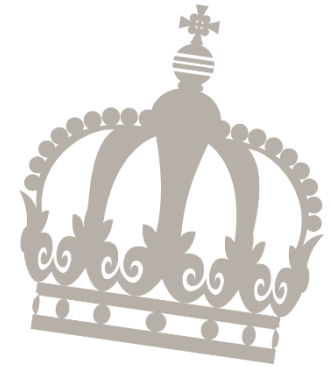


# HERZLICH WILLKOMMEN



Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr, Sie in unserem Restaurant begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

Es ist uns ein grosses Anliegen, unsere Gäste täglich mit frischen und qualitativ hochwertigen Produkten zu überzeugen. 90 Prozent unserer Produkte stammen direkt aus dem Gasteinertal bzw. aus dem Salzburger Land. Ebenfalls legen wir bei Schnäpsen und Weinen sehr viel Wert darauf, heimische Erzeugnisse anzubieten und zu vermarkten.

Eine Auswahl unserer hausgemachten Produkte erhalten Sie auch in unserem Shop.

Mit den Werten Regionalität, Authentizität, Saisonalität und Herkunftssicherheit setzt sich die Initiative das Ziel, die ländlichen Regionen Österreichs und ihre typischen kulinarischen Spezialitäten zu stärken.

Die Marke GENUSS REGION ÖSTERREICH steht für klar gekennzeichnete Herkunft sowie traditionelle Verarbeitung. Produkte aus der Genuss Region garantieren Genuss mit gutem Gewissen: Gesicherte Herkunft, kontrollierte Verarbeitung und kurzer, umweltschonender Transport – damit sind die KonsumentInnen auf der sicheren Seite.

Wir wünschen Ihnen einen gesunden und guten Appetit!

Ihr Hapimag Team



# GRENZENLOSER GENUSS MIT GUTEM GEWISSEN

Die GENUSS REGION ÖSTERREICH verbindet schon in ihrem Namen drei grundlegende Elemente der Initiative: Das Zusammenspiel von regionalen Lebensmitteln, dem «Feinkostladen Österreich» und dem, was für uns alle aus Lebensmitteln ein Erlebnis macht – dem Genuss.

## **Steirisches Kürbiskernöl**

Einzigartig «Steirisch» dunkelgrün, nach Nuss duftend und intensiv im Geschmack eroberte das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. in den letzten Jahren als kulinarisches Aushängeschild der Steiermark die internationale Spezialitäten-Küche. Die Entstehung des Kürbiskernöls ist eng mit der Steiermark verknüpft.

## **Salzburger Rind**

Für das Alpenvorland Rind werden ausschliesslich Kalbinnen, junge weibliche Rinder, aus der Region Alpenvorland verwendet. Das Fleisch ist kräftig rot und besonders zart, feinfaserig und saftig. Zudem zeichnet es sich durch ein kräftiges Aroma sowie durch eine gleichmässige Marmorierung aus. Alle Betriebe müssen sich den strengen Richtlinien des AMA Gütesiegels unterwerfen.

## **Steirischer Kren**

Das vorherrschende Illyrische Klima mit seiner hohen Luftfeuchtigkeit und hohen Temperaturen in der Vegetationszeit bietet dem Steirischen Kren g.g.A. hervorragende Wachstumsbedingungen. Der in der Südost-Steiermark vorherrschende schwere, tiefgründige Lehmboden sorgt nicht nur für eine optimale Entwicklung, sondern verleiht dem steirischen Kren g.g.A. gleichzeitig seine Schärfe.

## **Weinviertler Erdäpfel**

Seit Jahrhunderten traditioneller Anbau von Erdäpfeln im Weinviertel, Niederösterreich. Besondere Boden- und klimatische Verhältnisse in der Region Weinviertel bewirken im Zusammenspiel mit den Anbauverfahren, der Reife bei der Ernte und den Lagerungsbedingungen Erdäpfel von höchster Qualität mit charakteristischem Erscheinungsbild und Geschmack.

