



HOTEL KAISERALM

Ihr Hotel zum Wohlfühlen!



Speisekarte

Herbst 2024



Liebe Gäste,

herzlich willkommen in unserem Restaurant ...

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 Sonntag - von 12:00 bis 13:45 Uhr (Bestellannahme)

Abendessen:

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

Aus der Brotzeit- und 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“

2 = „mit Geschmacksverstärker“

3 = „geschwefelt“

4 = „mit Nitritpökelsalz“

9 = „Sulfite“

5 = „mit Antioxidationsmittel“

6 = „mit Konservierungsstoffen“

7 = „Farbstoff“

8 = „Süßungsmittel“

Aperitifs

unsere Empfehlung vor dem Essen:

<i>1 Glas Sekt – Geldermann Carte Blanche⁹⁾</i>	<i>0,1 l</i>	<i>5,70 €</i>
<i>Campari Orangensaft</i>	<i>4 cl</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Aperol Spritz⁹⁾</i>		<i>6,50 €</i>
<i>Holunder Spritz⁹⁾</i>		<i>6,50 €</i>
<i>Kaiseralm-Starter</i>		
<i>Ramazzotti Rosato, Maracujasaft, Sekt⁹⁾</i>	<i>0,15 l</i>	<i>6,60 €</i>
<i>Lillet Berry</i>		
<i>Lillet⁹⁾, Schweppes Russian Wild Berry</i>	<i>0,15 l</i>	<i>6,50 €</i>

Longdrink

<i>Gin-Tonic</i>		
<i>mit Gordon's Gin, Tonic, Zitronenscheibe</i>	<i>0,20 l</i>	<i>9,90 €</i>

Digestifs

unsere Empfehlung nach dem Essen:

Wir empfehlen Ihnen die Edelbrände der Steinwälder Hausbrennerei Schraml in Erbdorf. Die Brennerei Schraml ist ein Familienbetrieb, in dem seit 1818 in der 6. Generation Brände, Geiste und Liköre hergestellt werden. In den letzten Jahren (seit 2008) wurden die Brände mehrfach international ausgezeichnet.

Obstbrände

<i>Streu-Obstler</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Kirsch-Brand</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Waldhimbeer-Geist</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Williams-Christ-Birnenbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,00 €</i>

Liköre

<i>Schwarzbeere (Heidelbeerlikör)</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Wild-Holunder (Fruchtlikör)</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,00 €</i>

Etwas „Feines“ vorweg

Rindercarpaccio mit gebackenen Kapern ⁶⁾ , Parmesan und mit Trüffelbutter ⁶⁾ geröstetem Baguette	18,50 €
Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dill-Sauce, knusprigen Reibekuchen und Salatgarnitur	16,50 €
Gebackene Ziegenkäsetaler in der Panko-Kruste – vegetarisch auf Wildkräutersalat in einer Kürbis-Vinaigrette, dazu Preiselbeeren	15,00 €

Aus dem Suppentopf...

Kürbiscremesuppe – vegetarisch mit Dillsahne und Kürbiskernöl	9,00 €
Kraftbrühe von der Kalbshaxe mit Champignonknödel, Gemüsestreifen und Schnittlauch	9,50 €
Fränkische Kartoffelsuppe mit Bratwurstscheiben ¹⁾ , Wammerl ^{4,5,6)} , Champignons und Zwiebellauch	8,50 €
Süß-saure Schwammerlsuppe mit kleinen Kartoffelknödeln ^{5,6)}	9,00 €

Salate

Bunte Salatbowle	als Beilage	6,30 €
	große Portion	12,00 €
Bunte Salatbowle		
- mit Putenstreifen und Kürbiskernen		17,50 €
- mit Thunfisch ⁶⁾ und Zwiebelringen		17,50 €

Folgende Dressings können Sie wählen:

- Petersilien-Dressing mit Petersilie, Zwiebeln, Essig und Öl
- Joghurt-Dressing mit Kräutern
- Balsamico-Olivenöl-Dressing

Pasta, vegetarisch und vegan...

Linguine (breite Spaghetti) in Trüffelsahne⁶⁾ – vegetarisch <i>aus dem Parmesanlaib, mit frischem Trüffel</i>	19,50 €
Kürbis-Flammkuchen <i>mit Kürbisketchup, geräucherter Entenbrust^{4,5,6)}, Apfelspalten, Käse, Preiselbeeren und Zwiebellauch</i>	19,50 €
Tagliatelle mit Kürbis – vegetarisch möglich <i>geräucherter Entenbrust^{4,5,6)}, Preiselbeeren und Parmesan</i>	20,50 €
Kartoffelpflanzerl mit Bergkäse und Kräutern – vegetarisch <i>mit frittiertes Petersilie und Champignon-Lauch-Gemüse</i>	16,00 €
Gemüse-Curry - vegan <i>in pikanter Kokosnuss-Curry-Sauce, serviert mit Erdnuss-Basmati-Reis und Chilifäden</i>	19,00 €

Aus Fluss und Meer

Welsfilet mit Gemüsestreifen im Butter-Fond pochiert <i>angerichtet mit Meerrettich^{3,5)}, dazu Kartoffelstampf</i>	28,50 €
Lachsforellenfilet vom Grill <i>serviert mit mediterranem Gemüse, pikanter Tomatenmarmelade auf cremigen Pesto-Gnocchi</i>	28,00 €
5 Riesengarnelen in Knoblauchbutter gebraten <i>mit einem Wildkräutersalat und geröstetem Weißbrot</i>	32,50 €

Steaks vom Grill

Putenbruststeak	<i>ca. 150 g</i> 14,50 €	<i>ca. 200 g</i> 18,00 €
Rinderfiletsteak	<i>ca. 150 g</i> 26,50 €	<i>ca. 200 g</i> 32,00 €
dazu reichen wir eine Buttersauce <u>oder</u> eine Pfeffer-Champignon-Sauce		
<i>Folgende Beilagen können Sie zu Ihrem Steak wählen</i>		
- Rosmarin-Kartoffeln oder Steakhouse-Pommes	4,30 €	
- Salatbowle	6,30 €	
- Buntes Gemüse	6,30 €	
- Sauce Béarnaise	4,50 €	

Vom Grill und aus der Pfanne...

<i>Kaiseralm-Pfanderl</i>	29,50 €
<i>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)}</i>	
<i>Wiener Schnitzel</i>	25,50 €
<i>paniertes Kalbsschnitzel in Butter knusprig gebraten angerichtet mit Kartoffelsalat^{6,8)} und Gurkensalat</i>	
<u>Chateaubriand für 2 Personen</u> – am Tisch tranchiert	88,00 € <u>für 2 Pers.</u>
<i>Doppeltes Rinderfilet ca. 450 g aus dem Kernstück rosa gebraten, serviert mit Kartoffelspieß^{4,5,6)}, Pommes Frites, Sauce Béarnaise, und jungem Gemüse</i>	

Burger-Karte

<i>Kaiseralm-Burger</i>	20,50 €
<i>Kalbfleischpflanzerl vom Grill mit Bavaria blu, Speckscheibe^{4,5,6)}, karamellisierten Bierzwiebeln und hausgemachtem Rote Bete Ketchup, dazu knusprige Knödel-Pommes^{5,6)}</i>	
<i>Der „wilde“ Fichtelgebirgs-Burger</i>	22,00 €
<i>Rotwild-Patty aus Fichtelberg mit gegrillter Birne, Tortenbrie, Preiselbeeren, Egerlingen und hausgemachtem Kürbisketchup, in einem Kürbis-Bun, dazu Rosmarin-Kartoffelecken</i>	
<i>Kaiseralm-Schwammerl-Burger</i> – <u>vegetarisch</u>	20,50 €
<i>Gegrillter Schwammerl-Patty mit Bergkäse überbacken, hausgemachter Erbdorfer-Whiskey-BBQ-Sauce, belegt mit Zwiebeln und Salat, dazu knusprige Knödel-Pommes^{5,6)}</i>	

Zünftig – fränkisch ...

Fränkische Pfefferhaxe⁴⁾	21,50 €
<i>Gekochte Surhaxe in knuspriger Panade gebacken, auf pikanter Pfeffer-Champignon-Sauce, dazu Kartoffelknödel^{5,6)} und einen Salatteller</i>	
Fränkischer Sauerbraten	18,50 €
<i>in Rotwein und Lebkuchen mürb geschmort, dazu reichen wir Kartoffelknödel^{5,6)} und Apfelblaukraut</i>	
	<u>Kleine Portion</u> 16,50 €
Rinderbäckchen	25,50 €
<i>mit Speck^{4,5,6)}, Schalotten, Egerlingen und Bier geschmort, serviert mit Kartoffel-Stampf und buntem Gemüse</i>	
Rösch gebratene Gänsebrust	29,50 €
<i>mit Beifuß-Jus, angerichtet mit Kartoffelknödel^{5,6)} und Apfelblaukraut</i>	
Gespickte Rehkeule	29,50 €
<i>in Wacholder-Preiselbeer-Sauce dazu Apfelblaukraut und Semmelkloß</i>	

Etwas Süßes

Marillenknödel mit Butterbröseln	11,00 €
<i>auf Vanillesauce und Marillenbrand-Eiscreme</i>	
Kürbis-Gugelhupf	10,00 €
<i>mit Amarettini-Sauce und Zwetschgen⁵⁾-Eiscreme mit Zwetschgenwasser</i>	
Apfelküchle mit Zimt und Zucker	9,50 €
<i>dazu Vanillesauce und Apfel-Eiscreme</i>	
Warmer Apfelstrudel	8,80 €
<i>mit Vanillesauce, Vanille-Eiscreme und Sahne</i>	

Käse zum Abschluss...

Käseteller nach Tagesangebot	<u>5 Stücke</u> 19,00 €
<i>mit Feigensenf⁷⁾ und Paprika-Chutney, dazu Brot und Butter</i>	

Brotzeitkarte

Suppe

Fränkische Kartoffelsuppe 8,50 €
mit Bratwurstscheiben¹⁾, Wammerl^{4,5,6)}, Champignons und Lauch

Kaltes

Bayerischer Wurstsalat ^{1,4,5,6,8)} 11,00 €
*mit Radieschen, Tomaten und Zwiebeln
dazu Brot und Butter*

Warmes

Sechs Stück fränkische Rostbratwürste¹⁾ 10,00 €
auf Specksauerkraut, mit mittelscharfem Senf und Brot

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

Bayerisches Grillfleisch (marinierter Schweinenacken) 17,00 €
*mit Meerrettich^{3,5)} und Kräuterbutter, Pommes frites,
umlegt mit Blattsalaten*

Hausgemachte Käsespätzle – vegetarisch 15,00 €
*überbacken mit Bergkäse, dazu Röstzwiebeln
und eine Salatbowle*

Etwas Süßes...

Warmer Apfelstrudel 8,80 €
mit Vanillesauce, Vanille-Eiscreme und Sahne