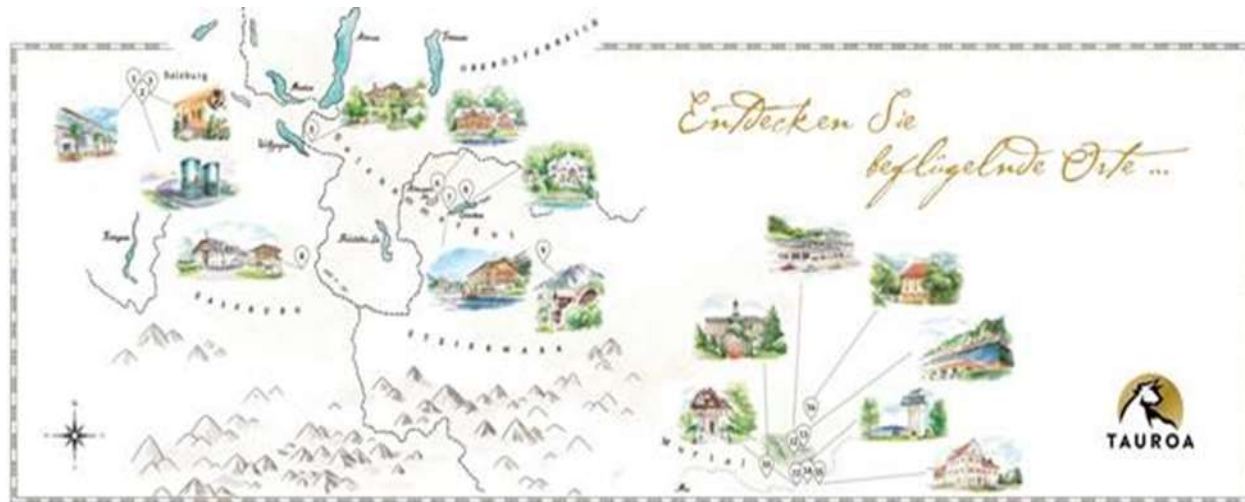




Beflügelnde Orte und ihr einzigartiger Zauber



Was haben der Hangar-7 am Airport Salzburg und Hotel Schloss Gabelhofen in Fohnsdorf gemeinsam? 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.



Liebe Gäste!

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

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

Ihre Gastgeberin Ingeborg Markel
und das Team vom Landhotel Schönberghof.



VORSPEISEN

Kartoffel-Vogerlsalat mit Speck und Kernöldressing	€ 7,00
Marinierte Aubergine mit Tomaten-Chili Vinaigrette und Focaccia (Vegan)	€ 7,50
Tafelspitz-Carpaccio auf Krensauce, mit Käferbohnen und Karotten	€ 9,00

SUPPEN

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten	€ 5,10
Kräftige Rindsuppe mit Kaspressknödel	€ 5,10
Kräftige Rindsuppe mit Leberknödel	€ 5,10
Maiscremesuppe mit Sesamcracker	€ 5,30



AFRO KAFFEE

Espresso	€ 3,30
Espresso macchiato	€ 3,60
Verlängerter	€ 3,90
Cappuccino (Espresso mit heiß geschäumter Milch)	€ 4,30
Melange	€ 4,30
Espresso doppelt	€ 4,60
Latte macchiato	€ 4,70
Affogato (Espresso mit Vanilleeis)	€ 4,90

AFRO CACAO

Heiße Schokolade (Single Origin Kakao aus Ghana)	€ 4,10
Heiße Schokolade mit Schlagobers	€ 4,40

AFRO TEE

Green Leaves, Classic Black, Early Grey, Spicy Chai	€ 4,20
Herbal Amber, Golden Chamomile, Minty Breeze	€ 4,20
Tropical Fruits, Fruit Fields, Lemon Herbs, Pure White	€ 4,20
Sweet Oolong, Finest Assam, Yellow Sun	€ 4,20

Zu allen unseren Heißgetränken reichen wir hausgemachtes Teegebäck



DESSERTS

Germknödel mit Vanillesauce und Mohn	€ 7,00
Vegane Grießflammerie mit Trauben und Nüssen	€ 8,00
Himbeer-Eierlikörtörtchen	€ 9,00

KUCHEN

Apfelstrudel	€ 5,10
Topfenstrudel	€ 5,10
Haustorte	€ 5,20
Sachertorte	€ 4,80
dazu Schlagobers	€ 0,60



SALATE

Bunter Blattsalat	€ 3,80
Gemischter Salat	€ 4,90
Großer gemischter Salat	€ 7,90

„dazu empfehlen wir

Portion Kernöl	€ 1,00
Portion Gebäck	€ 2,10
Hausgemachtes Knoblauchbrot	€ 2,50
Gedeck mit Aufstrich und Butter	€ 3,00

VEGETARISCH

Kartoffel-Gemüselaiabchen mit Sauerrahmdip und Salatbouquet	€ 13,90
Rotwein-Risotto mit Kürbis und Shiitake-Pilzen	€ 15,00



HAUPTGERICHTE

Gegrillte oder gebackene Putenstreifen auf buntem Blattsalat	€ 14,10
Gegrillte oder gebackene Putenstreifen auf gemischtem Salat	€ 16,00
Blunzengröstl mit Speckkrautsalat und Kren	€ 13,00
Schnitzel vom Jungschwein „Wiener Art“ mit Petersilienkartoffeln oder Pommes und Preiselbeeren	€ 15,90
Faschierte Laibchen vom Authaler Wild mit Rotkraut und Püree	€ 18,00
Schweinefilet im Kräutermantel mit Kartoffelgratin und Karotten	€ 19,00
Perlhuhnbrust mit Dörrobstknödel und Mandelbrokkoli	€ 20,00
Geschmorte Rinderbackerl mit Essiggemüse und Erdäpfelstampf	€ 21,00
FISCH	
Lachsfilet auf Dillrahmnudeln und Schmortomaten	€ 20,00



Für unsere kleinen Gäste



KINDERGERICHTE

Pasta mit Sauce Bolognese	€ 7,20
Kinderwiener mit Pommes oder Petersilienkartoffeln	€ 7,40