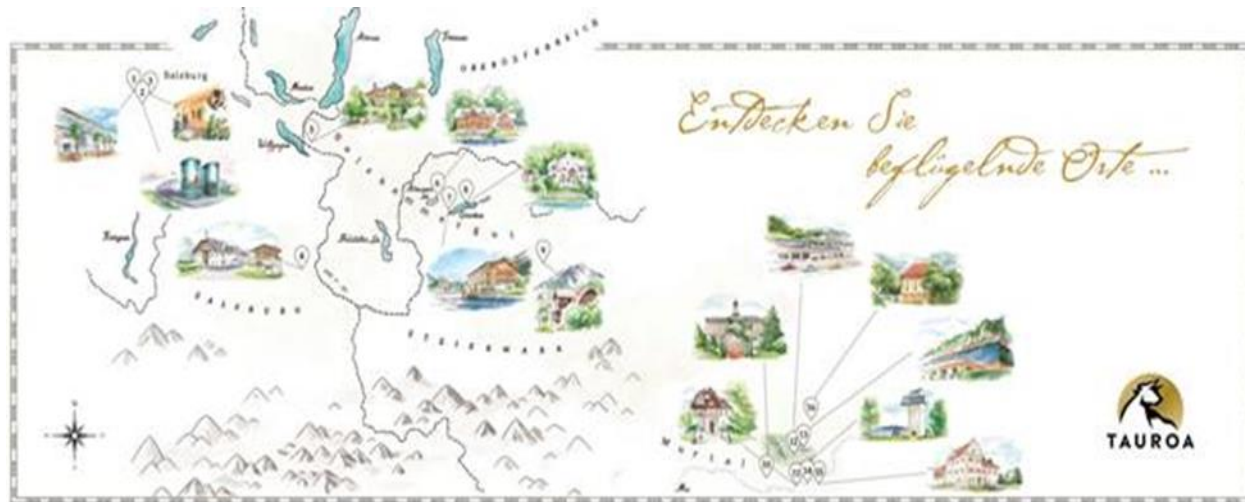




Beflügelnde Orte und ihr einzigartiger Zauber.



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



VORSPEISEN / STARTERS

Wassermelone auf Ruccola mit Pinienkernen und Ziegenkäse <i>Watermelon on rocket salad with pine nuts and goat cheese</i>	€ 7,90
Vogersalat mit gerösteten Eierschwammerln, Speck und Ei <i>Lamb's lettuce with roasted chanterelles, bacon and egg</i>	€ 9,50
Beef Tartar mit gesalzener Butter, Toastbrot und Kresse <i>Beef Tartar with salted butter, toast and cress</i>	€ 13,80

SUPPEN / SOUPS

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten <i>Beef broth with sliced pancakes</i>	€ 4,70
Kräftige Rindsuppe mit Kaspressknödel <i>Beef broth with cheese dumplings</i>	€ 4,70
Kräftige Rindsuppe mit Leberknödeln <i>Beef broth with liver dumplings</i>	€ 4,70
Kräftige Rindsuppe mit Fleischstrudel <i>Beef broth with meat strudel</i>	€ 4,70
Vegane Kürbiscremesuppe mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen <i>Vegan pumpkin cream soup with pumpkin seed oil and roasted pumpkin see</i>	€ 4,90



AFRO KAFFEE / AFRO COFFEE

Espresso	€ 2,70
Espresso macchiato	€ 2,80
Verlängerter	€ 3,30
Cappuccino (Espresso mit heiß geschäumter Milch)	€ 3,60
Melange	€ 3,60
Espresso doppelt	€ 3,70
Latte macchiato	€ 3,90

AFRO CACAO

Heiße Schokolade (Single Origin Kakao aus Ghana)	€ 3,50
Heiße Schokolade mit Schlagobers	€ 3,70

AFRO TEE / AFRO TEA

GREEN LEAVES, CLASSIC BLACK, EARL GREY, SPICY CHAI	€ 3,30
HERBAL AMBER, GOLDEN CHAMOMILE, MINTY BREEZE	€ 3,30
TROPICAL FRUITS, FRUIT FIELDS, LEMON HERBS, PURE WHITE	€ 3,30
SWEET OOLONG, FINEST ASSAM, YELLOW SUN,	€ 3,30

