

Herzlich Willkommen



Ihre Gastgeber, Ina und Richard Absenger mit Team, freuen sich über Ihren Besuch.

Genießen Sie unsere steirischen und Salzburger Spezialitäten. Alle Zutaten und Lieferanten sind sorgfältig für Sie ausgewählt. Guten Appetit!

Wir sind ausgezeichnet:



Für unser nachhaltiges E-Mobilitätskonzept wurden wir 2015 mit dem Solarpreis Österreich ausgezeichnet.
Elektro Fahrzeuge Verleih ab EUR 229,00 / Tag! TESLA Model 3 und Model Y;
Mercedes EQV 300 – E-Ladestationen
Langversion ZERO-e-motorcycles Modelle SR/S, SRF und DS ab EUR 114,00 / Tag

SPEISEKARTE

Caprese vom Aberseer Bio Schafkäse 12,5
mit Vulkanoschinken aus der Oststeiermark Aufpreis 5,0



Rosito 2021 Bio Rosewein,
Weingut Toni Toni Hartl, Burgenland



Erdäpfelcremesuppe mit Croutons - *Vegan* 6,8
auf Wunsch mit gerösteten Speckwürfeln Aufpreis 1,5

Klare Suppe mit Kaspressknödel vom Biokäse, 6,8
hausgemacht, auf Gemüsebasis
(ohne Glutamate und Geschmacksverstärker)

Frittatensuppe hausgemacht auf Gemüsebasis 5,5



Wiener Schnitzel 16,8
vom Schwein, im Pfandl goldbraun gebacken,
mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren

½ Steirisches Backhendl 18,5
vom Geflügelhof Titz, Oststeiermark,
dazu Erdäpfel-Vogerlsalat mit Kürbiskernöl angemacht

Der Highlander (vom BIO-Zottl) 19,5
Saftiger Burger mit Fleisch aus 100 % schottischem
BIO-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

Cordon Verde 18,8
(vom Schwein, Fleischerei Ablinger) in der Kürbiskernpanade
mit Bioschinken und Biokäse vom Pötzelsberger gefüllt
dazu Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren

Wildragout vom Xeiser Reh und Hirsch – Der Klassiker 24,5
 mit flaumigen Serviettenknödel und cremigem Rotkraut,
 dazu Preiselbeeren



Black sheep, schwarzes Schaf, 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

6,5

Braten von der Wildsau 22,0
 mit kross gebratenen Polentataler, Speckbohnen
 und Schwarzbiersauce



Carintcipha, Loncium, Klagenfurt, 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

6,0



Filet vom heimischen Seesaibling 22,0
 Fischerei Familie Bayerhammer, Oberalm,
 mit Sellerie-Erdäpfelcreme, herbstlichem Rosmaringemüse
 und Weißweinschaum



Sauvignon Blanc Spiegel, Jg 2021,
 Weingut Erich & Walter Polz, Spielfeld, Südsteiermark



Salate der Saison vom Buffet 7,5
 Prämiertes Steirisches Kürbiskernöl g. g. A.
 Essig-Ölauswahl, frische Sprossen, Körner und Croutons
 täglich von 17.30 bis 21.00 Uhr

Weitere craft beer Empfehlungen



Bierschmiede Rotglut	0,33	6,0
Schleppe No. 3	0,33	7,5
Loncium Carinthia	0,33	6,5
Black Sheep	0,33	6,0

Melanzani Lasagne – Vegan 16,8
mit Ratatouille Gemüse,
im Pfandl offen serviert

Salzburger Bio-Kasnock'n – Vegetarisch 13,8
im Pfandl mit Biokäse von Pötzelsberger, Adnet,
mit Röstzwiebel (auf Wunsch auch mit Speckwürfel)

Spaghetti Bolognese – Vegan 13,5
mit 100 % Bio-Hartweizenspaghetti und Soja-Faschiertem



Nougatknödel 9,8
mit flüssiger Schokolade gefüllt, in Butterbrösel gewälzt

Lauwarmer Herbststrudel 9,8
mit steirischen Äpfeln, Birnen und Preiselbeeren,
dazu Vanille Parfait der Confiserie Calvis, Schönau am Königssee

Sacherschnitte hausgemacht, 7,5
mit Erdbeer Sorbet der Confiserie Calvis, Schönau am Königssee

Guten Appetit wünscht Ihr Kaiserhofteam!

Wir sind ausgezeichnet:

