

Vorspeisen / Starters

Carpaccio vom Weiderind € 12,20

fein mariniert mit Gebäck

Carpaccio of free ranch-beef

soft marinated with pastry

Allergene: D,M,L,O

Pinzgauer "Tapas Teller" € 10,20

verschiedene kleine Vorspeisen aus der Region

Regional "Tapas Plate"

selected, small typically appetizer from our region "Pinzgau"

Allergene: A,C,G,L,O

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 in der Rind's Suppe

Traditional fried cheese-dumplings in clear beef soup

Allergene A,C,G,L



€ 4,80

Kräftige Rindersuppe mit Frittaten

Solid, clear beef soup with sliced pancakes

Allergene A,C,G,L

€ 4,50

Benutzer/user: tauern

Passwort/password: tauern




TAUERNSTÜBERL
 ALPENHOTEL ZELL AM SEE

Knackige Salate der Saison / crispy, seasonal salads

- | | |
|--|----------------|
| <p>Backhendlstreifen "steirisch"
 <i>im Sesam-Kürbiskernmantel auf bunten Salaten der Saison mit steirischem Kernöl</i>
 Breaded, fried chicken stripes "Styrian style"
 <i>coverd with sesame-pumpkin seed on coloured salads with cernel oil</i>
 <small>Allergene A,C,G,L,O</small></p> | € 14,80 |
| <p>Tauernstüberl´s Fitnesssteller
 <i>in Knoblauch-Butter gebratene Hühnerfiletstreifen auf knackigen Salaten der Saison</i>
 "Tauernstüberl Fitness Plate"
 <i>fried stripes of chicken filet with anti-pasti vegetable and crispy salads</i>
 <small>Allergene L,O</small></p> | € 13,80 |
| <p>Kleiner gemischter Salatteller
 Small, mixed salad plate
 <small>Allergene L,O</small></p> | € 5,20 |

Vegetarisch

- | | |
|---|----------------|
| <p>Kleine Spinatknöderl mit Parmesan in Butter mit Schmortomaten
 Small spinach dumplings with parmesan in butter with stewed tomatos
 <small>Allergene A,C,G,L</small></p> | € 13,80 |
| <p>Pikantes Gemüse-Gröstl würziges Kartoffel-Gröstl mit Grillgemüse und Spiegelei
 Spicy vegetable pan fried shredded potatoes with grilled vegetable and egg sunny side up
 <small>Allergene A,C,G,L</small></p> | € 12,20 |

Ebenbergalm 1933




TAUERNSTÜBERL
 ALPENHOTEL ZELL AM SEE

Allerlei G'schmackiges/ Some delectates

- "Tauernstüberl" Burger** **€ 14,90**
Haus-Burger mit Speck , Zwiebeln, Eisbergsalat, Tomate und Ptatoe Wedges
"Tauernstüberl" Burger
homemade with bacon, onions, salad, tomatos and potato wedges
Allergene A,C,G,L,O
- "Carbonara" mit gebratenem Bauchspeck, frischem Knoblauch, und Grana Padano** **€ 14,20**
"Carbonara" with fried ham, fresh garlic and grana padano
Allergene A,C,G,L
- "Almkäse Piccata" vom Huhn in Butter gebraten auf Pasta an Tomaten-Rahmsauce** **€ 17,20**
"Almkäse Piccata" of chicken fried in butter and topped on pasta in tomato cream sauce
Allergene A,C,G,L
- Nudeltascherl** **€ 14,20**
gefüllt mit Spinat und Ricotta 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.





