


SPEISEKARTE



Caprese vom Aberseer Bio Schafkäse 12,5
mit Vulkanoschinken aus der Oststeiermark Aufpreis 4,0
 Toni Hartl 2020 Rosito, Bio Rosewein, Weingut Toni Toni Hartl, Burgenland



Wiener Schnitzel 13,9
vom Schwein, im Pfandl goldbraun gebacken,
mit Petersillerdäpfel und Preiselbeeren

½ Steirisches Backhendl 14,8
vom Geflügelhof Titz, Oststeiermark,
mit Erdäpfel-Gurkensalat

Der Bio Highlander 16,8
Saftiger Burger aus 100 % schottischem Hochlandrind „Der Zottl“,
aus dem steirischen Ennstal, Bio Fleischerei Tasch,
im Brioche Sesam Bun von der Bio Bäckerei Bauer, Mühlbach am Hochkönig,
mit Vulkanoschinken (15 Monate luftgetrocknet), Cheddar Käse,
Salat und französischer Senfsauce, dazu Potatoe Wedges mit Sour Cream Dip



Melanzani- Lasagne *Vegan* 15,8
mit Ratatouille Gemüse,
im Pfandl offen serviert

Cremiges Tomaten Risotto 16,8
dazu Wolfgangseer Bio-Schafskäse
und hausgemachtes Bärlauch Pesto
 Welschriesling „Steirische Klassik“ Jg 2019, Weingut Erich & Walter Polz, Südsteiermark



Griechischer Salat a' la Kaiserhof 14,5
mit Bio Feta und Wildkräutern,
dazu Gebäck

Grüner Blattsalat (von den Walser Bauern) 4,9
mit steirischem Kürbiskernöl

Bio Rib-Eye Steak (220 g) 32,0
 vom schottischen Bio-Hochlandrind,
 mit Rosmarinerdäpfel, mediterranem Gemüse
 und Bio Kräuterbutter
 für 2 Personen (420 g) 59,0

Bio Rumpsteak (220 g) 36,0
 vom schottischen Bio-Hochlandrind,
 mit Steinpilz-Cappuccino aus Lungauer Pilzen, gebratenen Polentataler
 und Sommergemüse
 Für 2 Personen (420 g) 69,0

*Die überragende Qualität mit kurzen und feinen Fasern, die Marmorierung
 und der typisch intensive Rindfleischgeschmack, zeichnet unser Fleisch vom schottischen
 Hochlandrind, „Der Zottl“, biologisch in der Obersteiermark gezüchtet,
 von der Bio Fleischerei Tasch aus dem Ennstal, im Besonderen aus.*

Craft beer Empfehlung zum Steak:

Bierschmiede Rotglut	0,33	5,0
Schleppe No. 3	0,33	6,5
Loncium Carinthia	0,33	5,5
Crew Republik West Coast IPA	0,33	5,0
Black Sheep	0,33	5,0
Bevog Tak	0,33	5,0



Filet vom heimischen Seesaibling 21,0
 Fischerei Familie Bayerhammer, Oberalm,
 mit Sommergemüse und Schnittlauchöl



Couvée Luise Jg 2019, Weinkellerei Jöbstl, Weststeiermark



Lauwarmer Apfelstrudel hausgemacht, 6,8
 mit Vanille Parfait der Confiserie Calvis, Schönau am Königssee

Sacherschnitte hausgemacht, 6,8
 mit Erdbeer Sorbet der Confiserie Calvis, Schönau am Königssee

*Guten Appetit wünscht Ihr Kaiserhofteam!
 Wir sind ausgezeichnet:*



Lieber Gast!

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

Ihr Gastgeber Richard Absenger