

XEISer Wild & heimisches Craft Beer

*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.*

*Die sorgfältig ausgewählte craft beer-Begleitung hat unser Biersommelier Fritz perfekt auf die Wildgerichte
abgestimmt. Alle Kreativbiere stammen aus österreichischen Brauereien.*

Kürbiscremesuppe vom Steirischem Hokkaidokürbis *Vegan* 5,9
mit Kernölspur serviert



Wildragout vom Xeiser Reh und Hirsch – Der Klassiker 20,5
mit flaumigen Serviettenknödel und cremigem Rotkraut dazu Preiselbeeren

Schwarzes Schaf, black sheep, Gusswerk, Salzburg, ein Salzburger Original aus dem Hause Gusswerk verleiht durch seine ölige Struktur und dem Geruch von Sudhaus und Röstmalzen dem kräftigem Wildragout einen herrlich wilden Touch. Bierstil: stout, Alc. 5,2%, IBU: 35 4,5

Braten von der Wildsau 19
mit krossen Polentatalern, Speckkohlsprossen und Schwarzbiersauce


Loncium Carintcipha, Loncium, Kärnten: dieses Vollmundige hopfenvolle Bier ergänzt sich hervorragend mit dem Herzhaften Wildsaubraten. Kernig im Antrunk mit fruchtigen Nuancen entsteht ein stimmiges Zusammenspiel. Bierstil: India pale ale, Alc. 5,6 %, IBU: 45 5,5

Nüsschen vom Hirsch zartrosa gebraten 24
geschmortem Kürbisgemüse, Erdäpfeltaler und Lungauer Steinpilzsauce


Rotglut, Bierschmiede, Attersee, Dunkelbraun begeistert mit seinem milden, malzaromatischen Geschmack. Rundet das Zartrosa Nüsschen herrlich mit seinem feinen süßlichen Akzent ab. Bierstil: Altbayrich Dunkel ale, Alc. 5,0 %, IBU: 31 5

Der Wilderer 18,5
Saftiger Burger aus 100 % XEISer Rot- und Rehwild, aus der steirischen Nationalparkregion Gesäuse, im Brioche Sesam Bun von der Bäckerei Bauer, Mühlbach am Hochkönig, mit Bio Camembert Käse, Salat und köstlicher Preiselbeer-Senfsauce, dazu Potatoe Wedges mit Sour Cream Dip

Schleppe No 3, Kärnten diese Königliche Bierspezialität mit seinem vollen Körper und ausgeprägtem Hopfencharakter findet im deftigen Wilderer einen perfekten Speisenbegleiter. Bierstil: Imperial , Alc. 8,2 %, IBU: 50 6,5


Vulcanoschinken aus der Oststeiermark	12,5
mit Aberseer Bio Schafskäse	Aufpreis 4,0
Diese Spezialität zeichnet sich durch unverwechselbaren Geschmack aus. Sie sind Ergebnis einer sinnvollen Landwirtschaft.	
 Rosito, Toni Hartl 2020 Rosito, Bio Roséwein, Weingut Toni Toni Hartl, Burgenland	4,5




Wiener Schnitzel	13,9
vom Schwein, im Pfandl goldbraun gebacken, mit Petersielerdäpfel und Preiselbeeren	
1/2 Steirisches Backhendl	14,8
vom Geflügelhof Titz, Oststeiermark, mit Erdäpfel-Vogersalat	
 Lupino, Toni Hartl 2018 Cuvée aus BF/PN/ZG, Bio Rotwein, Weingut Toni Toni Hartl, Burgenland	5,4

Der Highlander	16,8
Saftiger Burger aus 100 % schottischem Bio-Hochlandrind „Der Zottl“, aus dem steirischen Ennstal, Bio Fleischerei Tasch, im Brioche Sesam Bun von der Bäckerei Bauer, Mühlbach am Hochkönig, mit steirischem Vulcanoschinken (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		
 Zweigelt Jg 2017, Weingut Erich & Walter Polz, Südsteiermark		5,4


Cremiges Kürbis Risotto	16,8
mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl	
 Welschriesling „Steirische Klassik“ Jg 2019, Weingut Erich & Walter Polz, Südsteiermark	4,2



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

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.



Seesaibling aus Österreich	21
Fischerei Familie Bayerhammer, Oberalm, mit frisch geschwenktem Wurzelgemüse und Kräuteröl	
 Cuvée Luise Jg 2019, Weinkellerei Jöbstl, Weststeiermark	4,8

Gemischte herbstliche Salate (von den Walser Bauern)	5,9
mit Essig-Öl Dressing	

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



Französischer Schokokuchen, warm –köstlicher flüssiger Kern	8
mit Erdbeersorbet und Schlagobers	

Lauwarmer Herbststrudel mit Äpfel, Birnen, Trauben, Preiselbeeren	6,8
mit Schilcher Sabayon (Weinschaum)	

Sachernmitte hausgemacht,	6,8
mit Vanilleeis der Confiserie Calvis, Schönau am Königssee	

Lieber Gast!

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

Ihre Gastgeber Familie Absenger