KAISERHOF
KITZBÜHEL

Tageskarte

DAILY MENU

Täglich von 12.00 Uhr bis 18.00 Uhr

—

Daily from 12.00 pm to 6.00 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 Laurent-Perrier, La Cuvée Brut, Glas	*0,1 l*	18,00
Crémant Grandin Brut, France, Glas	*0,1 l*	8,10
Prosecco Doc Treviso Casabianca Extra Dry, Glas	*0,1 l*	6,70
Aperol Spritz		9,10
Limoncello Spritz		9,10
Campari Soda		8,60
Campari Orange, frischgepresster Orangensaft		9,10
Campari Spritz		9,20
Hugo		9,10
Hugo FREE, alkoholfrei		6,90
Sanbitter	*0,1 l*	4,90
Crodino	*0,1 l*	5,10

WEIN OFFEN

Grüner Veltliner Terrassen, Weingut Ehmoser, Wagram, Österreich	*1/8 l*	6,50
Sauvignon Blanc Jakobi, Weingut Gross & 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*	4,60
Blaufränkisch Rosé, Weingut Strehn, Burgenland, Österreich	*1/8 l*	6,90
Roséwein gespritzt	*0,25 l*	4,60
Zweigelt, Weingut Paul Kerschbaum, Burgenland, Österreich	*1/8 l*	7,00
Blaufränkisch Ried Rusterberg, Weingut Paul Kerschbaum, Burgenland, Österreich	*1/8 l*	7,40
Cabernet Sauvignon, Weingut Jacqueline Klein, Andau, Burgenland, Österreich	*1/8 l*	8,30

BIER VOM FASS

Trumer Bier Pils	*0,3 l*	5,00
Trumer Bier Pils	*0,5 l*	6,30

FLASCHENBIER

Obertrumer Radler	*0,5 l*	6,10
Schneider Weißbier original	*0,5 l*	6,30
Schneider Weißbier hell	*0,5 l*	6,30
Trumer Freispiel, entalkoholisiert	*0,33 l*	5,00
Schneider Weißbier entalkoholisiert	*0,5 l*	6,10

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser prickelnd | still	*0,33 l*	4,10
Mineralwasser prickelnd | still	*0,75 l*	6,90
Coca Cola | Zero, Fanta, Sprite, Almdudler, Eistee Zitrone	*0,33 l*	4,40
Soda Zitrone (Jugendgetränk)	*0,5 l*	4,70
Saft gespritzt (Apfel | Orange | Johannisbeere | Mango)	*0,5 l*	5,40

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

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

SPEISEN

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

ALTWIENER SUPPENTOPF
gekochtes Rindfleisch | Gemüse | Grießnockerl oder Frittaten *(A/C/G/L)* 14,50

TOMATENSUPPE
Krusteln *(A/L), vegan* 8,00

CAESAR SALAD
geröstete Nüsse | Avocado | gegrillte Garnelen *(A/B/C/D/G/H/L/M)* 23,00

SCHINKEN-KÄSE-TOAST
Pommes Frites *(A/C/G)* 12,00

FRANKFURTER WÜRSTEL
Senf | Kren | Gebäck *(A/L/M)* 6,50

KALBSRAHMGULASCH
Butterspätzle | frittierte Petersilie *(A/C/G/L)* 29,00

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

WIENER SCHNITZEL VOM MILCHKALB
Preiselbeeren | Erdäpfel-Vogerlsalat *(A/C/L/M)* 34,00

WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN
Preiselbeeren | Pommes Frites *(A/C)* 24,00

SPAGHETTI BOLOGNESE
Parmesan *(A/G/L)* 18,00

SPAGHETTI POMODORO
Tomatensauce *(A/L), vegan* 15,00

BUNTER BEILAGENSALAT
Balsamico-Dressing *(M/O), vegan* 9,50

DESSERT

APFELSTRUDEL
Schlagobers oder Vanillesauce *(A/C/G)* 7,50

SACHERTORTE
Schlagobers *(A/C/G)* 6,50

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 Laurent-Perrier, La Cuvée Brut, glass	*0,1 l*	18,00
Crémant Grandin Brut, France, glass	*0,1 l*	8,10
Prosecco Doc Treviso Casabianca Extra Dry, glass	*0,1 l*	6,70
Aperol Spritz		9,10
Limoncello Spritz		9,10
Campari Soda		8,60
Campari Orange, fresh orange juice		9,10
Campari Spritz		9,20
Hugo		9,10
Hugo FREE, alcohol-free		6,90
Sanbitter	*0,1 l*	4,90
Crodino	*0,1 l*	5,10

