



HOTEL KAISERALM

Ihr Hotel zum Wohlfühlen!



Festspielkarte 2024

- GÜLTIG NACH DEN VORSTELLUNGEN -

DATUM: _____

NAME: _____

ZIMMER-NR: _____ **TISCH-NR:** _____



ETWAS FEINES VORWEG ...

_____	Rindercarpaccio mit gebackenen Kapern ⁶⁾ , Parmesan und geröstetem Baguette	18,50 €
_____	Pfifferlings-Bruschetta^{5,6)} mit kross gebratenem Pancetta, Walnussöl und Parmesan	17,50 €
_____	Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dill-Sauce, knusprigen Reibekuchen und Salatgarnitur	16,50 €
_____	Abgeflämte Ziegenkäsecreme - <u>VEGETARISCH</u> auf einem Wildkräutersalat in lauwarmer Pfifferlings-Aprikosen-Vinaigrette	16,50 €

AUS DEM SUPPENTOPF ...

_____	Kraftbrühe von der Kalbshaxe mit Gemüsestreifen und Pfifferlingsknödel	9,50 €
_____	Cremesuppe von frischen Pfifferlingen^{4,5,6)} – <input type="checkbox"/> <u>VEGETARISCH möglich</u>	9,00 €
_____	Gazpacho von Melone und Tomate mit gebackener Feta-Praline	8,50 €

PASTA – PFIFFERLINGE - VEGAN

_____	Linguine (breite Spaghetti) in Trüffelsahne - <u>VEGETARISCH</u> mit Parmesan und frischem Trüffel	19,50 €
_____	Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen <input type="checkbox"/> <u>VEGETARISCH möglich</u> Coppa di Parma ^{5,6)} , Ofentomaten und Parmesan	20,50 €
_____	Fränkischer Flammkuchen^{4,5,6)} mit frischen Pfifferlingen, Bratwurstscheiben ¹⁾ , Speckstreifen ^{4,5,6)} , Käse und Zwiebellauch knusprig gebacken	19,50 €
_____	Portion Pfifferlinge mit Speck^{4,5,6)} und Zwiebeln in Rahm dazu servieren wir Semmelknödel und bunte Blattsalate	19,50 €
_____	Portion Pfifferlinge mit Speck^{4,5,6)} und Zwiebeln in Kräuterrührei dazu servieren wir Kartoffelrösti und bunte Blattsalate	19,50 €
_____	Kichererbsen-Curry – <u>VEGAN</u> in pikanter Kokosnuss-Curry-Sauce serviert mit Erdnuss-Basmati-Reis	19,00 €

SALATE ...

Bunte Salatbowle	_____ als Beilage	6,30 €
	_____ große Portion	12,00 €

Folgende Dressings können Sie wählen:

_____ Petersilien-Dressing mit Petersilie, Zwiebeln, Essig und Öl

_____ Joghurt-Dressing
mit Kräutern

_____ Balsamico-Olivenöl-Dressing

Bunte Salatbowle mit Putenstreifen

_____ mit Frischkäse-Dressing und Kürbiskernen 17,50 €

AUS FLUSS UND MEER ...

_____ **Welsfilet in Pfifferlings-Butter-Fond pochiert** 28,50 €
angerichtet auf Lauch-Kartoffelstampf

Lachsforellenfilet vom Grill

_____ serviert mit mediterranem Gemüse, pikanter Tomaten-
marmelade auf cremigen Pesto-Gnocchi 28,00 €

5 Riesengarnelen¹⁾ in Knoblauchbutter gebraten

_____ mit Wildkräutersalat und geröstetem Weißbrot 32,50 €

VOM GRILL UND AUS DER PFANNE ...

Putenbruststeak _____ ca. 150 g 14,50 €
 Buttervariation **oder** Pfeffersauce

_____ ca. 200 g 18,00 €
 Buttervariation **oder** Pfeffersauce

Rinderfiletsteak medium englisch _____ ca. 150 g 26,50 €
 Buttervariation **oder** Pfeffersauce

medium englisch _____ ca. 200 g 32,00 €
 Buttervariation **oder** Pfeffersauce

Folgende Beilagen können Sie zu Ihrem Steak wählen

_____ Rosmarin-Kartoffeln **oder** _____ Steakhouse-Pommes⁵⁾ 4,30 €

_____ Salatbowle 6,30 €

_____ Buntes Gemüse^{5,6)} 6,30 €

_____ Sauce béarnaise 4,50 €

_____ Portion Pfifferlinge mit Speck^{4,5,6)} und Zwiebeln als Beilage 14,00 €

DIE KLASSIKER ...

Wiener Schnitzel

paniertes Kalbsschnitzel in Butter knusprig gebraten
angerichtet mit Kartoffelsalat^{6,8)} und Gurkensalat 25,50 €

Lammhüfte rosa im Sous Vide Verfahren gegart

mit Grillgemüse, Parmesanbutter und Trüffel-Polenta 28,50 €

Fränkische Pfefferhaxe⁴⁾

Gekochte Surhaxe in knuspriger Panade gebacken,
auf pikanter Pfeffer-Champignon-Sauce,
dazu Kartoffelknödel^{3,5,6)} und einen Salatteller 21,50 €

Rösch gebratene Gänsebrust

mit Beifuß-Jus, angerichtet mit Kartoffelknödel^{3,5,6)}
und Apfelblaukraut 29,50 €

Rinderbäckchen

mit Speck^{4,5,6)}, Schalotten, Egerlingen und Bier geschmort,
serviert mit Kartoffel-Stampf und buntem Gemüse 25,50 €

ETWAS SÜSSES ...

Marillenknödel mit Butterbröseln

auf Vanillesauce, dazu Marillenbrand-Eiscreme 11,00 €

Lauwarmer Kuchen von der Valrhona-Schokolade

mit weißer Tonka-Schokoladen-Eiscreme 10,00 €

KÄSE SCHLIESST DEN MAGEN ...

Käse-Variation

nach Tagesangebot mit Paprika-Chutney und Feigensenf⁵⁾ 19,00 €

FÜR DEN KLEINEN HUNGER ...

Bayerischer Wurstsalat^{1,4,5,6,8)}

mit Radieschen, Tomaten und Zwiebeln
dazu Brot und Butter 11,00 €

Ofenfrische Breze

mit Butter 2,90 €

Paniertes Backhendl

knusprig gebackenes, mariniertes Hähnchenoberkeulenfleisch
mit Preiselbeeren und Zitrone, serviert mit Kartoffelsalat^{6,8)} 17,00 €

Sechs Stück fränkische Rostbratwürste¹⁾

auf Specksauerkraut^{4,5,6)}, mit mittelscharfem Senf und Brot 10,00 €

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“

2 = „mit Geschmacksverstärker“

3 = „geschwefelt“

4 = „mit Nitritpökelsalz“

9 = „Sulfite“

5 = „mit Antioxidationsmittel“

6 = „mit Konservierungsstoffen“

7 = „Farbstoff“

8 = „Süßungsmittel“