

Kreuz und quer durch Österreichs Genussregionen



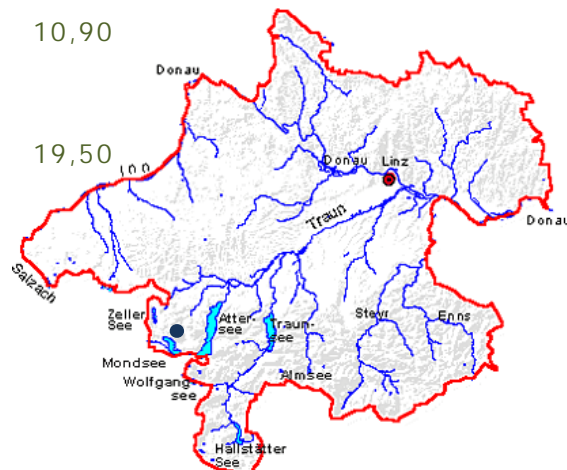
GUSTOSTÜCKERL 18,90

VOM TENNENGAUER BERGLAMM
MIT SPECKBOHNEN UND CREMIGER POLENTA
Das „Tennengauer Berglamm“ ist typisch für die moderne alpine Landwirtschaft und steht für höchste Qualität. Durch die naturnahe Haltung der Mutterschafe und der Lämmer lässt sich ein einzigartiges, zartwürziges Aroma erreichen.

SALZBURGER BAUERN Salat 7,80
MIT SCHAFKÄSE, TOMATEN UND PAPRIKA,
OLIVENÖL UND BALSAMICOESSIG

GRÜNE BANDNUDELN AUS DEM BURGENLAND
MIT SPINAT, SCHAFKÄSE UND BASILIKUM 10,90

SALZBURGER FILETSTEAK (200 G)
AUF ROTWEINSAUCE, MIT RAHMKOHLRABI
UND PRINZESSKARTOFFELN 19,50



REINANKEN AUS DEM ATTERSEE 17,50

MIT PETERSILIEKARTOFFELN

Wir beziehen unsere wild gefangenen Reinanken von der Seefischerei Ecker am Attersee.

Reinanken sind sauerstoffbedürftige Kaltwasserfische, die als Schwarmfische in kalten, tiefen und kühlen Alpenseen leben. Die Reinanke zeichnet sich durch ihr weißes, festes Fleisch mit kräftigem Geschmack aus.



SPEZIALITÄTEN VOM 18,50

WESTSTEIRISCHEN BIO- TUROPOLJESCHWEIN
IM PFANDL, MIT ZWIEBEL, PAPRIKA-TOMATEN-GEMÜSE UND
ROSMARINKARTOFFELN

Turopoljeschweine wachsen wesentlich langsamer als neuzeitliche Züchtungen. Sie brauchen bis zur Erreichung eines Schlachtkörpergewichtes von ca. 100 kg bis zu 1,5 Jahre. Dafür bekommt der Konsument ein hervorragendes Fleisch, dessen Qualitäten mit der Auszeichnung „Kulinarisches Erbe Österreich“ bedacht sind.

WALD-HEIDELBEER DATSCHERL (2 STÜCK) 5,80

PREISE IN EURO INKL. STEUERN UND ABGABEN



AMA-Unternummer 1BB 171

DER KAISERHOF « « « IST SEIT 2008 AMA-ZERTIFIZIERT UND BEZIEHT RIND, SCHWEIN, WURST, SÜSSWASSERFISCHE, SALAT, SALATÖL UND -ESSIG, KÄSE UND MILCHPRODUKTE, BROT, OBST, EIER AUS VERSCHIEDENEN REGIONEN ÖSTERREICHS. NÄHERES DAZU FINDEN SIE AUF DEM INFOBLATT AM BEGINN UNSERER SPEISEKARTE.