



# TAUERNSTÜBERL

## ALPENHOTEL ZELL AM SEE

### Vorspeisen / Starters

#### **Carpaccio vom Weiderind**

##### **fein mariniert mit Ruccola Salat und Gebäck**

*Carpaccio of free-range beef soft marinated with lambs-lettuce and pastry*

Allergene: A,C,G,L

€ 12,20

#### **Pinzgauer "Tapas Teller"**

##### **verschiedene kleine Vorspeisen aus der Region**

*"Tapas Plate"*

*selected, small, typically appetizer from our region "Pinzgau"*

Allergene: A,C,G,L,O

€ 7,20

### Suppen / Soups

#### **Leichte Knoblauchcremesuppe**

##### **mit Kräuter-Croutons und Sahnehäubchen**

*Garlic cream soup with herb cubes and cream topping*

Allergene: A,C,G,L

€ 4,80

#### **Pinzgauer Kaspressknödel in der Rind's Suppe**

*Traditional cheesedumplings or liverdumplings in clear beef soup*

Allergene A,C,G,L

GENUSS  
REGION  
ÖSTERREICH

€ 4,80

#### **Kräftige Rindersuppe mit Frittaten**

*Solid, clear beef soup optionally with sliced pancakes*

Allergene A,C,G,L

€ 4,20

Die gute alte Zeit – Zell am See 1885 – ein Rückblick



## Knackige Salate der Saison / crispy, seasonal 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**  
**In Knoblauch-Butter gebratene Hühnerfiletstreifen auf knackigen Salaten** € 13,50

*"Tauernstüberl Fitness Plate"*  
*fried stripes of chicken filet with anti-pasti vegetable and crispy salads*  
Allergene L,O

**Bauernsalat**  
**mit geröstete Kartoffelscheiben, Speck, Zwiebel und Spiegelei** € 13,20

*Farmers Salad*  
*with roasted potatoe slices, ham, onions, and egg sunny side up*  
Allergene C,L,O

**Kleiner gemischter Salatteller** € 5,20

*Small, mixed salad plate*  
Allergene L,O

## Vegetarisch

**Kleine Spinatknöderl** € 13,80

**mit Parmesan überbacken in brauner Butter mit Schmortomaten**  
*Small spinach dumplings, gratinated with parmesan in brown butter with stewed tomatos*  
Allergene A,C,G,L

**Pikantes Gemüse-Gröstl** € 12,20

**würziges Kartoffelgröstl mit Grillgemüse und Spiegelei**  
*Spicy vegetable pan*  
*fried, shredded potatoes with grilled vegetable and egg sunny side up*  
Allergene L,O

**Schwammerlgulasch mit Semmelknödel** € 13,50

*Mushroom goulash with white bread dumplings*  
Allergene A,C,G,L

\*\*\*  
  
**TAUERNSTÜBERL**  
 ALPENHOTEL ZELL AM SEE

Alles Pasta

**"Vesuvio"**

**Pikant, gebratene Shrimps mit Kirschtomaten, Pfefferoni und Knoblauch in scharfer Tomaten-Rahmsauce**

**€ 15,80**

"Vesuvio"

*Spicy, fried shrimps with cherry tomatos, chilli pepper and garlic in hot tomato-cream sauce*

Allergene A,C,G,D,L

**"Carbonara"**

**mit gebratenem Bauchspeck, frischem Knoblauch, und Grana Padano**

**€ 12,50**

"Carbonara" with fried ham, fresh garlic and grana padano

Allergene A,C,G,L

**"Caprese con pollo"**

**€ 14,50**

**Gebratene Hühnerstreifen mit Kirschtomaten, Mozzarella, Basilikum und Tomaten Ragout**

"Caprese con pollo"

*Fried chicken stripes with cherry tomatos, mozzarella and basil in tomato ragout*

Allergene A,C,G,D,L

**"Almkäse Piccata" vom Huhn**

**€ 16,20**

**in Butter gebraten auf Pasta an leichter Tomaten-Rahmsauce**

"Almkäse Piccata" of chicken fried in butter topped on pasta in soft tomato cream sauce

Allergene A,C,G,L

**Nudeltascherl gefüllt mit Spinat und Ricotta**

**€ 13,20**

**mit frischem Parmesan und Gorgonzola-Rahmsauce**

*Tortellini filled with spinach and ricoatta, fresh shredded parmesan and gorgonzola-cream sauce*

