



HOTEL KAISERALM

Ihr Hotel zum Wohlfühlen!



Speisekarte

Sommer 2020



Liebe Gäste,

herzlich Willkommen ...

unsere Speisekarte bietet Ihnen neben den traditionellen und fränkischen Gerichten eine Auswahl saisonaler Speisen.

In unserer gut sortierten Weinkarte finden Sie eine Auswahl an deutschen, französischen, spanischen und italienischen Weinen. Hier finden Sie neben Flaschenweinen auch eine Vielzahl an offenen Weinen.

Gerne steht Ihnen unser Service-Team bei der Auswahl von Speisen und Weinen zur Verfügung.

UNSERE KÜCHE IST FÜR SIE DA ...

MITTAGESSEN

Montag bis Donnerstag - kein Mittagstisch

Freitag bis Sonntag - von 12:00 bis 13:45 Uhr
(Bestellannahme)

NACHMITTAGS

Montag bis Sonntag - von 14:00 bis 17:30
KAFFEE & KUCHEN
UND KLEINE BROTZEITEN

ABENDESSEN

Montag bis Sonntag - von 18:00 bis 20:30
(Bestellannahme)

***Wir bitten um Ihr Verständnis das eine
RESERVIERUNG ERFORDERLICH ist!***

Wir freuen uns, Sie als unseren Gast begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

*Ihre Familie Schreiner
und das Kaiseralm-Team*

Etwas „Feines“ vorweg

Rindercarpaccio mit gebackenen Kapern ⁶⁾ , Parmesan und geröstetem Baguette	14,50 €
Pfifferlings-Bruschetta ^{4,5,6)} mit kross gebratenem Pancetta, Walnussöl und Parmesan	12,00 €

Aus dem Suppentopf

Cremesuppe von Pfifferlingen ^{4,5,6)}	7,00 €
Kraftbrühe von der Kalbshaxe mit Gemüsestreifen und Pfifferlings-Knödel ^{4,5,6)}	7,50 €
Fränkische Kartoffelsuppe ^{1,3,4,5,6)}	5,50 €

Pasta, vegetarisch und vegan

Fränkischer Flammkuchen ^{4,5,6)} Knusprig gebackener Flammkuchen belegt mit frischen Pfifferlingen, Bratwurstscheiben ¹⁾ , Speck ^{4,5,6)} , Käse und Zwiebellauch	14,00 €
Butterspätzle ⁶⁾ mit Allgäuer Bergkäse und gerösteten Zwiebeln ⁵⁾ überbacken, dazu reichen wir bunte Blattsalate	9,50 €
<u>VEGAN:</u> Gemüse-Curry in pikanter Kokosnuss-Sauce, serviert mit Erdnuss-Basmati-Reis und Chilifäden	14,50 €

Pfifferlinge:

Portion Pfifferlinge in Rahm <u>oder</u> in Kräuterrührei ^{4,5,6)} dazu servieren wir Semmelknödel ^{4,5,6)} <u>oder</u> ein Kartoffelrösti und bunte Blattsalate	15,50 €
---	---------

Aus Fluss und Meer

Gebratenes Zanderfilet

in Petersilienbutter gebraten,
auf Pfifferlings-Wirsinggemüse, dazu einen Kartoffelspieß 19,50 €

Riesengarnelen in Knoblauchbutter gebraten

mit kleinem Gemüse und Rosmarinkartoffeln 23,00 €

Salate

Bunte Salatbowle als Beilage 4,50 € / große Portion 8,00 €

Bunte Salatbowle

- mit Putenstreifen und Kürbiskernen 13,50 €
- mit Thunfisch⁶⁾ und Zwiebelringen 13,50 €

Folgende Dressings können Sie wählen:

- Petersilien-Dressing mit Petersilie, Zwiebeln, Essig und Öl
- Frischkäse-Dressing mit Frischkäse, Zitronensaft und Kräutern
- Balsamico-Olivenöl-Dressing

Steaks vom Grill

	150g	200g
Putenbruststeak	10,00 €	13,00 €
Schweinefiletmedaillons	11,00 €	14,00 €
Rinderfiletsteak	18,00 €	24,00 €

dazu reichen wir Kräuterbutter oder eine Pfeffer-Champignon-Sauce

Folgende Beilagen können Sie zu Ihrem Steak wählen

- Rosmarin-Kartoffeln 3,50 €
- Steakhouse-Pommes⁵⁾ 3,50 €
- Salatbowle 4,50 €
- Buntes Gemüse^{5,6)} 4,50 €
- Kleine Portion Pfifferlinge als Beilage 9,00 €

