

Der Suppentopf

Klare Suppe		4,5
hausgemacht, auf Gemüsebasis (ohne Glutamate und Geschmacksverstärker) mit verschiedenen Einlagen: Frittaten, Kaspressknödel vom Bio Käse, Grießnockerl etc.		
Cremesuppe vom Steirischen Muskatkürbis	<i>Vegan</i>	5,9
mit gerösteten Kürbiskernen und Kernölspur		

frische Salate

Gemischter steirischer Salat		4,5
mit knackig frischen Salaten der Saison und Bio- Apfelessig-Vinaigrette		
Grüner Salat (von den Walser Bauern)		3,9
mit Bio- Apfelessig-Vinaigrette		
1 Portion südoststeierisches Kürbiskernöl		0,9
Wolfgangseer Bio Schafskäse vom Bio Betrieb Eisl10,9		
Mit mariniertem Kürbis und Kürbiskernpesto		
+ Vulcanoschinken (18Monate luftgereift)	Aufpreis	4

*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

Regionales Wild & heimischer Fisch

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.

Braten von der Wildsau mit Serviettenknödel, Speckkohlsprossen und Schwarzbiersauce	17,8
Wildragout vom Xeiser Reh und Hirsch – Der Klassiker Das XEIS-Edelwild ist zu 100 % aus freier Wildbahn, ernährt sich von den besten Kräutern und wird ohne bedenkliche Bleimunition erlegt. mit flaumigen Apfeldalken und cremigen Rotkraut	19,5
Filet vom heimischen Seesaibling , kross gebraten Fischerei Bayerhammer langsam und natürlich gewachsen, auf cremigem Kürbis Risotto	18,9

Süße Verführungen

Herbstrudel hausgemacht mit Apfel, Birnen, Weintrauben, Preiselbeeren und Schilcher-Espuma	6,9
Omas Zwetschkenknödel in Butterbröserl mit Cassis Sorbet von der Confiserie Calvis (Berchtesgaden)	7,5

*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



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

Das Steirereck

Steirischer Mostbraten nach einem Originalrezept aus der Oststeiermark Zarter Braten vom Österreichischen Rind, mehrere Tage gebeizt, im Ofen schonend gebraten und mit Most abgerundet. Dazu passend gebratene Polenta Taler und Schmorgemüse	18,9
Junker Cordon Bleu in der Kürbiskernpanade gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Käse, dazu Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren	15,8
Entrecoté vom schottischen Bio-Hochlandrind, zart rosa gebraten (220 g) mit Rosmarinerdäpfel, glasiertes Wurzelgemüse 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>	35,9
½ Steirisches Backhendl vom Geflügelhof Titz, Oststeiermark mit Erdäpfel-Blattsalat	14,5
Highlander Saftiger Burger aus 100 % schottischem Hochlandrind „Der Zottl“, aus dem steirischen Ennstal, im Roggenbrötchen von der Bio Bäckerei Bauer, Mühlbach am Hochkönig, mit Vulcanoschinken (15 Monate luftgetrocknet), Cheddar Käse, Salat und französischer Senfsauce, dazu Potatoe Wedges mit Sour Cream Dip	14,8
Wiener Schnitzel vom Jungschwein (vom Schwein, Fleischerei Ablinger) im Pfand'l mit Butterschmalz gebacken, dazu Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	13,8
steirisches Kürbis Risotto mit Grana Padano cremig, frisch und mit viel Liebe zubereitet (gerne auch Vegan – bitte dem Service mitteilen)	14,9
Salzburger Kasnock`n mit Röstzwiebel und Bio Käse vom Pötzelsberger Auf Wunsch mit Speckwürfel	12,9
	Aufpreis 1



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.

- | | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Selchwürtl | Buschenschenke Schillegger, Breitenbuch |
| <input checked="" type="checkbox"/> Steirischer Teichkarpfen | Teichwirtschaft Schmidt, Studenzen |
| <input checked="" type="checkbox"/> Forellen | Fischerei Bayerhammer, Oberalm |
| <input checked="" type="checkbox"/> Saibling | Fischerei Bayerhammer, Oberalm |
| <input checked="" type="checkbox"/> Vogelsalat und Endiviensalat | Landwirtschaft Familie Rath, Kirchberg/Raab |
| <input checked="" type="checkbox"/> Kürbiskernöl – echt steirisch | Familie Kern, Siebing, Familie Schrammel, Goggitsch |
| | Familie Schadler, Picklbach/St. Marein |
| | Familie Fuchs, Familie Scheer, Petersdorf II |
| <input checked="" type="checkbox"/> Geröstete Kürbiskerne | Fink Hermann, Petersdorf |
| <input checked="" type="checkbox"/> Käse und Milchprodukte | Salzburger Land, Schärdinger, Gmundner Molkerei |
| <input checked="" type="checkbox"/> Wolfgangsee Schafkäse | Familie Eisl, Abersee |
| <input checked="" type="checkbox"/> Gebäck | Bäckerei Bauer, Mühlbach am Hochkönig |
| <input checked="" type="checkbox"/> Steirische Äpfel „Kronprinz“ | Familie Leopold, Kienegg/Petersdorf |
| <input checked="" type="checkbox"/> Bio-Eier aus Freilandhaltung | Kastnerbauer -Leitner Bernhard, Anif |
| <input checked="" type="checkbox"/> Salzburger Landeier | Bodenhaltung, Berglandei, vlg. Wastlbauer, Filzmoos |
| <input checked="" type="checkbox"/> Schweinefleisch, Rindfleisch | Franz Ablinger & Co. Fleischhauereibetrieb, Oberndorf, Donauland Rind, Niederösterreich |
| | Familie Schweighofer, Lungau |
| <input checked="" type="checkbox"/> Eierschwammerln | Verein Manturo, Stallhofen, Weststeiermark |
| <input checked="" type="checkbox"/> Turopolje Schwein | Familie Ecker, Seewalchen am Attersee |
| <input checked="" type="checkbox"/> Reinanken | Alpenregion Nationalpark Gesäuse |
| <input checked="" type="checkbox"/> Xeis Alpenlachs | Fleischerei Tasch, Stein an der Enns |
| <input checked="" type="checkbox"/> Hochlandrind | Bauernhof Fam. Reiter vlg. Dandlbauer, Wals |
| <input checked="" type="checkbox"/> Gemüse | Aus heimischer Landwirtschaft von Maria Silber, Gunskirchen |
| <input checked="" type="checkbox"/> Erdäpfel | Vulcano Schinkenmanufaktur, Feldbach |
| <input checked="" type="checkbox"/> Vulcano Schinken | |



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!

