



RESORT | SPA | BERGE

Genussmomente

KULINARIK KALENDER 2023





Expedition Salzburger Land

GLAUBWÜRDIGER GENUSS

Produkte von regionalen Produzenten und Partnern – mit Leidenschaft und Sachverstand hergestellt. Besinnung auf das Wesentliche und Ursprüngliche – Vertrauen, das man schmeckt.

Wir legen Wert auf Qualität, Regionalität & Saisonalität.



- **Katschner Brot & mehr:** Brot & Gebäck | 1 km
- **Metzgerei Schultes:** Fleisch- & Wurstspezialitäten | 6 km
- **Pinzgau Milch:** Käse & Milchprodukte | 14 km
- **Fischzucht Kehlbach:** Fisch | 19 km
- **Egarteckhof:** Eier, Frischkäse & Bauernbutter | 24 km
- **Früchte Maier:** Obst & Gemüse | 50 km
- **R&S Gourmets:** Fisch & Feinkost | 80 km
- **Danklmaier:** Fleischspezialitäten | 93 km



Expedition Kulinarik

KULINARIK FÜR GIPFELSTÜRMER

Gehen Sie mit uns auf eine kulinarische Expedition und erleben Sie kostbare Augenblicke, delikate Überraschungen und süße Momente. **Entdecken Sie das Reich des Genusses und genießen Sie mit allen Sinnen.**

Unser Executive Chef Christof Schernthaler und sein Team entführen Sie auf eine Reise ganz nach Ihrem Geschmack. Saisonale und frische Produkte von regionalen Partnern stehen für Qualität, die man schmeckt.



Ein besonderer Ort für mehr Genuss

Abendessen im Hotelrestaurant Lichtblick
€ 55,- pro Person für externe Gäste

Bitte reservieren Sie Ihren Wunschtermin unter
+43 6547 2040 0



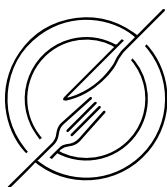
Expedition Regionalität

WISSEN WO ES HERKOMMT

Qualität kennt keine Kompromisse. Im TAUERN SPA kommen regionale und frische Produkte auf den Tisch. Bäcker, Metzger, Winzer oder Käsereien sind zuverlässige Partner aus der Region, die kurze Transportwege und eine nachhaltige Herkunft garantieren.

Transparenz vom Hersteller bis zum Teller.

Im großzügigen Frontcooking Bereich erleben Sie die Zubereitung vieler kulinarischer Köstlichkeiten direkt vor Ihren Augen.





Expedition Lazy Sunday

BRUNCHTIME IM TAUERN SPA

Gönnen Sie sich eine ganz besondere Auszeit und genießen Sie einmal im Monat unseren ausgiebigen Sonntagsbrunch im Hotelrestaurant Lichtblick. Es erwarten Sie saisonale kulinarische Highlights mit allem was stärkt und der Seele gut tut.

Starten Sie mit einem Glas Prosecco und genießen Sie in entspannter Atmosphäre eine abwechslungsreiche Vielfalt an kalten und warmen Vorspeisen, raffinierten und herzhaften Hauptspeisen, abgerundet durch süße Versuchungen, die wahre Gaumenfreuden versprechen.



Termine & Themen siehe Rückseite | Um Reservierung wird gebeten

START 11.30 UHR MIT EINEM APERITIF AN DER HOTELBAR

€ 44,- pro Person

€ 22,50 Kinder von 6 - 14 Jahren (ab 15 Jahren Vollzahler)

Sonntagsbrunch Termine

05. MÄRZ 2023 | ASIABRUNCH

„CURRY & CO“

Tauchen Sie ein in die Welt des Fernen Osten und verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit exotischem Fingerfood, viel frischem Gemüse und feinsten Currys. Die schmackhaften Gaumenfreuden aus Asien machen diesen exotischen und abwechslungsreichen Brunch zu einem einzigartigen Erlebnis.

09. APRIL 2023 | OSTERBRUNCH

„FRÜHLINGSGEFÜHLE“

Passend zum Osterbrunch ist der Frühling im Anmarsch und die ersten Frühlingsboten sind bereits erwacht. Typische Ostergerichte, zartes Fleisch, frisches Gemüse, saftig-grüne Kräuter und frühlingshafte Dessertvariationen – schmecken Sie den Frühling?!

14. MAI 2023 | MUTTERTAGSBRUNCH

„MAMMA MIA“

Der Mai ist geschmacklich so vielfältig & lässt die Herzen höher schlagen. Antipasti, Spargel, Erdbeeren, Risotto, Pasta, leichte Fischgerichte und noch viel mehr garantieren unzählige Genussmomente. ‚Mamma Mia‘ schmeckt das gut – überrascht alle liebevollen Mamas dieser Welt.

11. JUNI 202 | VATERTAGSBRUNCH

„[S]TEAK IT EASY“

Die Grillsaison ist da, es wird eingeheizt und gegrillt. Lassen Sie sich entführen und genießen Sie das perfekte Steak sowie den Geschmack vielfältiger und außergewöhnlicher Grill-Gerichte in Kombination mit dem Spiel der Aromen, Kräuter & Gewürze.