# UNSERE SCHMANKERL

## Als Vorspeise

**Tartar vom Salzburger Rind** <sup>1|3|7</sup> 10.80  
Salatherzen und Toast

**Räucherlachs** <sup>1|7|10</sup> 9.40  
mit Dill-Senfsauce und Toast

## Frisch aus dem Suppentopf

**Kraftsuppe vom Rind** <sup>1|3|7|9</sup> 4.10  
mit Frittaten

**Pressknödelsuppe** <sup>1|3|7</sup> 4.90

**Kürbiscremesuppe** <sup>1|9</sup> vegan 5.50

**Tomatensuppe** <sup>1|9</sup> vegan 4.90

● Steierisches Kürbiskernöl ● Alpenvorland Rind ● Steierischer Kren ● Weinviertler Erdäpfel  
1 Gluten | 2 Krebstiere | 3 Ei | 4 Fisch | 5 Erdnuss | 6 Soja | 7 Milch  
8 Nüsse | 9 Sellerie | 10 Senf | 11 Sesam | 12 Lupinen | 13 Weichtiere | 14 Sulfite

Alle Preise in EUR inklusive Steuern und Service.

## UNSER SALATANGEBOT

<b>Kleiner gemischter Salat</b> 7 10	4.40
<b>Grosser gemischter Salat</b> 7 10	7.40
<b>Backhendlsalat vom Salzburger Freilandhuhn</b> ● 1 3 7 9 mit Kernöl und Kürbiskerne	10.80
<b>Salatplatte mit Räucherlachs</b> 1 4 7 10 mit Zwiebel	10.80
<b>Fitnesssalat</b> 1 3 7 mit gebratenen Putenstreifen und frischen Früchten	10.80

## VEGETARISCHE GENÜSSE

<b>Käsespätzle</b> 1 3 7 vegetarisch Salat	12.10
<b>Ofenkartoffel</b> 4 7 vegetarisch mit Sauerrahm und Räucherlachs	10.30
<b>Spinatknödel</b> 1 3 7 vegetarisch mit Butterschaum und Parmesan	12.10

● Steierisches Kürbiskernöl ● Alpenvorland Rind ● Steierischer Kren ● Weinviertler Erdäpfel  
1 Gluten | 2 Krebstiere | 3 Ei | 4 Fisch | 5 Erdnuss | 6 Soja | 7 Milch  
8 Nüsse | 9 Sellerie | 10 Senf | 11 Sesam | 12 Lupinen | 13 Weichtiere | 14 Sulfite

Alle Preise in EUR inklusive Steuern und Service.

# UNSERE VEGANE SEITE

<b>Tomatensuppe</b> <sup>1 9</sup> vegan	4.90
<b>Kürbiscremesuppe</b> <sup>1 9</sup> vegan	5.50
<b>Ofenkartoffel</b> <sup>1</sup> vegan mit Röstgemüse	9.70
<b>Gemüsepfandl</b> <sup>9 </sup> vegan	8.90
<b>Die fleischlose Alternativen</b>	
<b>Burger vegan</b> <sup>1 9 10 11</sup> vegan mit Pommes	12.80
<b>Nuggets</b> <sup>1 9</sup> vegan mit Reis und Wintergemüse	14.50
<b>Hausgemachtes Sorbet</b> <sup>vegan</sup> 3 Kugeln (verschiedene Sorten auf Anfrage)	5.90

● Steierisches Kürbiskernöl   ● Alpenvorland Rind   ● Steierischer Kren   ● Weinviertler Erdäpfel  
1 Gluten | 2 Krebstiere | 3 Ei | 4 Fisch | 5 Erdnuss | 6 Soja | 7 Milch  
8 Nüsse | 9 Sellerie | 10 Senf | 11 Sesam | 12 Lupinen | 13 Weichtiere | 14 Sulfite

Alle Preise in EUR inklusive Steuern und Service.

## FISCH

<b>Gebratene Forellenfilets</b> <sup>1 7 10</sup> mit Kartoffeln und Salat vom Buffet	18.50
<b>Lachsfilet</b> <sup>4 7 10</sup> Mit Zitronenschaum, Kartoffeln und Gemüsevariation	17.20
<b>Tomaten Spaghetti</b> <sup>1 3 7 13</sup> mit Garnelen und Oliven	16.30
<b>Zander gebraten</b> <sup>1 4 7 10</sup> an Rieslingsauce, Reis, Schwarzwurzeln und gebratene Pilze	16.20

● Steierisches Kürbiskernöl   ● Alpenvorland Rind   ● Steierischer Kren   ● Weinviertler Erdäpfel  
1 Gluten | 2 Krebstiere | 3 Ei | 4 Fisch | 5 Erdnuss | 6 Soja | 7 Milch  
8 Nüsse | 9 Sellerie | 10 Senf | 11 Sesam | 12 Lupinen | 13 Weichtiere | 14 Sulfite

Alle Preise in EUR inklusive Steuern und Service.


