

## Gebäck | Buttervariation | Salate vom Buffet

Salate | Dressings | Öle | Essigspezialitäten

## Vorspeisen | Showküche

Allerlei Tomaten Spaghettini

## Suppen | Kalte Erfrischung

Mille Fanti

Petersilienwurzel Cremesuppe 

Himbeer Sorbet 

## Hauptspeisen

Rosa Rinderrücken „Stroganoff Art“ | Topfenspätzle

Gebratenes Forellen Filet | Fenchelkraut | roter Reis | Orangen Schaum 

Hirschragout | Speck Brokkoli | Semmelknödel

Leberwurst Kartoffel Strudel | Sauerkraut

Trüffel Ravioli | Micro Pak Choi 

## Desserts

Kürbiskern Eisbecher

Milchrahm Strudel

Espresso  
Affogato  
€ 4,90

## Eis | Buffet

Auswahl an Saucen | Toppings

## Käse | Buffet

Auswahl an Chutneys | Früchte

## Süßweine | Digestif

The Toblerone

Havana Club | Francelico | Chocolate Likör | Baileys

Macallan 12 YO Sherry Oak

€ 14,00

4 cl

€ 20,00

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.



Vegetarisch



Fisch



Weißwein



Rotwein

DAS KAISERBLICK

★★★★ superior



## Alternativen | Aufpreis

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken | Pommes frites | Preiselbeeren € 29,00



Vom BIG GREEN EGG:

Australisches Rib Eye Steak 300 Gramm € 39,00

Als Beilage servieren wir:

Gegrilltes Gemüse | hausgemachte Pommes | Pfeffersauce | Kräuterbutter

### Klassisches Fleisch Fondue mit Öl oder Consommé

Als Beilage servieren wir:

Verschiedene Saucen | Folienkartoffel | Knoblauchbrot

Pommes frites | Gemüse pro Person € 35,00

Wir bitten um Vorbestellung am Vortag - Vielen Dank

## Aperitif

Herbstgold Stiegl 0,5l € 5,90

0,3l € 4,90

### Alkoholfreie Alternative:

Caipimon € 8,50


Limette | brauner Zucker | Bitter Lemon

## Weinempfehlung

 Grüner Veltliner der Ott 2022 0,75l € 42,00

Weingut Bernhard Ott | Feuersbrunn | Wagram | Österreich

*Otts persönlichster Grüner Veltliner: pur, ungestüm und stur auf der Qualitätsschiene unterwegs. Als klassischer Feuersbrunner präsentiert er sich fruchtig, mineralisch und besitzt eine besondere Fülle. Im Glas mittleres Gelbgrün, in der Nase Mango, weißer Apfel, etwas Zitronenzesten. Am Gaumen komplex, saftig, mit einem Touch frischem Apfel und einem mineralischen Finale.*

 Cabernet Sauvignon Gravel 2015 0,75l € 59,00

Glen Carlou | Klapmuts | Paarl | Südafrika

*Der Gravel Quarry glänzt durch Noten von Schwarzen Johannisbeeren, Wacholderbeeren und Veilchen. sie prägen das Bukett des Cabernet Sauvignons. Dazu kommen feine Nuancen von Tabakblättern und Zedernholz. Am Gaumen ist dieser reinsortige Cabernet Sauvignon sehr harmonisch, mit wunderbar eingebundenen Tanninen und schönen Holz-Tönen*

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.



Vegetarisch



Fisch



Weißwein



Rotwein

DAS KAISERBLICK

★★★★ superior