Sonntagsbrunch Termine

08. OKTOBER 2023 | JAGDBRUNCH

„RICHTIG WILD“

Kaum fallen die ersten Blätter, sind herzhafte Wildgerichte gefragt. Wild hat im Herbst seinen großen Auftritt und im Zusammenspiel mit den klassischen Beilagen, Gewürzen und Kräutern entstehen farbenprächtige Geschmacksexplosionen, die einzigartig sind. Freuen Sie sich auf wilde Leckereien.

05. NOVEMBER 2023 | MARTINIBRUNCH

„GANS SCHÖN KNUSPRIG“

Viele österreichische Klassiker haben Saison und warten nur darauf, sich in köstliche Gerichte zu verwandeln. Die Gans ist der Hauptdarsteller. Den kulinarischen Extra-Twist verleihen der Gans als Beilage, herbstliches Knollen- & Wurzelgemüse, bunte Salate, kräftige Fonds & Co.

03. DEZEMBER 2023 | ADVENTBRUNCH

„WEIHNACHTSNASCHEREIEN“

Die besinnliche Vorweihnachtszeit ist eine ganz besondere Zeit. Genießen Sie diese am besten mit Ihren Liebsten bei unserem Adventbrunch, an einem gut gedeckten Tisch mit herrlich duftenden Köstlichkeiten, die das Warten auf das Christkind erleichtern.

★ TAUEN SPA TIPP

TISCHLEIN, DECK DICH!

Hier werden traditionelle Gerichte wie Kaspressknödel, Schweinsbraten, Sauerkraut, verschiedene Knödel, Kasnocken, Kaiserschmarrn & Co in unterschiedlichen „Reindln“ serviert.



Anmeldung bis 11.00 Uhr am Vortag | Minimum 4 Personen

€ 45,- pro Person für externe Gäste

€ 15,- Aufpreis für Hotelgäste



Expedition Bowls

BUNTE LUNCH-BOWLS

Wenn sich nach einem ausgiebigen Spaziergang, einer Rad- oder Skitour, einer Runde auf den Langlaufskiern mittags der kleine Hunger rührt, locken unsere frisch zubereiteten, farbenfrohen und gesunden Bowls. Gefüllt nach Ihren Wünschen oder kreiert von den Experten – mit knackigem Gemüse, saftigem Fleisch, asiatisch, mediterran oder regional inspiriert und auf jeden Fall geschmackig.

Wählen Sie Ihre Lieblings-Bowl in unserem Frontcooking Bereich im Hotelrestaurant Lichtblick.



VON 12.00 BIS 16.00 UHR WERDEN FOLGENDE BUNTE GESCHMÄCKER IN DER SCHÜSSEL SERVIERT:

VITALITY · ASIA · ITALIA · TRADITION



Expedition Genuss & Vitalität

FRÜHSTÜCK IN EINER NEUEN DIMENSION

Unser vielfältiges Vitalfrühstücksbuffet ist bereit für alle Genießer, die gerne abwechslungsreich in den Tag starten. Riechen Sie das duftende Brot – frisch aus dem Backofen, probieren Sie sich durch Pinzgauer und Österreichische Honigspezialitäten, pressen Sie sich frischen Obst- oder Gemüsesaft ganz nach Ihrem Geschmack und schauen Sie im Frontcooking Bereich zu, wie Ihr Omelette frisch zubereitet wird. So individuell und vielfältig kann der Tag gut starten.

TIPP: Auch externe Gäste können von 09.00 bis 11.00 bei uns frühstücken.



Anmeldung bitte bis zum Vorabend.

€ 29,50 pro Person

€ 14,50 Kinder von 6 - 14 Jahren

€ 7,50 Kinder von 3 - 5 Jahren



Expedition Tasting

TASTING-ERLEBNIS FÜR INDIVIDUALISTEN

In unserem exklusiven Restaurantbereich „FinESSEN“ begeben Sie sich auf eine kulinarische Reise von traditionellen und regionalen Gerichten, neu interpretiert auf den Teller gebracht. Saisonal wechselnde mehrgängige Menüs schenken höchsten Genuss und sind perfekt für Genießer, kulinarische Entdecker und Gourmet-Individualisten. Erleben Sie Gaumenfreuden zu zweit oder in einer kleinen exklusiven Runde.

Auf Wunsch wird eine Weinbegleitung auf das Menü abgestimmt.



Täglich - außer Dienstag & Mittwoch |
Anmeldung bitte bis 22.00 Uhr am Vortag

TASTING-START 18.30 UHR

€ 88,- pro Person für externe Gäste
€ 45,- Aufpreis für Hotelgäste



Expedition Genuss & Wellness

★ TAUERN SPA TIPP

FRÜHSTÜCK & 3 Stunden Therme!

Lassen Sie sich verwöhnen und starten Sie mit einem vielfältigen & großzügigen Vitalfrühstücksbuffet genussvoll in den Tag & entSPANnen Sie anschließend auf mehr als 20.000m² in der Therme.



AB 09.00 UHR

€ 55,- pro Person

€ 32,- Kinder von 6 - 14 Jahren



Ein Resort der:

VAMED
VITALITY
WORLD

the
relaxing
way
of life



RESORT | SPA | BERGE

TAUERN SPA WORLD Betriebs GmbH & Co KG

TAUERN SPA Platz 1 | A-5710 Kaprun

T +43 6547 2040 0 | E office@tauernspakaprun.com

TAUERNSPAKAPRUN.COM



Preisänderungen, Druck - & Satzfehler sowie
Programmänderungen vorbehalten.

