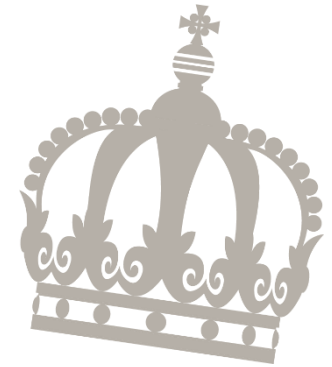


HERZLICH WILLKOMMEN



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 ^{1|3|7}
Salatherzen und Toast

11.50



Räucherlachs ^{1|7|10}
mit Dill-Senfsauce und Toast

9.40



Gasteiner Räucherspezialitäten ¹

8.90

Frisch aus dem Suppentopf



Kraftsuppe vom Rind ^{1|3|7|9}
mit Frittaten

4.10



Pressknödelsuppe ^{1|3|7}

4.90



Knoblauch-Creme-Suppe mit Croutons ^{1|7|9}

4.90



Knoblauch-Creme-Suppe ohne Croutons ^{7|9}



Tomatensuppe ⁹

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



Kleiner gemischter Salat 7|10

4.40



Grosser gemischter Salat 7|10

7.40



Griechischer Salat 1|7|9|10

10.80



Salat mit Räucherlachs 1|4|7|10
mit Zwiebel

11.80

DIE FLEISCHLOSE ALTERNATIVE



„Der vegane Burger“ 1|9|10|11
mit Pommes

15.50

● 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 Sulfite

Alle Preise in EUR inklusive Steuern und Service.



VEGETARISCHE UND VEGANE GENÜSSE



Käsespätzle 1|3|7
Salat

12.10



Flammkuchen 1|9
mit Gemüse auf Tomatensauce

10.20



Ofenkartoffel mit Grillgemüse 9

9.70



Ofenkartoffel 7|9
mit Grillgemüse und Schnittlauchsauce

10.70



Ofenkartoffel 4|7|9
mit Räucherlachs und Schnittlauchsauce

11.80



Spaghetti 1|2|3|7|9
mit Basilikumpesto, Kirschtomaten und Garnelen

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.



KAISERHOF KLASSIKER



Original Wiener Schnitzel vom Kalb 1|3|7
mit Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren

20.90



Filetsteak in feuriger Pfeffersauce ● 1|3|7|10|12
Filetsteak mit Kräuterbutter
mit Pommes und Röst-Sommer Gemüse

31.90



Kaiserhof-Pfandl 1|3|7
Schweinefilets mit Jägersauce und Butterspätzle

18.90



Backhendlsalat vom Salzburger Freilandhuhn 1|3|7|9
mit Kernöl und Kürbiskerne

11.80

Tagliatelle 1|3|9
mit Tomaten-Champignonssauce und Hühnerbrustfilet

14.80



Ofenkartoffel mit Hühnerbrust 7|9

12.50

Flammkuchen original 1|7|9
mit Zwiebel, Speck und Sauerrahm

10.90



Lachsfilet 1|4|7|9
mit Rieslingsauce und Grillgemüse

18.20



Gebratene Forellenfilets 1|7|10
mit Kartoffeln und Salat vom Buffet

18.90

● 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.



SÜSSES IM ¾ Takt



Eispalatschinken (2 Stück) ^{1|3|7}

8.50



Schokoladenmousse ^{1|7}

7.10



Karamellierter Wiener Kaiserschmarr'n ^{1|3|7}
mit Zwetschkenröster (ca. 20 Minuten Wartezeit)

9.10



Kaiserhofschmankerl ^{1|3|6|7|8}
süsse Verführung aus der österreichischen Küche

7.90



«Kaiser Waffel» ^{1|3|7}
mit frischen Früchten und hausgemachtem Sorbet

7.80



«Sissi Waffel» ^{1|3|7}
mit Vanilleeis, Schokoladeneis, Mozartlikör, Schlagobers

7.80



Apfelstrudel mit Schlag ^{1|3|7}

4.90



Topfenstrudel mit Schlag ^{1|3|7}

4.90



Apfelkuchen vegan ¹

3.20

● 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.

EIS

	Eis-Clown 1 3 7 Vanilleeis, Schokoladeneis, Schlagobers, Smarties	4.50
	Gemischtes Eis 1 3 7	5.50
	Eisbecher «Sissi» 1 3 7 8 Vanilleeis, Schokoladeneis, Haselnusseis, Schokoladenlikör, Schlagobers	6.90
	Früchtebecher 1 3 7 Fruchtsorbets, Früchte der Saison, Schlagobers	6.90
	Doppelter Schokoladen Becher 1 3 7 Schokoladeneis, Schokoladenstücke, Schokosauce, Schlagobers	6.90
	Hausbecher 1 3 7 Schokoladeneis, Haselnusseis, Vanilleeis, Karamellsauce, Schlagobers	6.90
	Eiskaffee 1 3 7 Vanilleeis, Kaffee, Schlagobers	6.20
	Eisschokolade 1 3 7 Vanilleeis, Schokolade, Schlagobers	6.20



Tipp

Hausgemachtes Sorbet

3 Kugeln (verschiedene Sorten auf Anfrage)

6.00

● 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.