



HOTEL KAISERALM

Ihr Hotel zum Wohlfühlen!



Speisekarte

Sommer 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)

und nach den Wagner Festspielen

(nach den Aufführungen: „Der Ring der Nibelungen“ (Das Rheingold / Die Walküre / Siegfried / Götterdämmerung), Tristan & Isolde, Parsifal, Tannhäuser und Fliegender Holländer)

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 Erbendorf. 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 Weinempfehlung: Ginepraia⁹⁾ Rosso di Toscana - Fattoria Uccelliera 0,2 l / 9,60 €	18,50 €
Pfifferlings-Bruschetta^{5,6)} mit kross gebratenem Pancetta, Walnussöl und Parmesan Weinempfehlung: Lugana⁹⁾ von Tenuta Rovaglia 0,2 l / 9,10 €	17,50 €
Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dill-Sauce, knusprigen Reibekuchen und Salatgarnitur Weinempfehlung: Silvaner⁹⁾ VDP.Gutswein von Juliusspital 0,2 l / 9,10 €	16,50 €
Abgeflämte Ziegenkäsecreme – <u>vegetarisch</u> auf einem Wildkräutersalat in lauwarmer Pfifferlings-Aprikosen-Vinaigrette Weinempfehlung: Sauvignon blanc⁹⁾ vom Weingut Bretz 0,2 l / 9,30 €	16,50 €

Aus dem Suppentopf...

Cremesuppe von Pfifferlingen – <u>vegetarisch möglich</u> mit Kräutern und Rahm	9,00 €
Kraftbrühe von der Kalbshaxe mit Pfifferlingsknödel, Gemüsestreifen und Schnittlauch	9,50 €
Fränkische Kartoffelsuppe^{1,4,5,6)} mit Bratwurstscheiben, Wammerl, Champignons und Lauch	8,50 €
Gazpacho von Melone und Tomate mit gebackener Feta-Praline	8,50 €

Salate

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

Bunte Salatbowle

- mit Putenstreifen und Kürbiskernen 17,50 €
- mit Thunfisch⁶⁾ und Zwiebelringen 17,50 €

Weinempfehlung: Sauvignon blanc⁹⁾ vom Weingut Bretz 0,2 l / 9,30 €

Folgende Dressings können Sie wählen:

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

Pasta, Pfifferlinge, vegetarisch und vegan...

Linguine (breite Spaghetti) in Trüffelsahne⁶⁾ – vegetarisch 19,50 €
aus dem Parmesanlaib, mit frischem Trüffel

Weinempfehlung:

Ginepraia⁹⁾ Rosso di Toscana - Fattoria Uccelliera 0,2 l / 9,60 €

Fränkischer Flammkuchen^{4,5,6)} 19,50 €

mit frischen Pfifferlingen, Bratwurstscheiben¹⁾,
Speckstreifen^{4,5,6)}, Käse und Zwiebellauch knusprig gebacken

Weinempfehlung:

Iphöfer Domina⁹⁾ VDP.Ortswein | Weingut Juliusspital 0,2 l / 9,10 €

Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen – vegetarisch möglich 20,50 €

Coppa di Parma^{5,6)}, Ofentomaten und Parmesan

Weinempfehlung:

Ginepraia⁹⁾ Rosso di Toscana - Fattoria Uccelliera 0,2 l / 9,60 €

Portion Pfifferlinge^{4,5,6)} 19,50 €

in Rahm oder in Kräuterrührei – vegetarisch möglich

dazu servieren wir Semmelknödel oder ein Kartoffelrösti
und bunte Blattsalate

Weinempfehlung: Sommerrosé⁹⁾ vom Weingut Heissler 0,2 l / 9,10 €

Kartoffelpflanzerl mit Bergkäse und Kräutern – vegetarisch 16,00 €

mit frittierter Petersilie und Pfifferlings-Lauch-Gemüse

Weinempfehlung: Cabernet blanc⁹⁾ vom Weingut Streng 0,2 l / 9,30 €

Kichererbsen-Curry – vegan 19,00 €

in pikanter Kokosnuss-Curry-Sauce
serviert mit Erdnuss-Basmati-Reis

Aus Fluss und Meer

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

Weinempfehlung:

