

APERITIF


30|11|2022

Pinzgau Bräu | Weißbier 0,33 l € 5,50
SALZBURG | ÖSTERREICH


ALTERNATIV ALKOHOLFREI:

Hirschbirne Direktsaft 0,75l € 36,00
OBSTHOF RETTER | WINZENDORF | STEIERMARK | ÖSTERREICH

WEINEMPFEHLUNG

 « 7 Terroirs » Riesling 2020 0,75l € 36,0
HERMANNSBERG | NIEDERHAUSEN | NAHE | DEUTSCHLAND

Der 7 Terroir von Gut Hermannsberg ist ein Verschnitt aus dem Traubenmaterial der gutseigenen VDP. Großen Lagen. Er wird sowohl im Stahl wie auch im traditionellen großen Holzfass ausgebaut und spontan vergoren. In der Nase dezente Rieslingfrucht, helles Steinobst, etwas Zitrus- und Apfel kombiniert mit einem leicht herbalen Touch. Am Gaumen strukturiert mit frischer saftiger Säure, Weinbergpfirsich, Mirabelle hinzukommt wieder Apfel und Zitrone, gepaart mit feiner rauchiger Mineralik im Abgang

 « Römerstein » Zweigelt 2019 0,75l € 56,00
EGERMANN A. | ILLMITZ | NEUSIEDLERSEE | ÖSTERREICH

Tiefdunkler, fast schwarzer Kern, mit kurzem violetten Rand; in der Nase sehr kompakt, vollreif und ausdruckstark; konzentrierte dunkle reife Frucht nach Weichsel, Brombeere, Waldbeeren, Zwetschke; zarte Kaffeeröstnote, dunkle Bitterschokolade, Mon Chéri, Nougat, Tabak, Gewürznelken, geräucherter Speck; Am Gaumen sehr dicht und engmaschig; festes, feinkörniges Tanningerüst.

ARMINS WEINE DER WOCHE

 « Nolens Volens | Welschriesling » 2018
KOLFOK | NECKENMARKT | MITTELBURGENLAND 0,25l € 14,00
0,50l € 28,00
0,75l € 42,00

Dieser Wein besitzt einen kernigen Biss und wird von einer tollen Mineralik unterstützt. Er endet mit einem schönen, wohlwollenden Abgang. In der Nase ganz klar, Steinobst pur, geradlinig und mit saftiger Frucht durchzogen, macht schon in der Jugend Spaß, frischer und lebendiger Typ mit gutem Ausdruck.

 « Merlot STE Grand Reserve » 2018
STEINDORFER | APETLON | NEUSIEDLERSEE 0,25l € 25,00
0,50l € 50,00
0,75l € 75,00

Sattes Rubinrot im Kern, zarte kirschrote Randaufhellung; in der Nase typische schwarze Johannisbeerfrucht, tolle Kräuteraromatik, würzig, blättrig, Schwarztee, Vanille; am Gaumen saftig, dunkelbeerig, schwarze Johannisbeere, Heidelbeere, Kräuter, geräucherter Speck, Nougat, Vanille mit etwas Minze.

SÜßWEIN

10 YO Tawny Port 5cl € 7,50
QUINTA DO NOVAL | PORTUGAL

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!

 Vegetarisch |  Fisch |  Weißwein |  Rotwein |  Süßwein |  mundgeblasenes Riedel Glas



GEBÄCK | BUTTERVARIATION | SALATE VOM BUFFET

Salate | Dressings | Öle | Essigspezialitäten




VORSPEISEN | SHOWKÜCHE

-  Gratinierte Green Shell Muschel
- Hühner Quesadilla | Tomaten Salsa
-  Auberginen Kaviar | mariniertes Zucchini Carpaccio

SUPPEN | KALTE ERFRISCHUNG

- Wiener Suppentopf
-  Legierte Grießsuppe
-  Cassis Sorbet

HAUPTSPEISEN

- GOURMET:** Rosa Kalbs Tafelspitz | Kürbis Variation | Salbeijus
-  **MEER:** Gebackenes Seehechtfilet | Gemüse Mayonnaise Salat
- FEINSHCMECKER:** Puten Spieß | Ananas Paprika Ratatouille | Mandelreis
-  **PASTA:** Pappardelle | Hummer Ragout
-  **VEGETARISCH:** Gemüse Teller

ALTERNATIV | AUFPREIS

Tiroler Dry Aged Rib Eye Steak Speckbrokkoli Kräuterbutter Pommes frites 300g	€ 39,00
WEIN EMPFEHLUNG – GLAS BLAUFRÄNKISCH SONNENSTEIG GC 2011 VINOHEKS RESERVE	€ 15,00
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken Petersilienkartoffel Preiselbeeren	€ 25,00

DESSERTS

- Erdbeer Mousse
- Apfelstrudel „Kaiserblick“

WEIN EMPFEHLUNG

Sherry Old Harvest	5cl	€ 7,90
<small>RARITÄT</small>		
Glas Süßwein	0,1l	€ 7,50

EIS | BUFFET

Auswahl an Saucen | Toppings

KÄSE | BUFFET

Auswahl an Chutneys | Früchte