



Bio Kaiser Frühstück
Mo – Fr, 7 bis 10 Uhr,
Sa, So, Feiertag, bis 11 Uhr

Mit unserem reichhaltigen BIO-Frühstück vom Buffet starten Sie motiviert und energiegeladen in den Tag.

365 Tage im Jahr können Sie unser Frühstücksbuffet genießen auch ohne Hotelgast zu sein. An sonnigen Tagen frühstücken Sie in unserem Gastgarten unter schattenspendenden Kastanienbäumen.

Reservierungen bis 20 Uhr am Vorabend erbeten.
Um EUR 18,90 pro Person – frühstücken so viel Sie möchten!



*Besuchen Sie auch unsere Kaiser BAR
die ausgezeichnete single malt & craft beer bar!*

- ☆ Top Whiskys aus aller Welt
- ☆ Große Auswahl an Kreativbieren
- ☆ Innovative Cocktails
- ☆ Highlander Burger
- ☆ Flammkuchen

Mo – Do 16:00 – 24:00 Uhr

Fr & Sa 16:00 – 01:00 Uhr

So & Feiertag Ruhetag

*Lieber Gast, Informationen über Zutaten in unseren Speisen,
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen!*



Wir sind ausgezeichnet!

Mit Stolz geben wir bekannt, der KAISERHOF*** erfüllt die strengen Richtlinien der AMA (Agrarmarkt Austria) und ist seit 2008 berechtigt, das AMA-Gastrosegeel mit der Lizenznummer 100 171, zu führen.

Zur Einstimmung

Gemüsecremesuppe Täglich wechselndes Gemüse von regionalen Bauern	5,9
Junkerschaumsuppe Mit hausgemachten Kräutercroutons	5,9
Klare Suppe hausgemacht, ohne Glutamate und Geschmacksverstärker (Gemüsebasis) Einlagen: Frittaten, Kaspressknödel, Grießnockerl etc. <i>Unsere ServicemitarbeiterInnen informieren Sie gerne.</i>	4,5

Knackig, frisch, gesund und vitaminreich

Salate der Saison vom Buffet Prämiertes Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. Essig-Ölauswahl, frische Sprossen, Körner und Croutons täglich von 17.30 bis 22.00 Uhr	6,5
---	-----

Wild & Waldgerichte

Hirschbraten aus dem Xeis - Nationalparkregion Gesäuse, Steiermark mit Semmelknödel, Rotkraut und Preiselbeerbirne	18,8
Ragout von Reh und Hirsch mit Serviettenknödel und Preiselbeerbirne	17,8
Steinpilz-Gnocchi mit frischen Steinpilzen aus dem Lungau	18,5

*Hirsch und Reh beziehen wir im Kaiserhof aus dem XEIS – der Nationalparkregion Gesäuse, Steiermark.
Das XEIS-Edelwild ist zu 100 % aus freier Wildbahn, ernährt sich von den besten Kräutern
und wird ohne bedenkliche Bleimunition erlegt.*

Süße Verführungen zum Abschluss

Herbststrudel mit Äpfel, Birnen und Preiselbeeren dazu Schlagobers	4,8
Französischer Schokokuchen , warm mit Haselnusseis und Feige	6,9
Vanille- Kürbiskernparfait mit Cassis- Sorbet und gerösteten Kürbiskernen	6,9

Junkerwochen
Mit vielen steirischen Spezialitäten passend zum Junker Jahrgang 2018

Junker Schnitzel vom Schwein, mit Kürbiskernpanade (Fleischerei Ablinger) im Pfand'l mit Butterschmalz gebacken, dazu Petersilienkartoffel und Preiselbeeren		13,8
steirisches Backendl (Maishendl) so wies ghört: Mit Haut & Knochen dazu Erdäpfel- Vogerlsalat mit Kürbiskernöl und Preiselbeeren		13,9
Junker Mostbraten vom österr. Rind nach einem Originalrezept aus der Oststeiermark. Zarter Braten vom Österreichischen Rind, mehrere Tage gebeizt, im Ofen schonend gebraten, mit Most und Junker abgerundet mit Erdäpfel- Kürbisloawal und Zuckererbsenschoten		17,6
zartrosa Beiriedschnitte vom schottischen Bio Hochlandrind „Der Zottl“ aus dem Ennstal von der Fleischerei Tasch Die überragende Qualität mit kurzen und feinen Fasern, die Marmorierung und der typisch intensive Rindfleischgeschmack, zeichnet unser Fleisch vom schottischen Hochlandrind, biologisch in der Obersteiermark gezüchtet, im Besonderen aus. mit Thymiankartoffeln, Speckbohnen und Kräuterbutter	200 g	25,5
Jetzt mal Bio bei die Fisch` Filet vom Bio-Gebirgssaibling langsam und natürlich gewachsen von Michis frische Fische, Mürztal, auf cremigen Kürbis-Risotto		24,0
Highlander Saftiger Burger aus 100 % schottischem Hochlandrind „Der Zottl“, im Roggenbrötchen vom Bäcker Bauer, mit Vulcanoschinken (15 Monate luftgetrocknet), Cheddar Käse, Salat und französischer Senfsauce, dazu Potatoe Wedges mit Sour Cream Dip		12,8
Breinwurst im Pfandl knusprig gebraten Mit Stampfkartoffeln und hausgemachtem Kraut		12,8
Salzburger Kasnock'n im Pfandl mit Röstzwiebel (auf Wunsch mit Speckwürfel)		10,9
Spaghetti Bolognese - Vegan mit 100 % Bio-Hartweizenspaghetti und Soja-Faschiertem		12,5
Kürbis-Risotto mit Grana Padano		12,8

Natürlich frisch und ohne Geschmacksverstärker zubereitet, entdecken sie köstliche Gerichte mit herrlichen Saucen.