Silvaner⁹⁾ VDP.Gutswein von Juliusspital 0,2 l / 9,10 €

Lachsforellenfilet vom Grill 28,00 €

serviert mit mediterranem Gemüse, pikanter Tomatenmarmelade
 auf cremigen Pesto-Gnocchi

Weinempfehlung:

Cabernet blanc⁹⁾ vom Weingut Streng 0,2 l / 9,30 €

5 Riesengarnelen¹⁾ in Knoblauchbutter gebraten 32,50 €

mit einem Wildkräutersalat und geröstetem Weißbrot

Weinempfehlung:

Lugana⁹⁾ von Tenuta Rovaglia 0,2 l / 9,10 €

Steaks vom Grill

Putenbruststeak

ca. 150 g ca. 200 g
 14,50 € 18,00 €

Weinempfehlung:

Sommerrose⁹⁾ vom Weingut Heissler 0,2 l / 9,10 €

Rinderfiletsteak

ca. 150 g ca. 200 g
 26,50 € 32,00 €

Weinempfehlung:

**Bechtolsheimer Petersberg⁹⁾ Saint Laurent
 aus dem Barrique vom Weingut Bretz 0,2 l / 9,60 €**

dazu reichen wir eine Buttersvariation oder eine Pfeffer-Champignon-Sauce

Folgende Beilagen können Sie zu Ihrem Steak wählen

- Rosmarin-Kartoffeln oder Steakhouse-Pommes 4,30 €
- Salatbowle 6,30 €
- Buntes Gemüse 6,30 €
- Sauce Béarnaise⁹⁾ 4,50 €
- Beilage Pfifferlinge mit Speck^{4,5,6)} und Zwiebeln 14,00 €

Chateaubriand für 2 Personen – am Tisch tranchiert

88,00 €
für 2 Pers.

Doppeltes Rinderfilet ca. 450 g aus dem Kernstück rosa gebraten,
 serviert mit Kartoffelspieß^{4,5,6)}, Pommes Frites, Sauce Bèarnaise⁹⁾,
 und jungem Gemüse

Weinempfehlung:

**Bechtolsheimer Petersberg⁹⁾ Saint Laurent
 aus dem Barrique vom Weingut Bretz 0,2 l / 9,60 €**

Vom Grill und aus der Pfanne...

Gemischte Filetspitzen in einer Lauch-Pfeffer-Sauce 27,50 €
auf Tagliatelle, überbacken mit Schinken^{4,5,6)} und Käse
serviert mit einer Salatgarnitur

Weinempfehlung: Sommerrosé⁹⁾ vom Weingut Heissler 0,2 l / 9,10 €

Kaiseralm-Pfanderl 29,50 €
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)}

Weinempfehlung:

Iphöfer Domina⁹⁾ VDP.Ortswein | Weingut Juliusspital 0,2 l / 9,10 €

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

Weinempfehlung:

Silvaner⁹⁾ VDP.Gutswein von Juliusspital 0,2 l / 9,10 €

Lammhüfte rosa im Sous Vide Verfahren gegart 28,50 €
mit Grillgemüse, Parmesanbutter und Trüffel-Polenta

Weinempfehlung:

**Bechtolsheimer Petersberg Cabernet Sauvignon & Merlot
aus dem Barrique vom Weingut Bretz 0,2 l / 9,60 €**

Burger-Karte

Kaiseralm-Burger 20,50 €
Kalbfleischpflanzerl vom Grill mit Bavaria blu, Speckscheibe^{4,5,6)},
karamellisierten Bierzwiebeln und hausgemachtem Rote Bete Ketchup,
dazu knusprige Knödel-Pommes^{3,5,6)}

Weinempfehlung: Sommerrosé⁹⁾ vom Weingut Heissler 0,2 l / 9,10 €

Der „wilde“ Fichtelgebirgs-Burger 22,00 €
Rotwild-Patty aus Fichtelberg mit gegrillter Birne, Tortenbrie,
Preiselbeeren, Egerlingen und hausgemachtem Kürbisketchup,
in einem Kürbis-Bun, dazu Rosmarin-Kartoffelecken

Weinempfehlung:

Iphöfer Domina⁹⁾ VDP.Ortswein | Weingut Juliusspital 0,2 l / 9,10 €

Kaiseralm-Schwammerl-Burger – vegetarisch 20,50 €
Gegrillter Schwammerl-Patty mit Bergkäse überbacken,
hausgemachter Erbendorfer-Whiskey-BBQ-Sauce,
belegt mit Zwiebeln und Salat, dazu knusprige Knödel-Pommes^{3,5,6)}

Weinempfehlung:

Sauvignon blanc⁹⁾ vom Weingut Bretz 0,2 l / 9,30 €

Zünftig – fränkisch ...

