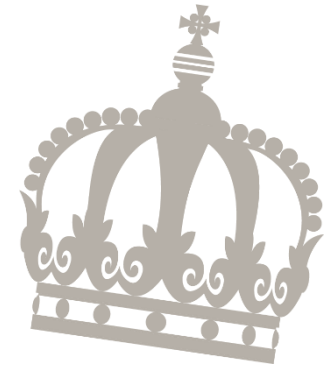


# HERZLICH WILLKOMMEN



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 Bezirk Pongau. 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.

## **Alpenvorland 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

**Spezialitäten aus der Gasteiner Rauchkuchl** <sup>1|7|10|14</sup> 5.10  
mit hausgemachtem Preiselbeersenf

**Tartar vom Alpenvorlandrind** <sup>1|3|7</sup> 7.90  
Salatherzen und Toast

**Räucherlachs** <sup>1|7|10</sup> 5.40  
mit Dill-Senfsauce und Toast

## Frisch aus dem Suppentopf

**Kraftsuppe vom Rind** <sup>1|3|7|9</sup> 3.50  
mit Frittaten

**Wiener Suppentopf** <sup>1|3|9</sup> 4.40  
mit Tafelspitz, Gemüse und Nudeln

**Pressknödelsuppe** <sup>1|3|7</sup> 3.90

● 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> <sup>7 10</sup>	3.90
<b>Grosser gemischter Salat</b> <sup>7 10</sup>	6.90
<b>Backhendsalat vom Salzburger Freilandhuhn</b> ● <sup>1 3 7</sup> mit Kernöl und Kürbiskerne	8.90
<b>Salatplatte mit gebratenem Zander</b> <sup>1 7 10</sup> mit Zitronen-Kräuterjoghurt und Croutons	8.90
<b>Rindfleischsalat</b> <sup>1 3 7</sup> mit Kernöl und Himbeermarinade	6.90

● 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.

# KAISERHOF KLASSIKER

<b>Original Wiener Schnitzel vom Kalb</b> <sup>1 3 7</sup> mit Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren	17.90
<b>Lammstelze nach Kaiser Karl V</b> <sup>1 7</sup> mit Ofengemüse und Salat	17.40
<b>Rumpsteak in feuriger Pfeffersauce</b> ● <sup>1 3 7 10 12</sup> mit Erdäpfel-Kroketten und Marktgemüse	24.50
<b>Stier-Tafelspitz vom Bio-Rind</b> ● <sup>1 3 7</sup> mit seinen klassischen Beilagen	18.90
<b>½ Backhendl vom Freilandhuhn</b> <sup>1 3 7</sup> mit Petersilienerdäpfeln	15.50
<b>Gebratene Forelle aus den Hohen Tauern «Müllerin Art»</b> <sup>1 7 10</sup> mit Erdäpfeln und Salat	18.50
<b>Rehbraten in Hagebuttensauce</b> <sup>1 3 7</sup> mit Kroketten und Rotkraut	19.50
<b>Kaiserhof-Pfandl</b> <sup>1 3 7</sup> Schweinefilets mit Steinpilzsauce und Butterspätzle	16.90

● 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.

## WAHRlich KAISERlich

**Kaiserhof Rostbraten – der Beste der Region** ● 1|6|7|12 19.80

Weithin bekannt ist unser Rostbraten. Zart rosa gebratene Hohe Ried  
Aus der Genussregion Alpenvorlandrind kombiniert mit den drei klassischen  
Geschmacksrichtungen «Vanille» Rahmsauce mit einem Hauch Knoblauch  
«Esterhazy» feine Streifen vom Wurzelgemüse in kräftiger Sauce  
«Zwiebel» herzhaftes Zwiebelsauce mit einem Schuss Madeira  
dazu servieren wir Röstkartoffeln und Speckbohnen



**«Die Kaiserkrone» – die gibt's nur bei uns** 1|3|8 8.60

Cremiges Eis garniert mit frischen Früchten und Ansatzliköre  
darüber ein mit Eischnee überbackener Biskuitboden –  
am Eissockel serviert

● 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.

# AUS DEN GENUSSREGIONEN

## **Kalbscarpaccio** ● 1|7|10

Sauce Remoulade

4.20

---

## **Kürbissuppe** 1|7|9

3.90

---

## **Tournedos vom Alpenvorlandrind in Portweinsauce** ● 1|3|10|14

Kroketten ~ Wintergemüse

21.90

---

## **Süsse Verführung** 3|6|7|14

5.90


## **Als 4-Gänge Genusswirt Menü**

28.50

● 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 Sulfit

Alle Preise in EUR inklusive Steuern und Service.

## SÜSSES IM ¾ Takt

<b>Eispalatschinken</b> <sup>1 3 7</sup>	4.90
<b>Schokoladenmousse</b> <sup>1 7</sup> mit Mozartlikör	4.00
<b>Karamellierter Wiener Kaiserschmarr'n</b> <sup>1 3 7</sup> mit Zwetschkenröster	6.90
<b>Kaiserhofschmankerl</b> <sup>1 3 6 7 8</sup> süsse Verführung aus der königlichen und kaiserlichen Zeit	6.90
 <b>«Die Kaiserkrone»</b> <sup>1 3 8</sup> unser kaiserliches Dessert	8.60

Für Kuchen, Strudel und Torten fragen Sie bitte nach unserem Tagesangebot.

● 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	2.50
<b>Eisbecher «Sissi»</b> <sup>1 3 7 8</sup> Vanilleeis, Schokoladeeis, Haselnusseis, Schokoladelikör, Schlagobers	4.50
<b>Eisbecher «Wolfgang Amadeus»</b> <sup>1 3 7 8</sup> Pistazieneis, Haselnusseis, Vanilleeis, Mozartlikör, Schlagobers, Mozartthaler	4.90
<b>Sanfter Engel</b> <sup>1 3 7 8</sup> Vanilleeis, Eierlikör, Schlagobers	4.30
<b>Früchtebecher</b> <sup>1 3 7</sup> Fruchtsorbets, Früchte der Saison, Schlagobers	4.90
<b>Heisse Liebe</b> <sup>1 3 7</sup> Vanilleeis, warme Himbeeren, Schlagobers	4.60
<b>Eiskaffee oder Eisschokolade</b> <sup>1 3 7</sup> Vanilleeis, Kaffee oder Kakao , Schlagobers	4.20

● 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.