## KAISERHOF KLASSIKER

<b>Original Wiener Schnitzel vom Kalb</b> <sup>1 3 7</sup> mit Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren	19.90
<b>Filetsteak in feuriger Pfeffersauce</b> ● <sup>1 3 7 10 12</sup> <b>Filesteak mit Kräuterbutter</b> mit Pommes und Röst-Winter Gemüse	29.90
<b>Lammstelze nach Kaiser Karl V</b> <sup>1 7</sup> mit Rosmarinkartoffeln und Ofengemüse	20.40
<b>Hühnerbrust</b> <sup>1 3 7</sup> mit Gorgonzolasauce und Spaghetti	13.70
<b>Hirschragout mit Preiselbeeren</b> <sup>1 3 7</sup> mit Serviettenknödel und Rotkraut	19.30
<b>Kaiserhof-Pfandl</b> <sup>1 3 7</sup> Schweinefilets mit Jägersauce und Butterspätzle	16.90
<b>Hirschrücken</b> <sup>1 7 9</sup> mit Maroni, Kroketten und Rotkraut	27.40

● Steierisches Kürbiskernöl   ● Alpenvorland Rind   ● Steierischer Kren   ● Weinviertler Erdäpfel  
1 Gluten | 2 Krebstiere | 3 Ei | 4 Fisch | 5 Erdnuss | 6 Soja | 7 Milch  
8 Nüsse | 9 Sellerie | 10 Senf | 11 Sesam | 12 Lupinen | 13 Weichtiere | 14 Sulfite

Alle Preise in EUR inklusive Steuern und Service.

## SÜSSES IM ¾ Takt

<b>Eispalatschinken</b> (2 Stück) <sup>1 3 7</sup>	8.50
<b>Schokoladenmousse</b> <sup>1 7</sup>	7.10
<b>Karamellierter Wiener Kaiserschmarr'n</b> <sup>1 3 7</sup> mit Zwetschkenröster (ca. 20 Minuten Wartezeit)	9.10
<b>Kaiserhofschmankerl</b> <sup>1 3 6 7 8</sup> süsse Verführung aus der österreichischen Küche	7.90
 <b>«Die Kaiserkrone»</b> <sup>1 3 8</sup> unser spezielles Dessert	6.20
<b>Apfelstrudel mit Schlag</b> <sup>1 3 7</sup>	4.90
<b>Topfenstrudel mit Schlag</b> <sup>1 3 7</sup>	4.90

● Steierisches Kürbiskernöl   ● Alpenvorland Rind   ● Steierischer Kren   ● Weinviertler Erdäpfel  
1 Gluten | 2 Krebstiere | 3 Ei | 4 Fisch | 5 Erdnuss | 6 Soja | 7 Milch  
8 Nüsse | 9 Sellerie | 10 Senf | 11 Sesam | 12 Lupinen | 13 Weichtiere | 14 Sulfite

Alle Preise in EUR inklusive Steuern und Service.



# EIS

<b>Kinderbecher</b> <sup>1 3 7</sup> Erdbeereis, Schokoladeeis, Schlagobers, Smarties	3.50
<b>Gemischtes Eis</b> <sup>1 3 7</sup>	4.90
<b>Eisbecher «Sissi»</b> <sup>1 3 7 8</sup> Vanilleeis, Schokoladeeis, Haselnusseis, Schokoladelikör, Schlagobers	6.10
<b>Coppa Stracciatella</b> <sup>1 3 7 8</sup> Stracciatellaeis, Eierlikör, Schlagobers	6.10
<b>Früchtebecher</b> <sup>1 3 7</sup> Fruchtsorbets, Früchte der Saison, Schlagobers	6.50
<b>Eiskaffee</b> <sup>1 3 7</sup> Vanilleeis, Kaffee, Schlagobers	5.90
<b>Eisschokolade</b> <sup>1 3 7</sup> Vanilleeis, Kaffee, Schlagobers	5.90
<b>Hausgemachtes Sorbet</b> <sup>vegan</sup> 3 Kugeln (verschiedene Sorten auf Anfrage)	5.90

● Steierisches Kürbiskernöl ● Alpenvorland Rind ● Steierischer Kren ● Weinviertler Erdäpfel  
1 Gluten | 2 Krebstiere | 3 Ei | 4 Fisch | 5 Erdnuss | 6 Soja | 7 Milch  
8 Nüsse | 9 Sellerie | 10 Senf | 11 Sesam | 12 Lupinen | 13 Weichtiere | 14 Sulfite

Alle Preise in EUR inklusive Steuern und Service.