Zu allen unseren Heißgetränken reichen wir hausgemachtes Teegebäck



DESSERTS / DESSERTS

- Kirsch-Sauerrahmschmarrn mit Kirschragout
und Schoko-Kirscheis € 6,90
Cherry-sour cream cut up pancake with cherry ragout and chocolate-cherry ice cream
- Joghurt-Limettentörtchen mit Himbeeren und Himbeersorbet € 7,90
Yoghurt-lime tartlet with raspberries and raspberry sorbet

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



SALATE / SALADS

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

...dazu empfehlen wir / ...we recommend

- Portion Kernöl € 0,80
Pumpkin seed oil (regional specialty)
- Portion Gebäck € 1,90
Pastries
- Knoblauchbrot € 2,50
Garlic bread
- Gedeck mit Aufstrich und Butter € 3,00
Pastries with spread and butter

VEGETARISCH / VEGETARIAN

- Kartoffel-Gemüselaibchen
mit Sauerrahmdip und Salatbouquet € 12,90
Potato vegetable patties with sour cream dip and side salad
- Veganes Kokoscurry mit Süßkartoffeln und Kichererbsen € 12,90
Vegan Coconut-Curry with sweet potatoes and chickpeas
- Pasta mit sautierten Eierschwammerln und Parmesan € 16,90
Pasta with sautéed chanterelles and parmesan



HAUPTGERICHTE / MAIN DISHES

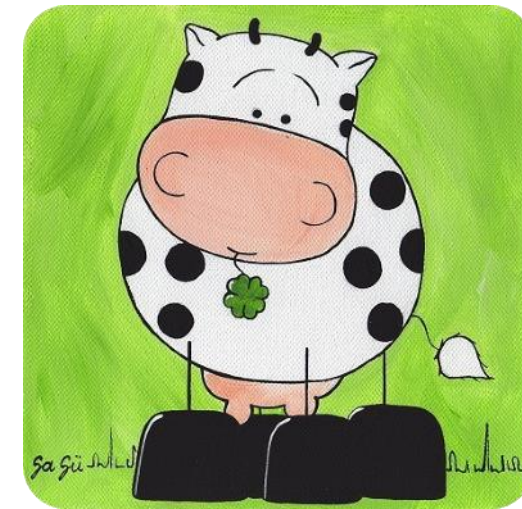
- Gegrillte oder gebackene Putenstreifen auf buntem Blattsalat
Grilled or deep-fried tenders of turkey on a bed of fresh mixed green salad € 12,90
- Gegrillte oder gebackene Putenstreifen auf gemischtem Salat
Grilled or deep-fried tenders of turkey on a bed of mixed salad € 13,90
- Schnitzel vom Jungschwein „Wiener Art“
mit Petersilienkartoffeln oder Pommes und Preiselbeeren
Fried escalope of pork "Viennese style" with potatoes or fries and cranberries € 15,50
- Steirisches Wurzelfleisch mit Salzkartoffeln,
Gemüstreifen und Kren
Boiled pork with salted potatoes, vegetable stripes and horseradish € 16,90
- Gedünsteter Zwiebelrostbraten mit Gemüse und Butterspätzle
Steamed fried beef and onions in a gravy with vegetables and buttered spaetzle € 17,90
- Geschmortes vom heimischen Lamm
mit cremigem Polenta und Möhren
Braised lamb with creamy polenta and carrots € 17,90
- Authaler Wildlaibchen mit Gemüse und Kartoffelpüree
Local venison minced patties with vegetables and mashed potatoes € 18,90
- Authaler Hirschragout mit Rotkraut und Erdäpfelknödel
Local deer ragout with red cabbage and potato dumplings € 19,90
- Rinderfilet auf Speckbohnen mit Zucchini-Kartoffelrösti
und Pfefferjus
Beef fillet served with bacon beans, zucchini-potato hash browns and pepper sauce € 37,00

FISCH / FISH

- Pochiertes Saiblingsfilet aus unserer Fischerei Ausseerland
auf Gemüseritschert
Poached char fillet from our fishery with vegetables € 20,50



Für unsere kleinen Gäste/For our small guests



KINDERGERICHTE/KIDS DISHES

- Naturschnitzel vom Schwein mit Butterreis
Grilled escalope of pork with rice and creamy sauce € 6,20
- Kinderwiener mit Pommes oder Petersilienkartoffeln
Small fried escalope of pork "Viennese style" with French fries or parsley potatoes € 6,50
- Pasta mit Sauce Bolognese
Pasta with sauce Bolognese € 6,90
- Knusprig paniertes Fischfilet mit Kartoffelsalat
Deep fried fillet of fish with potato salad € 8,50