

## 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

\*\*\*

### Asiatisch mariniertes Thunfisch auf Wakamé Algen

mit Wasabi Creme, mariniertem Ingwer und gelben Rettich

Asian marinated tuna on wakamé seaweed with wasabi cream, marinated ginger and yellow radish

€ siebzehnfünfzig / € 17,50 / d -k

## Suppen / Soup

### Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis

mit Kürbiskernen, steirischem Kürbiskernöl & Kräuter-Croutons

Hokkaido pumpkin cream soup with pumpkin seeds, Styrian pumpkin seed oil & herb croutons

€ acht fünfzig / € 8,50 / g- i-a / Weizen

## Salat / Salad

### Salatbowl

Gemischter Salat mit Pinienkernen, Sonnenblumenkernen und Kerbel

salad bowl Mixed salad with pine nuts, sunflower seeds and chervil

€ zehn fünfzig / € 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

Rückenfilet vom Norwegischem Kabeljau

in Weißweinsauce mit Spitzkohl-Karottengemüse & Kürbis Risotto  
Bak fillet of Norwegian cod in white wine sauce with pointed cabbage, carrot and pumpkin risotto  
€ siebenundzwanzigachtzig/ € 27,80/ i – l – 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

\*\*\*

## Französische Maispouardenbrust mit Steinpilzfüllung

in feiner Kräutersauce dazu Spitzkohl-Karottengemüse und Kürbis Risotto

French corn-fed chicken breast with porcini mushroom filling in a fine herb sauce with pointed  
cabbage and carrot vegetables and pumpkin risotto

€ fünfundzwanzigachtzig / € 25,80 / 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

Geflämmter 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**