Fränkische Pfefferhaxe⁴⁾ 21,50 €

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

Unsere Empfehlung: Flechterla von der Püls Bräu 0,5 l / 5,10 €

Fränkischer Sauerbraten 18,50 €

in Rotwein und Lebkuchen mürb geschmort,
dazu reichen wir Kartoffelknödel^{5,6)} und Apfelblaukraut

Weineempfehlung:

Iphöfer Domina⁹⁾ VDP.Ortswein Weingut Juliusspital 0,2 l / 9,10 €

Kleine
Portion
16,50 €

Rinderbäckchen 25,50 €

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

Unsere Empfehlung: Flechterla von der Püls Bräu 0,5 l / 5,10 €

Rösch gebratene Gänsebrust 29,50 €

mit Beifuß-Jus, angerichtet mit Kartoffelknödel^{5,6)} und Apfelblaukraut

Weineempfehlung:

Bechtolsheimer Petersberg⁹⁾ Saint Laurent

aus dem Barrique vom Weingut Bretz 0,2 l / 9,60 €

Etwas Süßes

Marillenknoedel mit Butterbröseln 11,00 €

auf Vanillesauce und Marillenbrand-Eiscreme

Unsere Empfehlung:

1 Glas Geldermann Sekt Carte Blanche 0,1 l / 5,70 €

Lauwarmer Kuchen von der Valrhona-Schokolade 10,00 €

mit weißer Tonka-Schokoladen-Eiscreme

Unsere Empfehlung:

1 Glas Geldermann Sekt Carte Blanche 0,1 l / 5,70 €

Kokos-Knusperrolle 11,00 €

gefüllt mit Nougat und Banane, mit rosa Pfeffer
auf pikanter Mango-Sauce, dazu ein Mango-Sorbet

Unsere Empfehlung:

1 Glas Geldermann Sekt Carte Blanche 0,1 l / 5,70 €

Warmer Apfelstrudel 8,80 €
mit Vanillesauce, Vanille-Eiscreme und Sahne
Unsere Empfehlung:
1 Glas Geldermann Sekt Carte Blanche 0,1 l / 5,70 €

Am Tisch flambiert – für 2 Personen 14,50 €
Flambierte Früchte nach Tagesangebot pro Person
mit Vanille-Eiscreme
Unsere Empfehlung:
1 Glas Geldermann Sekt Carte Blanche 0,1 l / 5,70 €

Käse zum Abschluss...

**Käseteller nach Angebot von der Bio-Käserei Wohlfahrt
aus Edelsfeld (Oberpfalz)** 3 Stücke
mit Feigensenf^{f)} und Paprika-Chutney, dazu Brot und Butter 13,50 €
Weinempfehlung: 5 Stücke
Iphöfer Domina⁹⁾ VDP.Ortswein | Weingut Juliuspital 0,2 l / 9,10 € 19,00 €

Gebackene Ziegenkäsetaler in der Panko-Kruste 15,00 €
auf Wildkräutersalat in Pfifferlings-Aprikosen-Vinaigrette
Weinempfehlung:
Sauvignon blanc⁹⁾ vom Weingut Bretz 0,2 l / 9,30 €

Brotzeitkarte

Suppe

Fränkische Kartoffelsuppe^{1,4,5,6)} 8,50 €
mit Bratwurstscheiben, Wammerl, 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*⁵⁾ *und Kräuterbutter, Pommes frites,
umlegt mit Blattsalaten*

Vegetarische Kaiseralm-Pfanne – vegetarisch 15,00 €
*verschiedene Gemüse überbacken mit Käse,
dazu servieren wir Rosmarin-Drillinge und bunte Blattsalate*

Etwas Süßes...

