KAISERHOF
KITZBÜHEL

Abendkarte

EVENING MENU

von 18.00 Uhr bis 21.00 Uhr

—

from 6.00 pm to 9.00 pm

Alle Preise in € inkl. MwSt. | All prices in € incl. VAT.

Werfen Sie einen Blick in die Weinkarte. Unsere Servicemitarbeiter beraten Sie bei der Auswahl.

APERITIF

Champagner Bruno Paillard Première Cuvée Extra Brut	*0,375 l*	52,00
Crémant Grandin Brut, France, Glas	*0,1 l*	8,10
Prosecco Doc Treviso Casabianca Extra Dry, Glas	*0,1 l*	6,60
Aperol Spritz		8,90
Limoncello Spritz		8,90
Campari Soda		8,40
Campari Orange		8,90
Campari Spritz		9,00
Hugo		8,90
Hugo FREE, alkoholfrei		6,90
Sanbitter	*0,1 l*	4,70
Crodino	*0,1 l*	4,70

WEIN OFFEN

Grüner Veltliner Terrassen, Weingut Ehmoser, Wagram, Österreich	*1/8 l*	6,50
Sauvignon Blanc Jakobi, Weingut Gross, Südsteiermark DAC, Österreich	*1/8 l*	6,90
Chardonnay, Weingut Unger, Burgenland, Österreich	*1/8 l*	6,80
Weißwein gespritzt – G'Spritzter weiß	*0,25 l*	4,40
Blaufränkisch Rosé, Weingut Strehn, Burgenland, Österreich	*1/8 l*	6,90
Roséwein gespritzt	*0,25 l*	4,40
Zweigelt, Weingut Paul Kerschbaum, Burgenland, Österreich	*1/8 l*	7,00
Cabernet Sauvignon, Weingut Jacqueline Klein, Andau, Burgenland, Österreich	*1/8 l*	8,30

BIER VOM FASS

Trumer Bier Pils	*0,3 l*	4,80
Trumer Bier Pils	*0,5 l*	6,10

FLASCHENBIER

Obertrumer Radler	*0,5 l*	6,10
Schneider Weißbier original	*0,5 l*	6,10
Schneider Weißbier hell	*0,5 l*	6,10
Trumer alkoholfrei	*0,33 l*	4,90
Schneider Weißbier alkoholfrei	*0,5 l*	6,10

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser prickelnd | still	*0,33 l*	3,90
Mineralwasser prickelnd | still	*0,75 l*	6,90
Coca Cola | Zero, Fanta, Sprite, Almdudler, Eistee Zitrone	*0,33 l*	4,20
Soda Zitrone (Jugendgetränk)	*0,5 l*	4,50
Saft gespritzt (Apfel | Orange | Johannisbeere | Mango)	*0,5 l*	5,20

Unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über unser Sortiment an österreichischen Edelbränden.

Alle Preise in € inkl. MwSt. | All prices in € incl. VAT.

VORSPEISEN

CARPACCIO VOM RINDERFILET 18,00
Trüffelmayonnaise | Wachtelspiegelei | knusprige Erdäpfel *(C/G/L/M)*

SOMMERLICHER SALATTELLER 22,00
gegrillte Edelfische | Avocado | geröstete Nüsse *(B/D/H/L/M)*

MARINIERTE WASSERMELONE 20,00
geflämmter Ziegenkäse | geröstete Macadamianüsse *(F/G/H/L/M)*

SUPPEN

KRÄFTIGE TAFELSPITZBOUILLON
Gemüse | wahlweise mit Grießnockerl oder Kräuterfrittaten *(A/C/G/L)* 9,00

CHILI-KOKOSSUPPE
Flusskrebsschwänze *(B/D/L)* 10,00

HAUPTSPEISEN

ROSTBRATEN VOM RINDERFILET
Röstkartoffeln | Rucola | alter Balsamico | frischer Parmesan *(G/H/L/M)* 38,00