Vom Grill und aus der Pfanne

Gemischte Filetspitzen in einer Lauch–Pfeffersauce

auf Tagliatelle, überbacken mit Schinken^{4,5,6)} und Käse
serviert mit einer Salatgarnitur

19,50 €

Kaiseralm Pfanderl

verschiedene Medaillons vom Grill, überbacken mit Schinkenspeck^{4,5,6)}
und Bergkäse, angerichtet auf Bratkartoffeln, dazu servieren wir
buntes Gemüse und zweierlei Champignons^{4,5,6)}

21,00 €

Wiener Schnitzel

paniertes Kalbsschnitzel in Butter knusprig gebraten
angerichtet mit Kartoffelsalat⁶⁾ und Gurkensalat

18,50 €

Zünftig – fränkisch ...

Fränkische Pfefferhaxe⁴⁾

Gekochte Surhaxe in knuspriger Panade gebacken,
auf pikanter Pfeffer-Champignon-Sauce, dazu Bayreuther Klöße^{3,5,6)}
und einen Salatteller

14,50 €

Fränkischer Sauerbraten

in Rotwein und Lebkuchen mürb geschmort, dazu reichen wir
Kartoffelknödel^{3,5,6)} und Apfelrotkraut

14,00 €

Kleine Portion 11,00 €

Bayreuther Biergulasch^{4,5,6)}

mit dunklem Weizen mürb geschmort,
serviert mit frischen Rahmpfifferlingen,
Semmelknödel und einer Salatgarnitur

15,50 €

Rösch gebratene Gänsebrust

mit Beifuß-Jus, angerichtet mit Kartoffelknödel^{5,6)}
und Apfelblaukraut

15,00 €

Kalbs-Beuschel

Ragout vom Kalbsherz und Kalbslunge
in einer kräftigen süß-sauren Sauce, serviert mit Semmelknödeln

12,50 €

Etwas Süßes

Nuss-Nougat-Küchlein

auf Vanillesauce mit Schokoladen-Eiscreme

8,00 €

Warmer Apfelstrudel

mit Vanillesauce, Vanille-Eiscreme und Sahne

5,80 €

Für den kleinen Hunger

Kaltes

Bayerischer Wurstsalat ^{1,4,5,6}

mit Radieschen, Tomaten und Zwiebeln
dazu hausgebackenes Brot und Butter

8,50 €

Ofenfrische Breze

mit Butter (Zubereitung ca. 15 Min.)

2,50 €

Warmes

Sechs Stück fränkische Rostbratwürste¹⁾

auf Specksauerkraut, mit mittelscharfem Senf
und Brot

8,00 €

Bayerisches Grillfleisch (marinierter Schweinenacken)

mit Meerrettich⁵⁾ und Kräuterbutter, Pommes frites,
umlegt mit Blattsalaten

12,50 €

Allergene und Zusatzstoffe

Sollten Sie Allergiker sein, bitten wir Sie, uns ihre Allergie – vor der Bestellung – mitzuteilen! Nur so können wir gewährleisten, dass das Risiko einer allergischen Reaktion auf ein Minimum beschränkt werden kann!

Die Allergene für die angebotenen Speisen haben wir für Sie in einem separaten Informationsblatt zusammengefasst. Die angegebenen Allergene entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und Informationen durch unsere Lieferanten. Unsere Mitarbeiter sind entsprechend geschult und unterwiesen, um mögliche Kreuzkontaminationen so gering wie möglich zu halten. Dennoch ist es uns, aufgrund der Produktvielfalt, nicht möglich vollkommen auszuschließen, dass Allergene in Spuren enthalten sein könnten. In unserer Küche werden alle 14 Allergene verarbeitet!

Die Zusatzstoffe sind wie folgt gekennzeichnet:

1 = „mit Phosphat“

5 = „mit Antioxidationsmittel“

2 = „mit Geschmacksverstärker“

6 = „mit Konservierungsstoffen“

3 = „geschwefelt“

7 = Farbstoffe

4 = „mit Nitritpökelsalz“

8 = Süßungsmittel