

Restaurant
Kaiserhof
Brasserie



Aperitif Empfehlung
Fall Spritz
Aperol, Birnensaft, Spritzer Soda
Prosecco & Zimt
Gl. €9,50

Herbstmenü

Asiatisch mariniertes Thunfisch auf Wakamé Algen
mit Wasabi Creme, mariniertem Ingwer und gelben Rettich

Essenz vom Tafelspitz
mit Gemüse & Flädle

Gebrautes Rückenfilet vom Hirsch in Kräutertjus
mit sautierten Waldpilzen & Kartoffelstampf
oder wahlweise

Kabeljaufilet in Weißweinsauce
auf Wirsing-Karotten-Gemüse & Kürbis Risotto

Crème Brûlée
mit glasierten Pflaumen & Cassis Sorbet

Menüpreis € 57,50 / als 3-Gang Menü ohne Suppe € 52,50

Umbestellungen € 1,50

Vegetarisches Menü

Ziegenkäse-Kräuter-Törtchen auf Pumpnickel

mit Kürbis-Chutney, gerösteten Kürbiskernen sowie
steirischem Kürbiskernöl & mariniertem Frisée-Salat

oder wahlweise

Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis

mit Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl

Gefüllte Nudeltaschen

mit sautierten Waldpilzen & mariniertem Frisée-Salat

American Cheesecake

auf Mangospiegel mit glasierten Pflaumen

3-Gang Menü € dreiundvierzig

Bio-Rhabarbersaft-Schorle mit Minze,
Johannisbeersaft-Schorle / Apfelsaft-Schorle mit Eis

0,3l € 4,90

Vorspeisen

Ziegenkäse-Kräuter-Törtchen auf Pumpnickel

mit Kürbis-Chutney, gerösteten Kürbiskernen sowie
steirischem Kürbiskernöl & mariniertem Frisée-Salat

€ fünfzehnachtzig / g - c - a / Weizen / Roggen

Gänse Carpaccio

mit Feldsalat in Himbeer Vinaigrette & karamellisierten Walnüssen

€ siebzehnfünfzig / Nüsse-Walnüsse

Asiatisch mariniertes Thunfisch auf Wakamé Algen

mit Wasabi Creme, mariniertem Ingwer und gelben Rettich

€ siebzehnfünfzig / d -k

2022 Silvaner Kabinett, feinherb, Weingut Juliusspital, Franken

Gl. 0,15l € 7,00 / Fl. 0,75l € 32,00

Suppen

Essenz vom Tafelspitz „à la Chef de Cuisine“

mit Markklößchen, Flädle und Gemüse

€ acht fünfzig / -c - g - i - a / Weizen / Sellerie

Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis

mit Kürbiskernen, steirischem Kürbiskernöl & Kräuter-Croutons

€ acht fünfzig / g - i - a / Weizen

Salat

Gemischter Salat

mit Gurken, Paprika, Tomaten, Radieschen, frischen Kräutern, Kerne
und Mango-Chili-Vinaigrette

€ achtneunzig / Nüsse / Walnuss / Pinienkerne

Umbestellungen € 1,50

Sehr beliebt, unsere Street Food Specials!!!

Flammkuchen „Elsass“, der Klassiker

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

€ fünfzehntzig / 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!! -

Flammkuchen „Herbst“

mit Creme Fraiche, Lauchzwiebeln, Zwiebeln, Preiselbeeren, Kürbis
sowie Wildsalami

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

Bio Rindfleisch- Burger (200g)

im geröstetem Brioche- Brötchen,

hausgemachte BBQ- Sauce, Käse, Bacon, Zwiebeln, Rucola, Gurke,
Tomate, Pommes frites & Coleslaw- Salad

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

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

Weinempfehlung

2022 Sauvignon Blanc, Vigneti delle Dolomiti,

Weingut Tenuta San Leonardo, Italien

Gl. 0,15l € 8,00 / Fl. 0,75l € 39,00

Geflügel & Fisch

Rückenfilet vom Norwegischem Kabeljau
in Weißweinsauce mit Wirsing-Karotten-Gemüse & Kürbis Risotto
€ siebenundzwanzigachtzig / i-l-d-g

