

Kreuz und quer durch Österreichs Genussregionen



Tennengau

GUSTOSTÜCKERL

18,90

VOM TENNENGAUER BERGLAMM
MIT KÜRBISKERNKRUSTE, DAZU 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 FILETSTEAK (200 g)
AUF ROTWEINSAUCE, MIT RAHMKOHLRABI
UND KARTOFFELTALER

19,50

Attersee

REINANKEN AUS DEM ATTERSEE
MIT PETERSILIEKARTOFFERL

17,50

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.

West- steiermark

WESTSTEIRISCHES FESTTAGSPFANDL

18,50

BIO- TUROPOLJESCHWEIN

IM PFANDL, MIT ZWIEBEL, PAPRIKA-TOMATEN-GEMÜSE UND
ROSMARINKARTOFFERL

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.

BACKHENDLROULADE
MIT SCHINKEN UND KREN GEFÜLLT,
DAZU ERDÄPFEL-GURKENSALAT

12,80

Steirischer Kren g.g.A.

HEIDELBEER DATSCHERL (2 STÜCK)

5,80

PREISE IN EURO INKL. STEUERN UND ABGABEN



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.