

MITTAGSKARTE

QUICK - LUNCH

Restaurant
Kaiserhof
Brasserie

Kaiserhof- Quick Lunch

unsere Definition von Quick Lunch „höchste Qualität in kürzester Zeit“
von Mittwoch – Freitag von 12 – 15 Uhr
Montag & Dienstag ist Ruhetag

Vorspeisen/Suppen/Salate / Starter / Soups / Salads

Geflämmter Ziegenkäse
mit Mesclun Salaten in Kräuter-Vinaigrette
Flamed goat cheese with Mesclun salads
in herb vinaigrette
€ 8,50/ g/ als HG €14,50

Gemischter Salat
mit Honig-Senf-Dressing
Mixed salad with honey-mustard-dressing
€ 4,90 / j

Consommé vom Kalb
mit Gemüse & Flädle
Consommé of veau with vegetables & flädle
€ 4,90 / i-c-g-a/Weizen

Dessert
Mousse au chocolat mit frischen Früchten
Mousse au chocolat with fresh fruits
€ 5,50 / g – c

Kugel Sorbet
mit frischen Beeren
Sorbet with fresh berries
€ 4,50 /

Erdinger
Zitronen Weizen
alkoholfrei
Fl. 0,33l € 3,50

Bio Schorle
Rote Johannisbeere,
Apfel oder Rhabarber
Fl. 0,3l € 4,20

Hauptgerichte / Main Courses

Flammkuchen Vegetarisch
Tarte flambee, vegetarian
€ 11,00 / - g – a /Weizen – Roggen

Gebratenes Seehechtfilet
mit buntem Gemüse und Kräuterkartoffeln
Fried hake fillet with vegetables
and herb potatoes
€ 14,80 / d- g – j

Steak vom US- Beef (150g)
mit Kräuterbutter, Röstkartoffeln
& buntem Salat
Small steak of US-Beef, herb butter,
roasted potatoes, mixed salad
€ 14,80 / - g

Kalbsbraten
in Grünem-Pfeffer-Rahm
mit Salat und Salzkartoffeln
veal roast in green pepper sauce
with salad and boiled potatoes
€ 14,80 / i-g-

Mineralwasser
„still“ oder „classic“
Fl. 0,25l € 3,20

Wochenmenü / Menu of the week

Gemischter Salat mit Vinaigrette / oder Consommé vom Kalb
Mixed salad with vinaigrette or consommé of veau

* * *

Steak vom US- Beef (150g) / oder gebratenes Seehechtfilet (150g)
mit buntem Gemüse und Drillingen
Small steak of US-Beef or hake fillet with,
vegetables and roasted potatoes

* * *

Mousse au chocolat mit frischen Früchten
Mousse au chocolat with fresh fruits

€ 28,50 / c - j - l - i - g - a / Weizen
inklusive einem Espresso oder Café crème
sowie einem **Mineralwasser** 0,25l

Den ersten Gang servieren wir binnen 6 Minuten ab Bestellung,
oder Sie sind unser Gast!

Lassen Sie sich diese Speisekarte wöchentlich zusenden;
dann rufen Sie uns vormittags an
und bestellen schon Ihre Speisen- Auswahl vorab.
Gerne auch per Mail!

Bio Apfelschorle / Bio Rhabarberschorle/ Bio Johannisbeere
Glas 0,3l /€ 4,20

Vorspeisen / Starters

Tomaten-Brot-Salat

mit Büffelmozzarella und mariniertem Rucola (v)

Tomato and bread salad with buffalo mozzarella and marinated rocket

€ zwölfwünfzig / €12,50 / g- a / Weizen

Mariniertes Carpaccio vom Black Angus Rind mit Pesto- Marinade,
frischer Kresse, Rucola Salat, Parmesan und Pinienkernen

Marinated Black Angus beef carpaccio with pesto marinade,
fresh cress, rocket salad, parmesan and pine nuts

€ fünfzehnfünfzig / g / Pinienkerne

Suppen / Soup

Cappuccino vom Schiefbahner Spargel

mit Crouton

Cappuccino from Schiefbahner asparagus with croutons

€ siebenachtzig / g- a / Weizen

Salat / Salad

Rucola & Frisée- Salat mit Bärlauch- Vinaigrette
mit Strauchtomaten und gebratenem grünen Spargel (v & v²)

Rocket & frisée salad with wild garlic vinaigrette
with vine tomatoes and roasted green asparagus (v & v²)

