

Restaurant  
Hotel **Kaiserhof**  
Brasserie

Verehrte Gäste,  
liebe Freunde der Kaiserhof- Gastronomie,

die Sommersaison ist zu Ende, wie an bereits herbstlichen Temperaturen deutlich zu spüren ist. Der beliebte Terrassenbereich wurde zurückgebaut, nur die Tische innerhalb der grünen Winterpersenning mit Heizung verbleiben noch. Die Luftreiniger im Inneren haben wir nochmals mit neuen HEPA14 Filtern versehen, so dass Sie auch bei steigenden Corona- Zahlen, ohne Bedenken zu uns kommen können.

Leider steigen auch die Einkaufspreise für Pfifferlinge und Geflügel bzw. die Gänse ins unermessliche. Derzeit ist der Steinpilz günstiger als der Pfifferling!! Für Gänsefleisch & Wild müssen wir aktuell 100% mehr bezahlen, als im Vorjahr. Das wird sich auch auf den Verkaufspreis auswirken. Voraussichtlich gibt es „die jut jebratene Jans“ ab dem ersten November- Wochenende. Wir bieten wieder die Portion Brust oder Keule an und bereiten auch eine ganze Gans für 4 Pers.. Die Gans k bereiten wir auch für Sie zum Abholen zu.

Am Donnerstag, den 27.10. ist das Pfälzer Weingut Pflüger zu Gast, einer der „jungen Wilden“ aus der Pfalz. Wir kombinieren wieder passende Speisen in einem „Flying Dinner“ dazu. Hier sollten Sie unbedingt reservieren.

Montag und Dienstag haben wir Corona bedingt geschlossen.

Ihre Familie Hiller und das Kaiserhof- Team

## Vorspeisen

Carpaccio von Tomaten  
mit Büffelmozzarella und mariniertem Rucola (v)  
€ vierzehnneunzig / a / Weizen

\*\*\*

Mariniertes Carpaccio vom Black Angus Rind mit Pesto- Marinade,  
frischer Kresse, Rucola Salat, Parmesan und Pinienkernen  
€ fünfzehnfünzig / g / Pinienkerne

### Weinempfehlung:

2020 Josephshöfer Riesling Kabinett, Reichsgraf von Kesselstatt  
Glas 0,15l € 6,80 / Fl. 0,75l € 35,00

## Suppen

Essenz „à la Chef de Cuisine “ vom Tafelspitz  
mit Markklöbchen, Flädle & Gemüse  
€ achtzwanzig / - i - g - c - a / Weizen

\*\*\*

Kürbis-Ingwer-Suppe  
mit Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl  
€ achtfünzig / g

## Salat

Gemischter Salat mit Balsamico- Dressing  
und Gurke, Tomate, Radieschen, Karotte, frische Kräuter & Pinienkernen  
€ achtneunzig / j / Pinienkerne

## Herbstliches aus Wald, Flur und Wiese

### Bowl „Herbst“

mit Mesclun- Salat mit Rote Bete Dressing,  
warmer Bulgur Salat, gebratenen Kürbisspalten, Waldpilzen, Grantapfelkerne,  
Kürbiskerne und feine Tranchen von Bressaola  
€ achtzehntzig / (für Vegetarier auch ohne Tranchen (v) / a / Weizen

\*\*\*

### Eifler Wildbratwurst mit Kräuterjus

auf Spitzkohl- Kürbisgemüse und Kartoffelstampf  
€ achtzehnneunzig / - i - g - j

\*\*\*

Sautierte „Schwammerl à la crème“ mit Steinpilzen & Speck,  
dazu hausgemachte „Semmelnknödeln“ (frei nach Karl Valentin)  
€ neunzehnfünzig / c - g - 2 - 3 - a / Weizen

**nur von Freitag bis Sonntag!!**  
**Steinplize in Butter gebraten auf hausgemachten Nudeln**  
**€24,80**

### Weinempfehlung:

2020 Gemischter Satz Cuvée Sauvignon & more,  
Weingut Frischauf, Niederösterreich /  
Gl. 0,15l € 7,00 / Fl. 0,75l € 34,00

## Frisch vom Grill oder aus der Pfanne

Maispouardenbrust mit Kräuterjus

dazu Herbstgemüse mit Kürbis, Äpfeln, Trauben, Walnuss & gefüllten Gnocchi

€ dreiundzwanzigachtzig / c - g - a / Weizen / Walnuss

\*\*\*

Australisches Rinder- Hüftsteak (300g)

