

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken | Petersilienkartoffel | Preiselbeeren € 25,00

VOM BIG GREEN EGG

- Tiroler Dry Aged Rib Eye Steak 300 Gramm € 39,00
- Brasilianisches Striploin „SC“ high quality beef 250 Gramm € 32,00

Als Beilage servieren wir: Gebrilltes Gemüse | hausgemachte Pommes | Pfeffersauce | Kräuterbutter

APERITIF

Cosmopolitan € 9,00
ABSOLUT CITRON | COINTREAU | ZITRONENSAFT | CRANBERRY



ALTERNATIV ALKOHOLFREI:

Kronprinz Rudolf Winterapfel | Direktsaft 0,75l € 36,00
OBSTHOF RETTER | WINZENDORF

WEINEMPFEHLUNG

 Le Creete Lugana 2021 0,75l € 42,00
OTTELLA | PRESQUIERA DEL GARDA | VENTIAN | ITALIEN

Der Lugana Le Creete DOC von Ottella leuchtet in einem intensiven, warmen Strohgold im Glas. Das Bukett begeistert mit herrlichen tropischen Aromen, Ananas und Grapefruit, gefolgt von bemerkenswerten mineralischen Noten. Ein Weißwein reich an Finesse und Charakter.

  Le Volte ME|CS|SA 2020 0,75l € 62,00
ORNELLAIA E MASSETO | CASTAGNETO CARDUCCI | TOSKANA | ITALIEN

In der Nase wird man sofort von reifen roten Früchten, sowie blumigen und würzigen Anklängen überwältigt. Der Geschmack des Tenuta dell' Ornellaia Le Volte IGT ist harmonisch und sehr ausgewogen. Die Tannine sind perfekt integriert, ein wahrer Genuß. Der Wein kombiniert die mediterrane Ausdruckskraft von opulenter, großzügiger Fülle mit Struktur und Komplexität.

Alle unsere Weine können Sie zu attraktiven Vinothekpreisen mitnehmen, auf Ihrem Zimmer finden Sie eine Vinothekpreisliste. Bei Fragen können Sie Freitag abends um 18.00 Uhr in der Vinothek vorbeischaun.

WIR WÜNSCHEN EINEN SCHÖNEN & GENUSSVOLLEN ABEND IM HOTEL - DAS KAISERBLICK | GUTEN APPETIT!

GEBÄCK | BUTTERVARIATION | SALATE VOM BUFFET

Salate | Dressings | Öle | Essigspezialitäten

VORSPEISEN | SHOWKÜCHE

Antipasti | Pasta | Pizza

SUPPEN | KALTE ERFRISCHUNG

Rinderkraftsuppe | Speckknödel



Linsen Cremesuppe



Zitronen Sorbet

HAUPTSPEISEN

GOURMET: Rosa Lambrat ´l | Ratatouille | Gratin | Kräuterjus



MEER: Gebratenes Seezungen Filet | junge Karotten | Dillkartoffel | Riesling Schaum

FEINSCHMECKER: Rinderrücken „Stroganoff“ | rote Rüben | Spätzle

ALPINE KÜCHE: Bauern Omelette



VEGETARISCH: Weißer Spargel | Sauce Hollandaise

DESSERTS

Warmer Schokoladen Pudding | Sahne

Fruchtsalat | Grand Marnier | Erdbeer Eis

DIGESTIF

Sherry Old Harvest 5cl € 7,90
RARITÄT

Glas Süßwein 0,1l € 7,50

EIS | BUFFET

Auswahl an Saucen | Toppings

KÄSE | BUFFET

Auswahl an Chutneys | Früchte

SÜßWEIN | DIGESTIF

Old Harvest Solera | 60 YO 5cL € 7,90
HALBTROCKEN | XIMENEZ-SPINOLA

Bric del Gaian | Moscato 2cl € 16,90
BERTA | PIEMONT



Vegetarisch |



Fisch |



Weißwein |



Rotwein |



Süßwein |



mundgeblasenes Riedel Glas