

Vorspeisen / Starters

Vitello Tonnato „klassisch“

mit Thunfischcreme, Kapern & Frisée- Salat
Vitello Tonnato "classic" with tuna cream, capers & frisée salad

€ sechzehnzig / € 16,80 / d-c-g

Carpaccio vom Tafelspitz

in feiner Meerrettich- Marinade und frischem Kren
Tafelspitz carpaccio in a fine horseradish marinade and fresh horseradish

€ vierzehnneunzig / € 14,80 / -j-g

Original „Münchner Waiswüschd“

mit echtem Händlmaier's süßem Senf & frischer Laugenstange
Original "Munich Waiswüschd" with real Händlmaier's sweet mustard & fresh pretzel stick

€ zehnneunzig / € 10,90 / -j-a / Weizen

Suppen / Soup

Cappuccino von Pfifferlingen

mit Schmand und Pfifferlingen
Cappuccino of chanterelles with sour cream and chanterelles

€ achtfünfzig / € 8,50 / g-i

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 sautierten Waldpilzen
mit mariniertem Frisée-Salat

Stuffed pasta pockets with sautéed forest mushrooms with marinated frisée salad
€ dreiundzwanzigachtzig / € 23,80 / g – c – a / Weizen (vegetarisch)

Fisch / fish

Zanderfilet mit Bayrisch Kraut
und Schnittlauch-Kartoffelstampf

Zander fillet with Bavarian cabbage and chive mashed potatoes
€ vierundzwanzigachtzig / € 24,80 /- 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

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

Organic beef burger (200g) in a toasted brioche bun, homemade BBQ sauce, cheese, bacon,
onions, rucola, cucumber, Tomato, French Fries & Coleslaw Salad

€ achtzehnneunzig / € 18,90 / 2 - 3 - g - c - j - a / Weizen / Farbstoff

Mediterran gefüllte französische Maispouardenbrust

in feiner Kräutersauce mit Grillgemüse & Tomaten-Oliven-Risotto

Mediterranean stuffed French corn-fed chicken breast in a fine herb sauce with grilled vegetables
& tomato-olive risotto

€ vierundzwanzigachtzig / € 24,80 / c - i - g - l -

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

Nocke von Mousse au chocolat
mit frischen Früchten
mousse au chocolat with fresh berries
€5,50 /g-c

Hauptgerichte / Main Courses

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

Rinderschmorbraten mit Rotweinjus,
buntem Gemüse und Kartoffelstampf
Braised beef with red wine jus,
vegetables and mashed potatoes
€ 16,80 /g-i-l-c-a/Weizen

Feine Bandnudeln “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

Steak vom US Beef 150gr.
mit Salat & Drillingen
steak from US beef with salad and triplets
€ 16,80 /g-i-l-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 150gr. oder Doraden Filets (€16,80)
mit buntem Gemüse und Drillinge**

Steak from US beef 150gr or sea bream fillets with vegetables and triplets
* * *

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**