Marinierte Dorade im ganzem gegrillt
mit Weißweinsauce, Zucchini-Tomatengemüse & Kräuterdrillingen
€ sechsundzwanzigachtzig / d-g

Bitte beachten Sie unsere Gänsekarte

Weinempfehlung zum Fisch

2021 Supernova, Tomeu Llabrés, Mallorca
Fl. 0,75l € 46,00 / ein Genuss!!

2021 Chardonnay, Kalkstein
VDP Weingut Künstler, Rheingau
Fl. 0,75l € 49,00

Fleisch

Steak von der Australischen Rinderhüfte (300g) dazu Chimichurri
mit Speckbohnen und hausgemachten Pommes frites

€ sechsendreißigfünfzig / g - i - 2 - 3

Rinderfilet (180g) in Rotwein-Kräuter-Jus

mit sautierten Waldpilzen und Kartoffelgratin

€ siebenunddreißigachtzig / i - l - g -

Geschnetzeltes vom Rind in feiner Kräuterjus

mit sautierten Waldpilzen und Kartoffelstampf

€ vierundzwanzigfünfzig / - g - c - i - l -

Fragen Sie auch unsere Servicekräfte nach einer
Tagesempfehlung vom Küchenchef

Yvonne Gold's Weinempfehlung zum gebratenen Fleisch:

Weißwein

2021 Sauvignon Blanc Gamlitz, Sattlerhof, Südsteiermark, Österreich

Fl. 0,75l € 47,00

Rotwein

2020 Botrosecco, Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc,

le Mortelle, Weingut Antinori, Toscana Maremma

Fl. 0,75l € 53,00

Die neue V-Klasse

Gefüllte Nudeltaschen mit sautierten Waldpilzen
mit mariniertem Frisée-Salat
€ dreiundzwanzigachtzig/ g - c - a / Weizen (vegetarisch)

Super Food Bowl
mit Cous-Cous-Salat, Linsensalat, feine Mesclun Salate in
Mango-Chili-Vinaigrette, gegrillte Kürbisspalten, Schafskäse,
Chia-Samen, Pinienkerne und Kerbel sowie
Naan Brot und Joghurt Dip
€ einundzwanzigneunzig/ g - a / Weizen (v)

Aperitif Empfehlung
Alkoholfreier Hugo mit Holunderblütensirup,
Zitronensaft, frischer Minze
und alkoholfreiem Sekt
Gl. 0,15l € 7,50

Weinempfehlung
2020 Muscato, alkoholfreier Wein,
Weingut Torres, Spanien
Gl. 0,15l € 6,50

Süßspeisen

Dessert-Variation für 2 Personen

Auswahl aus der Patisserie

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

Crème Brûlée

mit glasierten Pflaumen und Cassis-Sorbet

€ elfachtzig /g-c

American Cheesecake

mit glasierten Pflaumen und Mangosorbet

€ zehnachtzig /g-c-a/Weizen/h/Nüsse

Kaiserhof Becher

mit Baileys-Eis, gesalzenes Karamelleis, Pistazieneis,
Karamellsauce, Nüsse & Schlagsahne

€ dreizehnachtzig /enthält Alkohol/g-c-a/Weizen/Nüsse

Beerenbecher

mit Erdbeereis, rote Grütze & Schlagsahne

€ elffünfzig /g-c-a/Weizen

„Klein aber fein“

mit Espresso, Eierkirschlikör & Schlagsahne

€ siebenachtzig /enthält Alkohol/g-c

Käse-Variation mit Früchten

und hausgebackenem Süßbrot, Roggenbrot sowie Butter

€ zwölf /g-a/Weizen-Roggen

Weinempfehlung zum Dessert

2020 Weißburgunder Auslese,

Weingut Kirchhofener Kirchberg, Baden

Edelsüß im Barrique gereift

Gl. 0,1l € 6,50

Umbestellungen € 1,50