



Abendkarte

EVENING MENU

von 18.00 Uhr bis 21.00 Uhr

—

from 6.00 pm to 9.00 pm

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

APERITIF

Champagner Bruno Paillard Premièrè 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
Blafränkisch 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
Soft gespritzt (Apfel Orange Johannisbeere Mango)	0,5 l	5,20

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

VORSPEISEN

CARPACCIO VOM RINDERFILET	18,00
Feldsalat eingelegte Eierschwammerl Kürbis (M/O)	
CAESAR SALAD	20,00
Avocado Garnelen geröstete Cashewkerne (A/B/C/D/H/L/M)	
MARINIERTER WASSERMELONE	20,00
geflämmerter Ziegenkäse geröstete Macadamianüsse (F/G/H/L/M)	

SUPPEN

KRÄFTIGE TAFELSPITZBOUILLON	
Gemüse wahlweise mit Grießnockerl oder Kräuterfrittaten (A/C/G/L)	9,00
SCHAUMSUPPE VOM HOKKAIDO KÜRBIS	
gebackene Risotto-Flusskrebsknödel (B/C/G/L)	10,00

HAUPTSPESIEN

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-Vogersalat (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
EIERSCHWAMMERLGULASCH	
Topfen-Serviettenknödel (A/C/G)	22,00
BUNTER BEILAGENSALAT	
Balsamico-Dressing Pinienkerne (H/M/O)	9,50

DESSERT

SCHOKOLADENBROWNIE	
Fruchtröster Sorbet (A/C/G)	15,00
PANNA COTTA	
eingelegte Herzkirschen (G/H/O)	10,00
APFELSTRUDEL	
Schlagobers (A/C/G/H)	7,00
KÄSEBRETT	
Feigensenf Trüffelhonig (G/O)	18,00

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
Blafränkisch 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.

STARTER

CARPACCIO OF BEEF FILLET	18,00
Lamb's lettuce salad pickled chanterelles pumpkin (M/O)	
CAESAR SALAD	20,00
avocado prawns roasted cashew nuts (A/B/C/D/H/L/M)	
MARINATED WATERMELON	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
HOKKAIDO PUMPKIN FOAM SOUP	
baked risotto crayfish dumplings (B/C/G/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
CHANTERELLE GOULASH	
curd dumplings (A/C/G)	22,00
GARDEN SIDE SALAD	
balsamic-vinegar dressing pine nuts (H/M/O)	9,50

DESSERT

CHOCOLATE BROWNIE	
stewed fruit sorbet (A/C/G)	15,00
PANNA COTTA	
pickled heart cherries (G/H/O)	10,00
APPLE STRUDEL	
whipped cream (A/C/G/H)	7,00
SELECTION OF CHEESE SPECIALITIES	
fig mustard truffle honey (G/O)	18,00

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