WINE BY THE GLASS

Grüner Veltliner Terrassen, Winery Ehmoser, Wagram, Austria	*1/8 l*	6,50
Sauvignon Blanc Jakobi, Winery Gross & Gross, Südsteiermark DAC, Austria	*1/8 l*	6,90
Chardonnay, Winery Unger, Burgenland, Austria	*1/8 l*	6,80
White Wine 'Spritzer' (with sparkling water)	*0,25 l*	4,60
Blaufränkisch Rosé, Winery Strehn, Burgenland, Austria	*1/8 l*	6,90
Rosé Wine 'Spritzer' (with sparkling water)	*0,25 l*	4,60
Zweigelt, Winery Paul Kerschbaum, Burgenland, Austria	*1/8 l*	7,00
Blaufränkisch Ried Rusterberg, Winery Paul Kerschbaum, Burgenland, Austria	*1/8 l*	7,40
Cabernet Sauvignon, Winery Jacqueline Klein, Andau, Burgenland, Austria	*1/8 l*	8,30

DRAFT BEER

Trumer Bier Pils	*0,3 l*	5,00
Trumer Bier Pils	*0,5 l*	6,30

BOTTLED BEER

Obertrumer Radler (with lemonade)	*0,5 l*	6,10
Schneider Weißbier original	*0,5 l*	6,30
Schneider Weißbier hell	*0,5 l*	6,30
Trumer alcohol-free	*0,33 l*	5,00
Schneider Weißbier alcohol-free	*0,5 l*	6,10

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Mineral Water sparkling | still	*0,33 l*	4,10
Mineral Water sparkling | still	*0,75 l*	6,90
Coca Cola | Zero, Fanta, Sprite, Almdudler, Iced Tea Lemon	*0,33 l*	4,40
Soda with Lemon (Jugendgetränk)	*0,5 l*	4,70
Juice with sparkling water (Apple | Orange | Blackcurrant | Mango)	*0,5 l*	5,40

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

MENU

CLEAR BROTH OF BEEF vegetables | semolina dumplings or sliced herb pancakes *(A/C/G/L)*	9,00
CLASSIC VIENNESE BEEF SOUP boiled beef | vegetables | semolina dumplings or sliced pancakes *(A/C/G/L)*	14,50
TOMATO SOUP croutons *(A/L), vegan*	8,00
CAESAR SALAD roasted nuts | avocado | grilled prawns *(A/B/C/D/G/H/L/M)*	23,00
TOAST WITH HAM & CHEESE french fries *(A/C/G)*	12,00
WEENIES mustard | horseradish | pastry *(A/L/M)*	6,50
VEAL GOULASH creamy sauce | butter spaetzle | fried parsley *(A/C/G/L)*	29,00
KAISERHOF BURGER WITH ALPINE BEEF pickled red onions | bacon | Cheddar | steak fries *(A/C/G)*	25,00
'WIENER SCHNITZEL' MADE FROM VEAL mountain cranberry jam | potato and lamb's lettuce salad *(A/C/L/M)*	34,00
'WIENER SCHNITZEL' MADE FROM PORK mountain cranberry jam | french fries *(A/C)*	24,00
SPAGHETTI BOLOGNESE Parmesan cheese *(A/G/L)*	18,00
SPAGHETTI POMODORO tomato sauce *(A/L), vegan*	15,00
GARDEN SIDE SALAD balsamic-vinegar dressing *(M/O), vegan*	9,50

DESSERT

APPLE STRUDEL whipped cream or vanilla sauce *(A/C/G)*	7,50
SACHERTORTE whipped cream *(A/C/G)*	6,50

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.