TAUERNSTÜBERL
ALPENHOTEL ZELL AM SEE

Wirtshaus Klassiker / Classical, traditional specialities

Pinzgauer Kasnocken

Spätzle mit Käse und grünem Salatteller

Pinzgauer Kasnocken

Traditional spaetzle gratinated with cheese and onions with a green salad

Allergene A,C,G,L,O



Tiroler Gröstl

würziges Kartoffelgröstl mit Wurst und Speck, Zwiebel und Spiegelei serviert mit Krautsalat

Tiroler Gröstl

shredded, fried potatoes with sausage-hamcubes, onion and egg sunny side up served with white cabbage salad

Allergene C,L,O

€ 12,20

Wiener Schnitzel vom Schwein aus der Pfanne
mit Petersilerdäpfel und Wildpreiselbeeren

"Wiener Schnitzel"

breaded and fried escalope of pork with parsley potatoes and cranberries

Allergene A,C,G,L,O

€ 14,20

Gordon Bleu vom Schwein aus der Pfanne

mit würzigem Käse und Schinken gefüllt mit Pommes frites

"Gordon Bleu" breaded and fried escalope of pork

stuffed with ham and cheese, served with french fries

Allergene A,C,G,L,O

€ 16,10

Zwiebelrostbraten vom Jungrind

in feiner Zwiebelsauce dazu Braterkartoffeln und Speckbohnen

Steamed roast joint

in smooth onions sauce with roasted potatoes and beans with bacon

Allergene L,O

€ 18,50

Kalbsleber in Zwiebel-Specksauce mit Polenta

Veal liver with polenta in onions-ham sauce

Allergene L,O

€ 19,50



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

Gegrilltes Schweinefilet auf Pasta in Gorgonzola-Rahmsauce € 19,80
Grilled Filet of pork with pasta in soft gorgonzola cream sauce
Allergene A, L,O

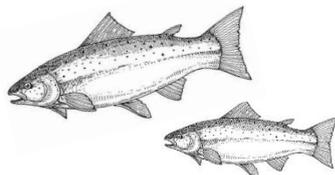
Rosa gebratenes Rumpsteak mit Kräuterbutter auf Gemüsegröstl € 23,50
Rumpsteak medium with herb butter and roasted vegetable
Allergene L,O,G

"Jägerpfandl" € 21,50
Gebratenes Schweinefilet in Speck-Schwammerlsauce mit haugemachten Spätzle und Gemüse
"Farmers pan"
fried filet of pork in ham-mushroom sauce with homemade spätzle and vegetable
Allergene A,C,G,L

Fis(c)h

Zweierlei vom Zanderfilet € 18,90
in Mandelbutter und steirisch gebacken mit frischem saisonalem Gemüse und Polenta
Two sorts of pikeperch filet
fried in almond butter, baked styrian style with crispy,seasonal vegetables and polenta
Allergene D, L,O

Forelle Müllerin (Grätenfrei) € 18,20
mit brauner Rosmarinbutter, dazu Petersilerdäpfel
Trout meunière
boneless in brown rosemary butter with parsley potatoes
Allergene D, L,O



Süße Verführung – sweets & dessert

<p>Hausgemachter Kaiserschmarren <i>mit oder ohne Rosinen und Apfelmus</i> Homemade "Kaiserschmarren" <i>Fried, shredded pancake baked in butter with apple sauce and with or without raisins</i> <small>Allergene A,C,G</small></p>	<p>€ 8,50</p>
<p>Eispalatschinken (1 Stk.) <i>mit Vanille Eis, warmer Schokoladensauce und Sahne</i> Pancake (1pcs.) <i>stuffed with vanilla ice , warm chocolate cream and whipped cream</i> <small>Allergene A,C,G</small></p>	<p>€ 6,80</p>
<p>Hausgemachter Apfelstrudel oder Topfenstrudel Homemade apple strudel or tsweet curd strudle oder Schokoladetorte</p>	<p>€ 3,30</p>
<p><i>mit Sahne / with whipped cream</i></p>	<p>+ € 0,80</p>
<p><i>in Vanillesauce / with vanilla sauce</i> <small>Allergene: A, C, G</small></p>	<p>+ € 2,30</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-Böblinger 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





TAUERNSTÜBERL

ALPENHOTEL ZELL AM SEE

Pizzen

„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