serviert mit Chimí Churri, Pommes frites & Cole Slaw Salad

€ vierunddreißigachtzig / g - i - l - c

\*\*\*

Geschnetzeltes vom Black Angus Rind

dazu gemischte Waldpilze und Butterspätzle

€ dreiundzwanzigachtzig / i - l - c - g - a / Weizen

\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet in Safransauce

mit Spitzkohl- Kürbisgemüse und Kartoffelstampf

€ dreiundzwanzigneunzig / d - g - i - l

\*\*\*

Gefüllter Kabeljau mit Kürbis und feiner Marinade

mit herbstlichem Gemüse & Kräuter Drillingen

€ vierundzwanzigachtzig / d - k - g

\*\*\*

Ganze Dorade, mediterran zubereitet, mit Zitrone & frischen Kräutern,

mit pikanter Salsa & Bulgur & Salat

€ vierundzwanzigachtzig / -d - a / Weizen

Portion Sauce extra €1,50 / Umbestellung €1,50

## Die neue V- Klasse

Gefüllte Nudeltaschen in rotem Pesto  
mit Blattspinat- Tomatengemüse & Pinienkernen  
€ achtzehnachtzig / a / Weizen / Pinienkerne (vD)

\*\*\*

Sautierte Waldpilze & Steinpilze à la crème  
mit hausgemachten Semmelknödeln  
€ neunzehnfünzig / c – g – a / Weizen

\*\*\*

Gefüllte Zucchini mit orientalischem Bulgur  
auf Spitzkohl- Kürbisgemüse und pikanter Salsa  
€ neunzehnachtzig / g – a / Weizen

Portion Sauce extra €1,50 / Umbestellung €1,50

### Weinempfehlung zum Fisch

2020 Muscato, alkoholfreier Wein, Weingut Torres, Spanien

Gl. 0,15l € 5,80

2021 Grauburgunder „alkoholfrei“

Weingut St. Antony, Niersheim,

Gl. 0,15l € 6,50

Sehr beliebt, unsere Street Food Specials!!!

Flammkuchen „Herbst“

Crème fraîche, sautierte Kürbisspalten, Ziegenkäse  
und Luftgetrocknetem

€siebzehnneunzig / g - a / Weizen-Roggen (ohne Schinken €15,50)

Flammkuchen „Elsass“, der Klassiker

reichlich Crème fraîche, Speckwürfel, Lauchzwiebeln, Zwiebeln  
und geriebener Käse

€vierzehnneunzig / g - h - a / Weizen-Roggen

- Jeden Mittwoch von 17.00 bis 20.30 Uhr „Flammkuchen- Abend“;  
essen Sie persönlich so viel Sie wollen mit unterschiedlichen Belägen!! -

Bio Rindfleisch- Burger (200g) im geröstetem Brioche- Brötchen,  
hausgemachte BBQ- Sauce, Käse, Bacon, Zwiebeln, Rucola, Gurke,  
Tomate, Pommes frites & Coleslaw- Salad

€siebzehnneunzig / 2 - 3 - g - c - j - a / Weizen / Farbstoff /

\*\*\*

wir haben auch „Gluten freie“ Burger Brötchen - plus €1,50

Frisch vom Fass!!

Starnberger Helles 0,3l €3,50

-Jeden Donnerstag Spare Ribs & Bio Burger mit Rindfleisch oder vegan -

Portion Sauce extra €1,50 / Umbestellung €1,50

## Süßspeisen

Dessert- Variation für 2 Personen

- ein Potpourri von Süßem -

€ neunzehntzig / g - c - a - h / Weizen - Haselnüsse

\*\*\*

Crème Brûlée

mit Beeren-Minze-Salat und Sorbet

€ elffünfzig / g - c

\*\*\*

American Cheese cake

mit Beeren-Minze-Salat & Passionsfrucht Sorbet

€ elffünfzig / g - c - a / Weizen /

\*\*\*

„Klein aber fein“

mit Espresso, Eierkirschlikör & Schlagsahne

€ siebenachtzig / enthält Alkohol / g

\*\*\*

Weinempfehlung zum Dessert

2018 Gewürztraminer, edelsüß

Weingut Franz Herbster, Markgräfler Land, Baden

Gl. 0,1l € 5,00

2009 Riesling Auslese, Dorsheimer Goldloch

Schlossgut Diel, Nahe

Gl. 0,05l € 7,50

## Vegetarisches Herbst- Menü

Carpaccio von Tomaten  
mit Büffelmozzarella und mariniertem Rucola  
a/Weizen

\*\*\*

Kürbis-Ingwer-Suppe  
mit Kürbiskernen & steirischem Kürbiskernöl

g

\*\*\*

Gefüllte Nudeltaschen mit rotem Pesto  
mit Blattspinat- Tomatengemüse & Pinienkernen  
a / Weizen

\*\*\*

Dessertvariation

- ein Potpourri von Süßem –  
g – c – a / Weizen – Haselnüsse

€ 42,50

Alkoholfreier Weißwein „Natureo“, Muskat- Traube  
Weingut Torres, Spanien (unbedingt probieren!! feinherb & 0,0%!!)  
Gl. 0,15l € 5,80

Bio- Rhabarbersaft- Schorle mit Minze,  
Johannisbeersaft- Schorle / Apfelsaft- Schorle mit Eis  
0,3l € 4,90