

Vorspeisen / Starters

Carpaccio vom Rind mit Trüffelmarinade
mit mariniertem Frisée- Salat & gerösteten Pinienkernen
Beef carpaccio with truffle marinade with marinated frisée salad & roasted pine nuts
€ sechzehnzig / € 16,80 / h / Pinienkerne

Suppen / Soup

Cappuccino vom Schiefbahner Spargel
mit Bärlauch Espuma
Cappuccino from Schiefbahner asparagus with wild garlic espuma
€ siebenfünfzig / € 7,50 / i-g/

Salat / Salad

Salatbowl
Gemischter Salat mit Pinienkernen, Sonnenblumenkernen
und Kerbel
salad bowl Mixed salad with pine nuts, sunflower seeds and chervil
€ zehnfünfzig / € 10,50 / h / Pinienkerne

Vegan – Vegetarisch – Vegan – Vegetarisch

Gefüllte Nudeltaschen mit buntem Spargelgemüse
mit mariniertem Mesclun-Salat

Filled pasta pockets with colorful asparagus with marinated mesclun salad
€ zweiundzwanzigachtzig / € 22,80 / g – c – a / Weizen (vegetarisch)

Fisch / fish

Kabeljau im Buchenholz
auf Mango-Chili-Blattspinat und Süßkartoffelstampf
mit Granatapfelkernen

Cod in beech wood on mango-chilli-leaf spinach and mashed sweet potatoes
with pomegranate seeds

€ neunundzwanzigfünfzig / € 29,50 / d – g –

Fleisch / meat

Steak von der Australischen Rinderhüfte (300g) dazu Chimichurri

mit Speckbohnen und hausgemachten Pommes frites

Steak from the Australian beef hip (300g) with chimichurri with bacon beans
and homemade french fries

€ vierunddreißigachtzig / € 34,80 / g-i-2-3

Geschnetzeltes vom Rind in feiner Kräuterjus

mit buntem Spargel und Schnittlauch-Kartoffelstampf

Sliced beef in fine herb jus with colorful asparagus and chive mashed potatoes

€ vierundzwanzigfünzig / € 24,50 / -g-c-i-l-

Rinderfilet (180g) unter einer Bärlauch-Kruste

mit buntem Spargelgemüse und Kartoffelgratin - Törtchen

Filet of beef (180g) under a wild garlic crust with colorful asparagus and potato gratin - tartlets

€ sechsendreißigachtzig / € 36,80 / i-l-g-a / Weizen

Süßspeisen / Desserts

Crème Brûlée

mit frischen Beeren und Sorbet
Creme Brûlée with fresh berries and sorbet

€ zehnfünfzig / € 10,50 / g - c

Kaiserhof Dessert- Variation für 2 Personen

Kaiserhof desserts variation fort two

€ einundzwanzig / € 21,00 / g - c - a / Nüsse - Weizen

Klein aber fein

mit Espresso, Eierkirschlikör & Schlagsahne
Small but nice with espresso, egg cherry liqueur & whipped cream

€ siebenachtzig / € 7,80 / enthält Alkohol / g

Quick Lunch

„Höchste Qualität in kürzester Zeit“ von Mittwoch – Freitag von 12-15:30

Vorspeisen / Starter

Geflämmtter Ziegenkäse an
gemischtem Salat mit
Mango-Chili- Vinaigrette

Flamed goat cheese on a mixed salad with
mango-chili vinaigrette

€ 13,50 /j-l-c-h/Walnüsse-
a/Weizen/Roggen

Dessert

Törtchen von Mousse au chocolat
mit frischen Früchten

Tartlet of mousse au chocolat with fresh
berries

€5,50 /g-c

Hauptgerichte / Main Courses

Flammkuchen Vegetarisch

Tarte flambee, vegetarian

€ 11,00 /g-a/Weizen

Kalbsbraten mit Kräuterjus,
Spitzkohl und Kartoffelstampf

Roast veal with herb jus,
Pointed cabbage and mashed potatoes

€ 15,80 /g-i-l-c-a/Weizen

Feine Bandnudel "Frutti di Mare"
in Chili-Tomaten-Sud mit
Parmesan

Fine tagliatelle "Frutti di Mare"
in chili tomato broth with parmesan

€ 19,80 /b-n-d-g-c-a/Weizen

Wochenmenü / Menu of the week

**Gemischter Salat mit Mango-Chili-Vinaigrette (€4,90)
oder Consommé vom Kalb (€4,90)**

Mixed salad with mango-chili-vinaigrette or consommé of veau

* * *

**Steak vom US-Beef 150g (€16,80) / oder Lachsmedaillons (€16,80)
mit buntem Gemüse und Kartoffelstampf**

Steak from US beef 150g or salmon with vegetables and mashed potatoes

* * *

Sorbet mit Beeren (€4,50)

Sorbet with berries

inklusive Espresso, Cappuccino, Café creme sowie einem Mineralwasser 0,25l.

Den ersten Gang servieren wir binnen 6 Minuten ab Bestellung

oder Sie sind unser Gast.

€ 32,50 /i-c-g-d-a/Weizen

**Fassbrause
Zitrone
Fl. 0,3l € 3,50**

**Bio Schorle
Rote Johannisbeere,
Apfel oder Rhabarber
Fl. 0,3l € 4,90**

**Rhodium Gourmet
Mineralwasser
„still“ oder
„medium“
Fl. 0,25l € 3,50**