€ neunneunzig / €9,90 / h -

Vegan – Vegetarisch – Vegan – Vegetarisch

Gefüllte Nudeltaschen im Bärlauchsud
mit Blattspinat- Tomaten Gemüse
Filled pasta pockets in wild garlic sauce
with leaf spinach tomatoes vegetables
€ achtzehnachtzig /€ 18,80/a/ Weizen (v)

Fisch / fish

Gebratenes Rückenfilet vom Zander in Weißwein- Sauce
auf grünem Spargel mit Schnittlauch-Kartoffelpüree
Fried pike perch fillet in white wine sauce
on green asparagus with chive mashed potatoes
€ vierundzwanzigachtzig /€24,80/ -l -g -d

Yvonne Gold's Empfehlung:

2021er „Edition Kaiserhof“, frisch gefüllt, leicht, fruchtig & trocken
VDP Weingut Schnaitmann, Württemberg (vegan)
Gl. 0,15l € 6,30 / Fl. 29,00

Fleisch / meat

Steak von der Australischen Rinderhüfte (300g) dazu Chimichurri

mit Grillgemüse und hausgemachten Pommes frites

Steak from the Australian beef hip (300g) with chimichurri

with grilled vegetables and homemade French fries

€ dreiunddreißigachtzig / €33,80 / g-

Geschnetzeltes vom Black Angus-Rind

mit Waldpilz- Tomaten- Gemüse & Butterspätzle

Black Angus beef strips with wild mushroom, tomato, vegetables & butter spaetzle

€ zweiundzwanzigachtzig / €22,80 / i-l - c - g - a / Weizen

Weinempfehlung:

2019 Pinot Noir „Edition Kaiserhof“

Weingut Pflüger, Pfalz

Gl. 0,15l € 6,50 / Fl. 0,75l € 29,50

Bierempfehlung:

Starnberger Hell

süffiges, vollmundiges Helles j8i

0,3l € 3,50 / 0,5l € 5,50

Süßspeisen / Desserts

Crème Brûlée

mit frischen Beeren und Erdbeer-Sorbet

Crème Brûlée with fresh berries and strawberry sorbet

€ neunfünfzig / €9,50 / g - c

Pfirsich Blondie

mit Zitronen-Sorbet & Orangen Karamellsoße

peach blonde with lemon sorbet & orange caramel sauce

€ neunachtzig / (Vegan)

Kaiserhof Dessert-Variation

für 2 Personen

Kaiserhof desserts variation fort two

€ neunzehnfünfzig / € 19,50 / g - c - a / Nüsse - Weizen

14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können



EIER

und daraus gewonnene Erzeugnisse

c

Dazu gehören: Eier aller Geflügel- und Vogelarten

Beispiele / Vorkommen: Mayonnaise, Pfannkuchen, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Frikadellen, Hackbraten, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Kartoffel-Fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts



FISCH

und daraus gewonnene Erzeugnisse

d

Dazu gehören: Alle Fischarten, Kaviar

Beispiele / Vorkommen: Kräcker, Soßen (z.B. Worcestersauce), Fonds, Würzpasten, Suppen, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten



KREBSTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

b

Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi

Beispiele / Vorkommen: Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaise, Sashimi, Surimi



MILCH

und daraus gewonnene Erzeugnisse

g

Dazu gehören: Die Milch aller Säugetiere

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein, Molken-/ Frucht-/ Instantdrink



SELLERIE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

i

Beispiele / Vorkommen: Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, eingelegte Gemüse, Suppengewürz, Brühe, Suppen, Eintopf, Soßen, Dressing, Essig, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)



SESAMSAMEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

k

Beispiele / Vorkommen: Brot, Knäckebrötchen, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts



SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE

i

in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂

Dazu gehören: Mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier

Beispiele / Vorkommen: Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch



ERDNÜSSE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

e

Beispiele / Vorkommen: Margarine, Brot, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésauße, Pommes Frites, Eis, aromatisierter Kaffee



GLUTENHALTIGES GETREIDE sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

a

Dazu gehören u.a.: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Nudeln, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Würstwaren, Dessert, Schokolade, Eis, Bier



LUPINE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

m

Beispiele / Vorkommen: Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, Fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/ vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eisersatz, Kaffeeersatz, Flüssigwürze



SCHALENFRÜCHTE

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

h

Dazu gehören abschließend: Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*)

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorf), Joghurt, Käse, Nuss-/ Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee



SENF

und daraus gewonnene Erzeugnisse

j

Beispiele / Vorkommen: Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegte Gemüse, Gewürzmischungen, Käse



SOJABOHNEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

f

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Diät Drinks, Kaffeeweißler, Fertiggerichte aller Art



WEICHTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

n

Dazu gehören: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern

Beispiele / Vorkommen: (asiatische) Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate