



TAUERNSTÜBERL

ALPENHOTEL ZELL AM SEE

Vorspeisen / Starters

Soups & Starters

Carpaccio vom Weiderind
fein mariniert mit Ruccola Salat und Gebäck € 12,20

*Carpaccio of free-range beef soft marinated with
lamb's-lettuce and pastry* Allergene: A,C,G,L

Suppen / Soups

Leichte Knoblauchcremesuppe
mit Kräuter-Croutons und Sahnehäubchen € 4,80

*Garlic cream soup
with herb cubes and cream topping* Allergene: A,C,G,L

Pinzgauer Kaspressknödel oder Leberknödel
in der Rind's Suppe € 4,80

*Traditional cheesedumplings or liverdumplings
in clear beef soup* Allergene A,C,G,L

Kräftige Rindersuppe
wahlweise mit Frittaten, Nudeln oder Backerbsen € 4,20

*Solid, clear beef soup
optionally with sliced pancakes, noodles or fried batter pearls*
Allergene A,C,G,L



TAUERNSTÜBERL

ALPENHOTEL ZELL AM SEE

Salate / Salads

Backhendlstreifen "steirisch"

**im Sesam-Kürbiskernmantel auf bunten Salaten der Saison
mit steirischem Kernöl**

€ 14,20

Breaded, fried chicken stripes "Styrian style"

covered with sesame-pumpkin seed on coloured salads with cernel oil

Allergene A,C,G,L,O

Tauernstüberl's Fitnesssteller

**gebratene Hühnerfiletstreifen auf Anti-Pasti Gemüse
und knackigen Salaten**

€ 13,50

"Tauernstüberl Fitness Plate"

fried stripes of chicken filet with anti-pasti vegetable and crispy salads

Allergene L,O

Kleiner gemischter Salatteller

Small, mixed Salad plate

€ 5,20

Allergene L,O



TAUERNSTÜBERL
ALPENHOTEL ZELL AM SEE

Österreichische Klassiker / delicious Austria

**Pinzgauer Kasnocken mit Röstzwiebel
hausgemacht mit Rass- & Bierkäse dazu kleiner Salatteller** € 12,50

*Traditional, homemade spaetzle „Kasnocken“
gratinated with cheese and served with a small salad plate Allergene A,C,G,L,O*

Tiroler Gröstl € 12,20
**würziges Kartoffelgröstl mit verschiedenen Braten,
Wurst und Speck sowie Spiegelei dazu Krautsalat**

*“Tiroler Gröstl” shredded, fried potatoes with meat- sausage-hamcubes,
egg sunny side up and white cabbage salad Allergene C,L,O*

**Wiener Schnitzel vom Schwein aus der Pfanne
mit Petersilerdäpfel und Wildpreiselbeeren** € 14,20

*“Wiener Schnitzel” breaded and fried escalope of pork
with parsley potatoes and cranberries Allergene A,C,G,L,O*

**Cordon bleu vom Schwein aus der Pfanne
mit würzigem Käse und Schinken gefüllt, dazu Pommes Frites** € 16,10

*“Cordon bleu” breaded and fried escalope of pork
stuffed with aromatic cheese and ham with parsley potatoes and cranberries
Allergene A,C,G,L,O*

Gedünsteter Salzburger Zwiebelrostbraten € 18,50
**leichte Zweigelt-Zwiebelsauce,
dazu gibts Braterdäpfel und Speckbohnen**

*Steamed roast joint, smooth zweigelt–onions sauce
with roasted potatoes and bean with bacon Allergene L,O*

Gebratene Kalbsleber an Zwiebelsauce € 14,90
dazu servieren wir Erdäpfelpüree und gebratene Apfelscheiben

*Fried calf’s liver in onions sauce
served with mashed potatoes and fried apple slices Allergene L,O*



TAUERNSTÜBERL

ALPENHOTEL ZELL AM SEE

Frisch vom Grill / Specials of BBQ

Gschmackiges vom Grill (Schwein, Rind, Huhn) € 18,50
dazu gebratenes Gemüse und Pommes Frites sowie zweierlei Dip Saucen

