

Zur Einstimmung

Schilcherschaumsuppe vom Jöbstl prämiertem Schilcher mit hausgemachten Kräutercroutons	5,9
Klare Suppe hausgemacht auf Gemüsebasis oder vom Rind (ohne Glutamate und Geschmacksverstärker) mit verschiedenen Einlagen: Frittaten, Kaspressknödel, Grießnockerl etc. <i>Unsere ServicemitarbeiterInnen informieren Sie gerne.</i>	4,5
Aberseer Schafskäse mit Sesamkrokant, Vulcanoschinken chips und steirischem Vogerlsalat	10,9

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 17.00 bis 22.00 Uhr	6,5
---	-----

Süße 3 Verführungen zum Abschluss

Herbststrudel mit Äpfel, Birnen und Preiselbeeren dazu Schlagobers	4,8
Schokoladekuchen von der Callebaut Schokolade mit flüssigem Schokokern und mit Sauerkirschenragout - „ <i>einfach himmlisch</i> “	6,9
Mille Feuille von der Toblerone mit Cassis Sorbet	8,9

Das Steirereck

Steirisches Cordon Bleu in der Kürbiskernpanade gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Käse, dazu Petersilienerdäpfel	15,8
½ Steirisches Backhendl mit Erdäpfel-Vogerlsalat	13,9
Erdäpfel-Kürbiskern-Gnocchi mit Vulcanoschinken, Kürbiskernpesto und Kirschtomaten <i>Auf Wunsch auch vegetarisch</i>	13,5
Highlander Saftiger Burger aus 100 % schottischem Hochlandrind „Der Zottl“, 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	12,8

Natürlich vegetarisch & Vegan

Kürbis-Risotto - <i>Vegetarisch</i> mit Grana Padano	12,8
Salzburger Kasnock'n im Pfandl - <i>Vegetarisch</i> mit Röstzwiebel (auf Wunsch auch mit Speckwürfel)	10,9
Spaghetti Bolognese - <i>Vegan</i> mit 100 % Bio-Hartweizenspaghetti und Soja-Faschiertem	12,5

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

Genussecke

Carpaccio vom Schottischen Hochlandrind in Bio-Qualität mit Vogerlsalat, schwarzen Nüssen und Parmesan	14,9
Glasiertes Schulterscherz'l vom österreichischen Kalb auf Selleriepüree mit steirischen Bohnscharl	19,8
Zarte Rinderbackerl in Rotweinsauce geschmort auf gebratener Polenta mit Brokkoli	17,6
Hirschrücken , zartrosa gebraten vom Edelwild aus dem Xeis - Nationalparkregion Gesäuse, Steiermark mit Rotkrautknödel und Topfenockerl	24,8
Entrecoté vom schottischen Bio Hochlandrind, zartrosa gebraten (220 g) mit Erdäpfeltürmchen, Trüffelglace und Zuckererbsenschoten „Der Zottl“ aus dem Ennstal, 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>	28,5
Filet vom heimischen Bio Seesaibling langsam und natürlich gewachsen, vom Bio-Betrieb Michis frische Fische aus dem Mürztal, Steiermark, auf cremigen Kürbis-Risotto	24,0

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

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



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-Gastroseal 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"/> Selchwürl | 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"/> Vogerlsalat und Endiviensalat | Landwirtschaft Familie Rath, Kirchberg/Raab |
| <input checked="" type="checkbox"/> Kürbiskernöl – echt steirisch | Familie Kern, Siebing |
| | Familie Schadler, Picklbach/St. Marein |
| | Familie Fuchs, Familie Scheer, Petersdorf II |
| | Familie Schrammel, Goggitsch |
| <input checked="" type="checkbox"/> Geröstete Kürbiskerne | Fink Hermann, Petersdorf |
| <input checked="" type="checkbox"/> Käse und Milchprodukte | Salzburger Land, Schärddinger, Gmundner Molkerei |
| <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"/> Salburger Landeier | Bodenhaltung, Berglandei, vlg. Wastlbauer, Filzmoos |
| <input checked="" type="checkbox"/> Schweinefleisch, Rindfleisch | Franz Ablinger & Co. Fleischhauereibetrieb, Oberndorf, Donauland Rind, Niederösterreich |
| <input checked="" type="checkbox"/> Eierschwammerln | Familie Schweighofer, Lungau |
| <input checked="" type="checkbox"/> Turopolje Schwein | Verein Manturo, Stallhofen, Weststeiermark |
| <input checked="" type="checkbox"/> Reinanken | Familie Ecker, Seewalchen am Attersee |
| <input checked="" type="checkbox"/> Weis Alpenlachs | Alpenregion Nationalpark Gesäuse |
| <input checked="" type="checkbox"/> Hochlandrind | Fleischerei Tasch, Stein an der Enns |
| <input checked="" type="checkbox"/> Gemüse | Bauernhof Fam. Reiter vlg. Dandlbauer, Wals |
| <input checked="" type="checkbox"/> Erdäpfel | Aus heimischer Landwirtschaft von Maria Silber, Gunskirchen |
| <input checked="" type="checkbox"/> Vulcano Schinken | 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 18,90 pro Person – frühstücken so viel Sie möchten!



Einkaufen im KAISERSHOP

Steirisches Kürbiskernöl vom Champion

<i>Kerns Kernöl – Sieger beim Championat 2015/2016</i>		
1 Liter		22,0
0,75 l		19,0
0,5 l		14,0
0,25 l		9,0
0,1 l		5,0
Knabberkerne		3,0
<i>Alles von Familie Kern, Siebing, Weinburg am Saßbach</i>		
Kernölhut – der perfekte Ausgießer		19,0
Kernöllikör	0,5 l	24,0
<i>von Familie Ottenbacher, Mureck, Steiermark</i>		
Bio-Aroniasaft	0,75 l	9,8,0
<i>von Birgit & Christoph Reinhart Bauer, Petersdorf, St.Marein bei Graz</i>		

Naturprodukte aus Österreich:

Zirbenkissen	13,90
für ein erholsames und gesundes Schlaferlebnis	
Kirschkerne-Kissen bunt sortiert	3,90

Zubehör für Elektrofahrzeuge:

Ladekabel – NRG-Kick, 32A, 7,5 m	
mit Bluetooth (Netto 994,90)	1.193,88
ohne Bluetooth (Netto 824,90)	989,88
Adapter Set 32A – 16 A (Netto 74,92)	89,91
Typ 2 Kabel, Mennekes, 7 m, 32° (Netto 290,00)	348,00

Freundschaftsband aus NEPAL
Unterstützen auch Sie das Projekt Österreichdorf in Nepal mit dem Erwerb eines schönen handgewebten Freundschaftsbandes aus Nepal.

Freiwillige Spende – bitte mind 2,0

Preise in Euro inkl. Steuern und Abgaben

