



HOTEL KAISERALM

Ihr Hotel zum Wohlfühlen!



Speisekarte

Herbst 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)

Abendessen:

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

Aus unserer Brotzeit- Kuchenkarte können Sie von 14:00 bis 17:30 Uhr wählen.

Alle unsere Preise enthalten Bedienungsgeld und die aktuelle MwSt.

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

*Ihre Familie Schreiner
und das Kaiseralm-Team*

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 |

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir je Beilagen-Umbestellung 1,50 € berechnen

Etwas „Feines“ vorweg

Rindercarpaccio mit gebackenen Kapern ⁶⁾ , Parmesan und geröstetem Baguette	14,50 €
Lauwarm geräucherte Entenbrust ^{4,5,6)} mit Kürbis-Ketchup und Blattsalaten in Hagebutten-Vinaigrette	14,50 €
Mousse von der geräucherten Fichtelgebirgsforelle auf Rote-Bete-Tatar, mit glacierten Apfelspalten	14,00 €

Aus dem Suppentopf

Kürbiscremesuppe mit Dillsahne und Kernöl	6,50 €
Kraftbrühe von der Kalbshaxe mit Gemüsestreifen und Semmelstrudel	7,50 €
Fränkische Kartoffelsuppe ^{1,3,4,5,6)}	5,50 €
Süß-Saure Schwammerlsuppe ^{4,5,6)} mit kleinen Kartoffelknödeln ^{5,6)}	7,00 €

Flammkuchen, Nudeln, vegetarisch und vegan

Fränkische Brot-Pizza Knusprig gebackene Brot-Pizza belegt mit Bauernbratwurst ^{1,5,6)} , Rahm-Sauerkraut, Käse, Roten Zwiebeln und Zwiebellauch	12,50 €
Kürbis-Flammkuchen mit Kürbisketchup, geräucherter Entenbrust ^{4,5,6)} , Apfelspalten, Käse, Preiselbeeren und Zwiebellauch	14,00 €
Butterspätzle ⁶⁾ mit Allgäuer Bergkäse und gerösteten Zwiebeln ⁵⁾ überbacken, dazu reichen wir bunte Blattsalate	11,50 €
Nudelflecken mit Rahmkraut, Wammerl ^{4,5,6)} und Kümmel, überbacken mit Bergkäse	12,00 €
Käs-Knödel mit Schnittlauch in brauner Butter gebraten, mit geriebenem Bergkäse und gegrilltem Lauch	12,00 €

VEGAN:

Linseneintopf mit Gemüse und Kartoffeln

süß-sauer abgeschmeckt, belegt mit Räuchertofu 14,50 €

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

Aus Fluss und Meer

Gebratenes Saiblingsfilet

mit Speckstreifen^{4,5,6)} und Trauben, auf Rahmkraut,
dazu Schupfnudeln 18,50 €

Gebratenes Zanderfilet

mit Petersilienbutter gebraten und gebackenen Champignons,
auf Wirsinggemüse, dazu einen Kartoffelspieß 19,50 €

Riesengarnelen in Knoblauchbutter gebraten

mit bunten Blattsalaten und geröstetem Weißbrot 23,00 €

Steaks vom Grill

	150g	200g
Putenbruststeak	11,00 €	14,00 €
Schweinefiletmedaillons	12,00 €	15,00 €
Rinderfiletsteak	19,00 €	25,00 €

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 €

Vom Grill und aus der Pfanne

Gemischte Filetspitzen in einer Lauch-Pfeffersauce

auf Butternudeln, 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}

21,50 €

Wiener Schnitzel

paniertes Kalbsschnitzel in Butter knusprig gebraten

angerichtet mit Kartoffelsalat⁶ und Gurkensalat

19,00 €

Zünftig – fränkisch ...

Fränkische Pfefferhaxe⁴

Gekochte Surhaxe in knuspriger Panade gebacken,

auf pikanter Pfeffer-Champignon-Sauce, dazu Kartoffelknödel^{3,5,6}

und einen Salatteller

15,50 €

Fränkischer Sauerbraten

in Rotwein und Lebkuchen mürb geschmort, dazu reichen wir

Kartoffelknödel^{3,5,6} und Apfelrotkraut

14,50 €

kleine Portion 12,00 €

Rinderbäckchen

mit Speck^{4,5,6}, Schalotten, Egerlingen und Bier geschmort,

serviert mit Röstzwiebel-Stampf und buntem Gemüse

15,00 €

Rösch gebratene Gänsebrust

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

und Apfelblaukraut

15,50 €

Mürb geschmorte Rinderroulade^{4,5,6}

in Senfsauce, angerichtet mit Kartoffelstampf und buntem Gemüse

15,50 €

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 €
Mini-Gugelhupf mit Kürbiskernöl-Eiscreme auf süßem Kürbiskompott	7,50 €
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 Rostbratwürste ¹⁾ auf Specksauerkraut, mit mittelscharfem Senf und Brot	8,00 €
Backhendl knusprig gebackenes Hähnchenbrustfilet mit Preiselbeeren und Zitrone, serviert mit Kartoffelsalat ⁶⁾	12,00 €
Bayerisches Grillfleisch (marinierter Schweinenacken) mit Meerrettich ⁵⁾ und Kräuterbutter, Pommes frites, umlegt mit Blattsalaten	13,00 €

Unser spezielles Angebot
- gültig vom 28. September bis 20. Dezember 2020 –

Ganze Gans - für 4 Personen
mit Knödeln^{5,6)} und Apfelblaukraut
- aufgrund der Corona-Regeln wird die Gans
bereits in der Küche tranchiert -

Preis für die ganze Gans 78,00 €

Bitte reservieren Sie mindestens zwei Tage vorher!