*Tasty Grill Selection (pork, beef, chicken)
with roasted vegetable, french fries and two kinds of dip
Allergene L, O*

“Jägerpfandl” vom Schweinefilet € 17,20
in pikanter Speck-Schwammerl Sauce auf Butterspätzle
dazu frischer Brokkoli

*“Hunters pan”
Filet of pork in spicy ham-mushroom sauce with butter spaetzle and broccoli
Allergene A, L, O*

Rosa gebratenes Rumpsteak € 23,50
auf Anti-Pasti Gemüse mit gebratenen Kartoffeln,
frischem Rucolasalat sowie Parmesan

*Rumpsteak medium
served with Anti-Pasti vegetable, fried potatoes, rucola salad and parmesan
Allergene L, O, G*

Filet-Steak vom Pinzgauer Weiderind
an leichter Pfeffersauce, mit hausgemachtem Kartoffelgebäck und frischem Gemüse

*Filetsteak of regional free range beef
with smooth pepper sauce, homemade potatoe pastry and seasonal vegetable
Allergene L, O, G*

Dirnd´l Steak 180g € 29,50
Lady-sized

Buam Steak 250g € 38,00
Man-sized



TAUERNSTÜBERL
ALPENHOTEL ZELL AM SEE

Fisch & Vegetarisch

Zweierlei vom Zanderfilet € 19,10
**in Mandelbutter gebraten und in Kürbiskernpanade gebacken
auf Kartoffelpürree dazu gibts buntes Gemüse der Saison**

*2 Sorts of pikeperch filet
fried in almond butter, baked in pumpkin-seed
with mashed potatoes and coloured, seasonal vegetable
Allergene D, L, O*

Forelle Müllerin (Grätenfrei) € 20,80
mit brauner Rosmarinbutter, dazu Petersilerdäpfel

*Trout meunière boneless in brown rosemary butter with parsley potatoes
Allergene D, L, O*

Tagliatelle "Leicht & Fein" € 15,80
**in Zucchini-Rahmsauce mit geräucherten Seelachsstreifen
und geschmorten Kirschtomaten**

*Tagliatelle "light and delicious"
in zucchini-cream sauce with smoked salmon stripes and stewed cherry tomatos
Allergene A, C, G, D, L*

Kleine Spinatknöderl € 13,80
mit Parmesan überbacken in brauner Butter mit Schmortomaten

*Small spinach dumplings, gratinated with parmesan in brown butter
with stewed tomatos*

Pikantes Gemüse-Gröstl € 12,20
würziges Kartoffelgröstl mit Grillgemüse und Spiegelei, dazu Krautsalat

*Spicy vegetable pan
Fried, shredded potatoes with grilled vegetable, egg sunny side up and cabbage salad*

Schwammerlgulasch mit Semmelknödel € 13,50
Mushroom goulash with white bread dumplings



TAUERNSTÜBERL

ALPENHOTEL ZELL AM SEE

Süße Verführung – sweets & dessert

- Hausgemachter Kaiserschmarren** € 8,50
in Butter gebacken mit Rum-Rosinen, Apfelmus und Wildpreiselbeeren
- Homemade "Kaiserschmarren"*
Fried, shredded pancake baked in butter with rum-raisins, apple sauce and cranberries
Allergene A,C,G
- Marillenpalatschinken (1 Stk.)** € 3,00
- Pancake stuffed with apricot jam*
Allergene A,C,G
- Eispalatschinken (1 Stk.)** € 6,80
- Pancake stuffed with vanilla ice*
Allergene A,C,G
- Tauernstüberl's Desserteller** € 11,80
Crème brulee, Schoko-Törtchen, Marillen-Sorbet, Waldbeer-Ragout
- Tauernstüberl Dessert Plate*
Crème Brulee, chocolate tarte, apricot-sorbet, wild berries-ragout