Allergene A,C,G,L

**Die gute alte Zeit - Schmittenhöhe Zell am See – ein Rückblick**

**Besuch der Kaiserin in Zell am See**

Am 7. August 1885 kam um 8 Uhr abends Kaiserin Elisabeth – Sisi mit dem Seperathofzug in Zell am See an, und stieg im damaligen Hotel Elisabeth, welches heute nicht mehr besteht, ab. Vor dem Bau der Schmittenhöhebahn wurden die Gäste mit dem Schmitten-Wagerl, einem Pferdegespann, über einen Reitweg auf die Schmittenhöhe gebracht. Elisabeth wollte aber nicht mit diesem transportiert werden und ging daher am 9. August 1885 um 1 Uhr nachts mit dem Bergführer Anton Ulmann aus Zell am See auf die Schmittenhöhe, um den traumhaften Sonnenaufgang zu erleben. Über den mäßig steil angelegten Reitweg dauerte der Aufstieg ca. 3 Stunden. Elisabeth schaffte als begeisterte Bergsteigerin diesen Aufstieg in nur 2 Stunden und 16 Minuten. Sie tat alles um ihren Körper schlank und gesund zu erhalten, so wanderte und focht Sisi gerne. Bei ihrem Besuch in Zell am See stand auch ein Ausflug mit dem Dampfboot „Stephanie“ auf dem Programm, von welchem sie den Rundblick auf die Bergwelt und auf die Stadt genießen konnte.



**Wirtshaus Klassiker / Classical, traditional specialities**

- 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, Zwiebel und 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
- Gordon Bleu vom Schwein aus der Pfanne  
mit würzigem Käse und Schinken gefüllt mit Pommes frites** € 16,10  
*“Gordon Bleu” breaded and fried escalope of pork  
stuffed with ham and cheese, served with french fries*  
Allergene A,C,G,L,O
- Rosa Zwiebelrostbraten vom Jungrind  
in Portwein-Zwiebelsauce dazu Rösterdäpfel und Speckbohnen** € 18,50  
*Steamed roast joint in smooth portwine–onions sauce  
with roasted potatoes and beans with bacon*  
Allergene L,O
- Gebratene Kalbsleber "Tiroler Art"  
mit Rosmarin-Polentataler, Speck-Zwiebelsauce und gebratenen Apfelscheiben** € 16,50  
*Fried calf’s liver "Tyrolean Style"  
served with rosemary-polenta pastry, ham-onions sauce and fried apple slices*  
Allergene L,O

## Fisch & Frisch vom Grill / Fish & 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

**Gegrilltes Schweinefilet € 17,50**  
**auf Pasta in Gorgonzola-Rahmsauce**

*Grilled Filet of pork with pasta in soft gorgonzola cream sauce*  
Allergene A, L,O

**Rosa gebratenes Rumpsteak € 23,50**  
**mit Kräuterbutter auf Gemüsegröstl**

*Rumpsteak medium*  
*with herb butter and roasted vegetable*  
Allergene L,O,G

**"Jägerpfandl" € 17,90**  
**Gebratenes Schweinefilet in Speck-Schwammerlsauce**  
**mit haugemachten Spätzle und Sommergemüse**

*"Farmers pan"*  
*fried filet of pork in ham-mushroom sauce with homemade spätzle and summer vegetable*  
Allergene A,C,G,L



**Forelle Müllerin (Grätenfrei) € 18,90**  
**mit brauner Rosmarinbutter, dazu Petersilerdäpfel**

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

**Zweierlei vom Zanderfilet € 19,10**  
**in Mandelbutter gebraten und "steirisch" gebacken**  
**mit frischem, saisonalen Gemüse und gebratenen Rosmarin-Polentatalern**

*2 Sorts of pikeperch filet*  
*fried in almond butter, baked "styrian style" with crispy, seasonal vegetable*  
*and rosemary-polenta pastry*  
Allergene D, L,O