WIENER SCHNITZEL VOM MILCHKALB
gebacken in Butterschmalz | Preiselbeeren | wahlweise mit Erdäpfel-Vogerlsalat *(A/C/G/L/M)* oder Röstkartoffeln *(A/C/G)* 32,00

KAISERHOF BURGER VOM ALMOCHSEN
eingelegte rote Zwiebeln | Speck | Cheddar | Steak fries *(A/C/F/G/L/M/O)* 25,00

SAIBLINGSFILET
gegrilltes Gemüse | schwarzes Olivenpesto *(D/L/O)* 28,00

TAGLIOLINI AL LIMONE
Amalfi-Zitrone | frischer Parmesan *(A/C/G/L/O)* 22,00

SPINATKNÖDEL
braune Butter | geriebener Bergkäse *(A/C/G)* 18,00

BUNTER BEILAGENSALAT
Balsamico-Dressing | Pinienkerne *(H/M/O)* 9,50

DESSERT

SCHOKOLADENBROWNIE
Fruchtröster | Sorbet *(A/C/G)* 15,00

MARINIERTE FRISCHE BEEREN
Sauerrahmeis *(G)* 15,00

APFELSTRUDEL
Schlagobers *(A/C/G/H)* 7,00

KÄSEBRETT
Feigensenf | Trüffelhonig *(G/O)* 18,00

Alle Preise in € inkl. MwSt. | All prices in € incl. VAT.

We invite you to explore our wine selection. Our team will gladly assist you in choosing.

APERITIF

Champagner Bruno Paillard Première Cuvée Extra Brut	*0,375 l*	52,00
Crémant Grandin Brut, France, glass	*0,1 l*	8,10
Prosecco Doc Treviso Casabianca Extra Dry, glass	*0,1 l*	6,60
Aperol Spritz		8,90
Limoncello Spritz		8,90
Campari Soda		8,40
Campari Orange		8,90
Campari Spritz		9,00
Hugo		8,90
Hugo FREE, alcohol-free		6,90
Sanbitter	*0,1 l*	4,70
Crodino	*0,1 l*	4,70

WINE BY THE GLASS

Grüner Veltliner Terrassen, Weingut Ehmoser, Wagram, Austria	*1/8 l*	6,50
Sauvignon Blanc Jakobi, Weingut Gross, Südsteiermark DAC, Austria	*1/8 l*	6,90
Chardonnay, Weingut Unger, Burgenland, Austria	*1/8 l*	6,80
White Wine "Spritzer" (with sparkling water)	*0,25 l*	4,40
Blaufränkisch Rosé, Weingut Strehn, Burgenland, Austria	*1/8 l*	6,90
Rosé Wine "Spritzer" (with sparkling water)	*0,25 l*	4,40
Zweigelt, Weingut Paul Kerschbaum, Burgenland, Austria	*1/8 l*	7,00
Cabernet Sauvignon, Weingut Jacqueline Klein, Andau, Burgenland, Austria	*1/8 l*	8,30

DRAFT BEER

Trumer Bier Pils	*0,3 l*	4,80
Trumer Bier Pils	*0,5 l*	6,10

BOTTLED BEER

Obertrumer Radler (with lemonade)	*0,5 l*	6,10
Schneider Weißbier original	*0,5 l*	6,10
Schneider Weißbier hell	*0,5 l*	6,10
Trumer alcohol-free	*0,33 l*	4,90
Schneider Weißbier alcohol-free	*0,5 l*	6,10

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Mineral Water sparkling | still	*0,33 l*	3,90
Mineral Water sparkling | still	*0,75 l*	6,90
Coca Cola | Zero, Fanta, Sprite, Almdudler, Iced Tea Lemon	*0,33 l*	4,20
Soda with Lemon (Jugendgetränk)	*0,5 l*	4,50
Juice with sparkling water (Apple | Orange | Blackcurrant | Mango)	*0,5 l*	5,20

Our team will be happy to inform you about our selection of Austrian fine spirits.

Alle Preise in € inkl. MwSt. | All prices in € incl. VAT.

