

Der Suppentopf

Klare Suppe	4,5
hausgemacht, auf Gemüsebasis (ohne Glutamate und Geschmacksverstärker) mit verschiedenen Einlagen: Frittaten, Kaspressknödel vom Bio Käse, Grießnockerl etc.	

frische Salate

Gemischter steirischer Salat	4,5
mit knackig frischen Salaten der Saison und mit steirischem Kürbiskernöl	
grüner Salat (von den Walser Bauern)	3,9
mit steirischem Kernöl	

Süße Verführungen

Hausgemachter Apfelstrudel mit Schlagobers	4,8
Hausgemachtes Beerenparfait	8,9
mit gemischten Beeren aus dem eigenen Beerengartl, mit Sesamchip	

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

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

Preise in Euro inkl. Steuern und Abgaben

Das Steirereck

Highlander		14,8
Saftiger Burger aus 100 % schottischem Hochlandrind „Der Zottl“, aus dem steirischen Ennstal, im Roggenbrötchen 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		
½ Steirisches Backhendl		14,5
vom Geflügelhof Titz, Oststeiermark mit Erdäpfel-Gurkerlsalat		
Wiener Schnitzel vom Jungschwein		13,8
(vom Schwein, Fleischerei Ablinger) im Pfand'l mit Butterschmalz gebacken, dazu Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren		
Entrecoté	vom schottischen Bio-Hochlandrind, zart rosa gebraten (220 g)	35,9
mit Rosmarinerdäpfel, mediterranem Gemüse und Kräuterbutter „Der Zottl“ aus dem steirischen Ennstal, Bio-Fleischerei Tasch. <i>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.</i>		
Zarte Rinderbackerl aus dem Salzburger Land		18,5
in Rotweinsauce geschmort, Erdäpfel-Kürbislaibchen und Brokkoli		
weißer Spargel mit Erdäpfel und Olivenöl		14,5
Auf Wunsch mit Vulkanoschinken, 15 Monate gereifte Schinkenpezialität aus der Oststeiermark		Aufpreis 4,9
Saiblingsfilet		18,9
mit weißem Spargel und Erdäpfel, Olivenöl und Sauerampferpesto		
Salzburger Kasnock`n		12,9
mit Röstzwiebel und Bio Käse vom Pötzelsberger		



Besuchen Sie auch unsere
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



Wir sind ausgezeichnet!

Lieber Gast,

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

Wir verpflichten uns, folgende Produkte für die Zubereitung unserer Gerichte bevorzugt aus folgenden kulinarischen Regionen bzw. von den angeführten Bauern zu beziehen.



- Selchwurstl
- Steirischer Teichkarpfen
- Forellen
- Saibling
- Vogelsalat und Endiviensalat
- Kürbiskernöl – echt steirisch

- Geröstete Kürbiskerne
- Käse und Milchprodukte
- Wolfgangsee Schafkäse
- Gebäck
- Steirische Äpfel „Kronprinz“
- Bio-Eier aus Freilandhaltung
- Salzburger Landeier
- Schweinefleisch, Rindfleisch

- Eierschwammerln
- Turopolje Schwein
- Reinanken
- Xeis Alpenlachs
- Hochlandrind
- Gemüse
- Erdäpfel
- Vulcano Schinken

Buschenschenke Schillegger, Breitenbuch
Teichwirtschaft Schmidt, Studenzen
Fischerei Bayerhammer, Oberalm
Fischerei Bayerhammer, Oberalm
Landwirtschaft Familie Rath, Kirchberg/Raab
Familie Kern, Siebing, Familie Schrammel, Goggitsch
Familie Schadler, Picklbach/St. Marein
Familie Fuchs, Familie Scheer, Petersdorf II
Fink Hermann, Petersdorf
Salzburger Land, Schärdinger, Gmundner Molkerei
Familie Eisl, Abersee
Bäckerei Bauer, Mühlbach am Hochkönig
Familie Leopold, Kienegg/Petersdorf
Kastnerbauer -Leitner Bernhard, Anif
Bodenhaltung, Berglandei, vlg. Wastlbauer, Filzmoos
Franz Ablinger & Co. Fleischhauereibetrieb, Oberndorf,
Donauland Rind, Niederösterreich
Familie Schweighofer, Lungau
Verein Manturo, Stallhofen, Weststeiermark
Familie Ecker, Seewalchen am Attersee
Alpenregion Nationalpark Gesäuse
Fleischerei Tasch, Stein an der Enns
Bauernhof Fam. Reiter vlg. Dandlbauer, Wals
Aus heimischer Landwirtschaft von Maria Silber, Gunskirchen
Vulcano Schinkenmanufaktur, Feldbach



Unser Bio Kaiser Frühstück

Mo – Fr, 7 bis 10 Uhr,
Sa, So, Feiertag, bis 11.30 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 20,90 pro Person – frühstücken so viel Sie möchten!