  
**TAUERNSTÜBERL**  
 ALPENHOTEL ZELL AM SEE

**Süße Verführung – sweets & dessert**

<p><b>Hausgemachter Kaiserschmarren</b>  <b>mit Rum-Rosinen, Apfelmus und Wildpreiselbeeren</b>  <i>Homemade "Kaiserschmarren"</i>  <i>Fried, shredded pancake baked in butter with rum-raisins, apple sauce and cranberries</i>            Allergene A,C,G</p>	<p><b>€ 8,50</b></p>
<p><b>Eispalatschinken (1 Stk.)</b>  <b>mit Vanille Eis, warmer Schokoladensauce und Sahne</b>  <i>Pancake stuffed with vanilla ice</i>            Allergene A,C,G</p>	<p><b>€ 6,80</b></p>
<p><b>Halbgefrorenes von der Schokolade und Vanille</b>  <b>mit heißen Himbeeren garniert</b>  <i>Half frozen of chocolate and vanilla garnished with red berries</i>            Allergene G</p>	<p><b>€ 6,70</b></p>
<p><b>Hausgemachter Apfelstrudel</b>  <i>Homemade apple strudel</i>    <b>mit Sahne / with whipped cream</b>    <b>in Vanillesauce / with vanilla sauce</b>            Allergene: A, C, G</p>	<p><b>€ 3,30</b>   <b>+ € 0,80</b>  <b>+ € 2,30</b></p>

**Die gute alte Zeit - Eisflugplatz Zeller See – ein Rückblick**

Die 1. Flugzeuglandung auf der Eisdecke des Zeller Sees erfolgte bereits im Jahr 1924 mit einem Leicht-Motorflugzeug. Pioniere des damaligen Flug-sportes im Raum Zell am See waren Hans Guritzer und Georg Oberschneider.  
 Die Eisfläche des Zeller Sees diente schon zu dieser Zeit als Landeplatz.

Im März 1926 starteten Hans Guritzer und W. von Langsdorff mit einem Daimler-Leichtflugzeug (19 PS) zu einem Langstreckenflug von Sinderringen-Böblingen bei Stuttgart über Zell am See nach Budapest. Da die Wetterverhältnisse einen Weiterflug über die Alpen nicht erlaubten, verbrachten die Piloten einige Tage in Zell. Sie nutzten die unfreiwillige Zwischenstation für Rundflüge im Raum Zell am See, die von der Bevölkerung begeistert angenommen wurden. Die Starts erfolgten auf der Eispiste des Zeller Sees.

Im Winter 1929 fanden erste Segelflugstarts von der Schmittenhöhe aus statt. Die wagemutigen Piloten starteten mittels Gummiseilstart vom Gipfel und landeten auf dem zugefrorenen See. Beim Gummiseilstart wird hangabwärts gegen den Wind gestartet. Dabei setzt sich das Flugzeug katapultartig in Bewegung. In den 40er Jahren startete man bereits die ersten Alpenrundflüge vom gefrorenen See – sogar Autorennen fanden auf dem Eis des Sees statt. Ab Anfang der 50er Jahre, als die ersten Porsche-Gedächtnis-Rennen auf dem Zeller See stattfanden, erfreuten sich die Alpenrundflüge vom Zeller Eisflugplatz immer größerer Beliebtheit. In den 60er und 70er Jahren wurden auch Taxiflüge nach Salzburg, Innsbruck und München angeboten



## Pizze

### „HAUSPIZZA“

€ 13,80

*Tomaten, Käse, Schweinefilet, Pfefferoni, Zwiebel, Knoblauch*

#### **PIZZA "della casa"**

*tomatos, cheese, loin of pork, pepperoni, onions, garlic*

*Allergene: A,G,L*

### „PFEFFERONIPIZZA“

€ 11,50

*Tomaten, Käse, Schinken, Salami, Pfefferoni, Zwiebel*

#### **PIZZA "Peperoni"**

*tomatos, cheese, ham, salami, peperoni, onions*

*Allergene: A,G, L*

### PIZZA „HAWAII“

€ 10,20

*Tomaten, Käse, Schinken, Ananas*

#### **PIZZA „HAWAII“**

*tomatos, cheese, ham, pineapple*

*Allergene: A,G,L*

### PIZZA „TORINO“

€ 11,20

*Tomaten, Käse, Schinken, Champignons*

#### **PIZZA „TORINO“**

*tomatos, cheese, ham, mushrooms*

*Allergene: A,G, L*

### PIZZA „VEGETARIA“

€ 11,00

*Tomaten, Käse, gemischtes Gemüse*

#### **PIZZA „VEGETARIA“**

*tomatos, cheese, assorted vegetables*

*Allergene: A,G,L*

### PIZZA „Margherita“

€ 9,00

*Tomaten, Käse*

#### **PIZZA „MARGHERITA“**

*tomatos, cheese*

*Allergene: A,G,L*