STARTER

CARPACCIO OF BEEF FILLET 18,00
truffle mayonnaise | fried quail egg | crispy potatoes *(C/G/L/M)*

SUMMER SALAD PLATTER 22,00
grilled gourmet fish | avocado | roasted nuts *(B/D/H/L/M)*

MARINATED WHITE ASPARAGUS 20,00
flamed goat cheese | roasted macadamia nuts *(F/G/H/L/M)*

SOUP

CLEAR BROTH OF BEEF
vegetables | with semolina dumplings or sliced herb pancakes *(A/C/G/L)* 9,00

CHILI-COCONUT SOUP
crayfish tails *(B/D/L)* 10,00

MAIN COURSES

ROAST BEEF
roasted potatoes | rocket | aged balsamic vinegar | fresh Parmesan *(G/H/L/M)* 38,00

“WIENER SCHNITZEL”
veal escalope fried in clarified butter | mountain cranberry jam | with potato and lamb’s lettuce salad *(A/C/G/L/M)* or roasted potatoes *(A/C/G)* 32,00

KAISERHOF BURGER WITH ALPINE BEEF
pickled red onions | bacon | cheddar | steak fries *(A/C/F/G/L/M/O)* 25,00

CHAR FILLET
grilled vegetables | black olive pesto *(D/L/O)* 28,00

TAGLIOLINI-PASTA AL LIMONE
Amalfi lemon | fresh Parmesan *(A/C/G/L/O)* 22,00

SPINACH DUMPLINGS
brown butter | grated mountain cheese *(A/C/G)* 18,00

GARDEN SIDE SALAD
balsamic-vinegar dressing | pine nuts *(H/M/O)* 9,50

DESSERT

CHOCOLATE BROWNIE
stewed fruit | sorbet *(A/C/G)* 15,00

MARINATED FRESH BERRIES
sour cream ice cream *(G)* 15,00

APPLE STRUDEL
whipped cream *(A/C/G/H)* 7,00

SELECTION OF CHEESE SPECIALITIES
fig mustard | truffle honey *(G/O)* 18,00

Alle Preise in € inkl. MwSt. | All prices in € incl. VAT.

Auf die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler und saisonaler Rohstoffe legen wir höchsten Wert.

We place great importance on freshly prepared dishes and the use of regional and seasonal ingredients.

KÄSE | CHEESE:
FEINSCHMECKEREI KIRCHBICHL

MILCH(PRODUKTE), JOGHURT, TOPFEN | MILK & DAIRY PRODUCTS:
TIROL MILCH

GEMÜSE, SALAT – FREILAND | VEGETABLES, SALAD:
JE NACH SAISON | SEASONAL
AUS HEIMISCHER LANDWIRTSCHAFT | LOCALLY SOURCED

HONIG | HONEY:
SCHOBER STEFAN | KITZBÜHELER HORN

KARTOFFELN | POTATOES:
RAGGEL – BAUER

WILD, LAMM | GAME MEAT, LAMB:
TAUERNLAMM | RAURIS

RIND, SCHWEIN | BEEF, PORK:
BURGSTALLER, ZIPF IN OBERÖSTERREICH
TAUERNLAMM | RAURIS

BROT UND GEBÄCK | BREAD AND ROLLS:
MADREITER

OLIVENÖL | OLIVE OIL:
BRAČOLEUM, INSEL BRAČ IN KROATIEN

STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL GGA | STYRIAN PUMPKIN SEED OIL:
AUS DEN GENUSSREGIONEN ÖSTERREICHS

Kennzeichnung von Allergenen | Identification of allergens

A = Glutenhaltiges Getreide | Grains containing gluten
B = Krustentiere | Crustaceans
C = Ei | Egg
D = Fisch | Fish
E = Erdnuss | Peanuts
F = Soja | Soy
G = Milch oder Laktose | Milk or lactose
H = Schalenfrüchte | Edible nuts
L = Sellerie | Celery
M = Senf | Mustard
N = Sesam | Sesame
O = Sulfite | Sulphites
P = Lupinen | Lupines
R = Weichtiere | Molluscs

Alle Preise in € inkl. MwSt. | All prices in € incl. VAT.