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

Weinempfehlung zu unserer Sommerkarte
Flaschenweine, die wir für diese Sommerkarte
auch glasweise ausschenken

Weißweine

Franken 2022er	0,20 l
Juliusspital Silvaner trocken⁹⁾ VDP.Gutswein	9,10 €
<i>intensive, brillante Fruchtaromatik von Birne, gereiftem Apfel und Noten von Stachelbeere, mit einer animierenden Frische auf der Zunge.</i>	0,75 l
<i>Weingut Juliusspital Würzburg</i>	34,00 €
Franken 2022 er	0,20 l
Streng Cabernet Blanc⁹⁾, Q.b.A.	9,30 €
<i>Großes Gold mit 96 / 100 Punkten. Er hat ein schönes Duftpanorama und ist delikat und reif am Gaumen und fast schon zärtlich im Nachhall</i>	0,75 l
<i>Weingut Johann Streng, Sommerach</i>	35,00 €
Rheinhessen 2023 er	0,20 l
Sauvignon Blanc⁹⁾, Q.b.A	9,30 €
<i>Der edle Wein mit köstlich exotischen Fruchtaromen, Stachelbeeren und Ananas. Der Körper ist elegant und hat eine verführerische Säure.</i>	0,75 l
<i>Weingut Ernst Bretz</i>	35,00 €
Italien/Lombardei 2022er	0,20 l
Lugana "Limne" DOC⁹⁾	9,10 €
<i>Ein Wein wie eine erfrischende Brise vom Gardasee. Hell-strohgelbe Farbe, Blütenduft, Aromen vom grünen Apfel, erfrischende Säure, kraftvoll</i>	0,75 l
<i>Tenuta Rovaglia</i>	34,00 €

Roséwein

Pfalz 2021er	0,20 l
Sommerrose⁹⁾	9,10 €
<i>Ein leichter und erfrischender Wein, der perfekte Begleiter an einem warmen Sommerabend</i>	0,75 l
<i>Weingut Heissler, Bad Dürkheim</i>	34,00 €

Rotweine

Franken 2022er	0,20 l
Iphöfer Domina⁹⁾ trocken, VDP.Ortswein	9,10 €
<i>Tiefdunkle Farbe im Glas. In der Nase Weichselkirschen und Pflaume. Am Gaumen präsentiert er sich sehr intensiv und würzig mit Aromen von Kakao, Heidelbeeren. Zarte Tannine gepaart mit einer angenehmen Säure.</i>	0,75 l
<i>Weingut Juliusspital</i>	34,00 €

Rotweine

Rheinhessen 2018er	0,20 l
Bechtolsheimer Petersberg⁹⁾	9,60 €
Cabernet Sauvignon & Merlot aus dem Barrique	0,75 l
Die Kombination der Trauben Cabernet Sauvignon mit Merlot bestimmen den mediterranen Charakter. Die Aromen reifer Kirschen mit dezenten Vanille-Noten und dem Barrique-Ausbau runden den Wein ab. Weingut Bretz	36,00 €
Bechtolsheimer Petersberg 2020er⁹⁾	0,20 l
Saint Laurent Barrique, QbA	9,60 €
Im Barrique gereift. Erinnert an schwarze Beeren mit feinen Edelholznoten. Man schmeckt ein Hauch von Vanille. Weingut Bretz	0,75 l
Toscana 2020er	36,00 €
Ginepraia - Rosso di Toscana IGT ⁹⁾	0,20 l
Bukett von saftigen Johannisbeeren und frischen Kirschen. Im Mund präsentiert er sich warm und sehr weich mit harmonischer Struktur und süßen Tanninen. Fattoria Uccelliera, Toscana	9,60 €
	0,75 l
	36,00 €

Sekt

Geldermann Carte Blanche⁹⁾	0,1 l
Er erinnert an filigran-verspielte Süße, von harmonischer Frische eingefangen und vom feinen Mousseux, und einer Portion von Kernobst mit Birne und gelbem Apfel	5,80 €
Geldermann Privatsektkellerei GmbH	0,75 l
	34,00 €

***Eine weitere Weinauswahl finden Sie in unserer Getränkekarte.
Wir sind Ihnen bei der Wahl gerne behilflich.***

***Wir wünschen Ihnen viel Spaß
beim Genuss unserer Speisen und Getränke.***