



**HOTEL KAISERALM**

*Ihr Hotel zum Wohlfühlen!*



# *Speisekarte*

*Frühjahr / 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.

### Mittagessen:

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

### Abendessen:

**Montag bis Sonntag** - von 18:00 bis 20:45 (Bestellannahme)

**Aus unserer Brotzeit- 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“             | 6 = „mit Konservierungsstoffen“ |
| 2 = „mit Geschmacksverstärker“ | 7 = „Farbstoff“                 |
| 3 = „geschwefelt“              | 8 = „Süßungsmittel“             |
| 4 = „mit Nitritpökelsalz“      | 9 = „Sulfite“                   |
| 5 = „mit Antioxidationsmittel“ |                                 |

## *Aperitifs*

*unsere Empfehlung vor dem Essen:*

<b>1 Glas Sekt – Geldermann Carte Blanche<sup>9)</sup></b>	0,1 l	5,70 €
<b>Campari Orangensaft</b>	4 cl	6,50 €
<b>Aperol Spritz<sup>9)</sup></b>	0,2 l	6,50 €
<b>Holunder Spritz<sup>9)</sup></b>	0,2 l	6,50 €
<b>Kaiseralm-Starter</b>		
Ramazzotti Rosato, Maracujasaft, Sekt <sup>9)</sup>	0,15 l	6,60 €
<b>Lillet Berry</b>		
Lillet <sup>9)</sup> , Schweppes Russian Wild Berry	0,15 l	6,50 €

## *Longdrink*

<b>Gin-Tonic</b>		
mit Gin, Tonic, Zitronenscheibe	0,20 l	9,90 €

## *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**

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

### **Liköre**

Schwarzbeere (Heidelbeerlikör)	2 cl	4,00 €
Wild-Holunder (Fruchtlikör)	2 cl	4,00 €

## ***Etwas „Feines“ vorweg***

<b>Rindercarpaccio</b> mit gebackenen Kapern <sup>6)</sup> , Parmesan und geröstetem Baguette	18,50 €
<b>Ziegenkäsetaler in Pankobröseln mit bunten Blattsalaten</b> – <u>VEGETARISCH</u> dazu glacierte Apfelspalten und Preiselbeer-Chutney <sup>5)</sup>	17,00 €
<b>Lauwarmer Salat vom weißen Stangenspargel</b> - <u>VEGETARISCH möglich</u> mit Erdbeeren und Rucola, umlegt mit geräucherter Entenbrust <sup>5)</sup>	18,50 €

## ***Aus dem Suppentopf***

<b>Spargelcremesuppe</b> mit Sahne und gerösteten Mandeln	8,50 €
<b>Kraftbrühe von der Kalbshaxe</b> mit Gemüsestreifen und Kräuternocke	9,50 €
<b>Fränkische Kartoffelsuppe</b> <sup>1,3,4,5,6)</sup>	8,50 €

## ***Pasta, vegetarisch und vegan...***

<b>Linguine (breite Spaghetti) in Trüffelsahne</b> <sup>6)</sup> – <u>VEGETARISCH</u> aus dem Parmesanlaib mit frischem Trüffel	19,50 €
<b>Tagliatelle mit frischem weißem Stangenspargel</b> - <u>VEGETARISCH möglich</u> mit Coppa di Parma <sup>4,5,6)</sup> , Bärlauchpesto, Ofentomaten und Parmesan	20,50 €
<b>Spargel Flammkuchen</b> - <u>VEGETARISCH möglich</u> Knusprig gebackener Flammkuchen mit geräucherter Entenbrust <sup>5)</sup> , weißem Stangenspargel, Käse, Erdbeeren und grünem Pfeffer	19,50 €
<b>Kichererbsen-Curry</b> – <u>VEGAN</u> in pikanter Kokosnuss-Curry-Sauce serviert mit Erdnuss-Basmati-Reis	19,00 €

## ***Burger-Karte***

### **Kaiseralm-Burger**

Kalbfleischpflanzerl vom Grill mit Bavaria blue, Speckscheibe<sup>4,5,6</sup>,  
karamellisierten Bierzwiebeln und hausgemachtem Rote Bete Ketchup,  
dazu knusprige Knödel-Pommes<sup>3,5,6</sup> 20,50 €

### **Der „wilde“ Fichtelgebirgs-Burger**

Rotwild-Patty aus Fichtelberg mit gegrillter Birne, Tortenbrie,  
Egerlingen und hausgemachtem Kürbisketchup, in einem Kürbis-Bun,  
dazu Rosmarin-Kartoffelecken 22,00 €

### **Kaiseralm-Schwammerl-Burger – VEGETARISCH**

Gegrillter Schwammerl-Patty mit Bergkäse überbacken,  
hausgemachter Erbdorfer-Whiskey-BBQ-Sauce,  
belegt mit Zwiebeln und Salat, dazu knusprige Knödel-Pommes<sup>3,5,6</sup> 20,50 €

## ***Salate***

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

### **Bunte Salatbowle**

- mit Putenstreifen und Kürbiskernen 17,50 €
- mit Thunfisch<sup>6</sup> und Zwiebelringen 17,50 €

Folgende Dressings können Sie wählen:

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

## ***Aus Fluss und Meer***

### **Gebratenes Saiblingsfilet**

dazu Tagliatelle in Spargelrahm und Brokkoliröschen 28,00 €

### **Gebratenes Zanderfilet**

mit brauner Butter auf Egerling-Wirsing-Gemüse,  
dazu ein Kartoffelspieß 29,50 €

### **5 Riesengarnelen<sup>6</sup> in Knoblauchbutter gebraten**

mit bunten Blattsalaten und geröstetem Weißbrot 32,50 €

## *Der Klassiker:*

**Weißer Stangenspargel** – kleine Portion  
(ca. 250 g Rohgewicht) 14,50 €

**Weißer Stangenspargel** – große Portion  
(ca. 500 g Rohgewicht) 20,00 €

dazu servieren wir Neue Kartoffeln, Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter

dazu empfehlen wir:

- Roher oder gekochter Schinken<sup>4,5,6)</sup> (100 g) 7,00 €
- Kleines Wiener Schnitzel 16,00 €
- 4 Riesengarnelen in Kräuterbutter gebraten 20,00 €

## *Steaks vom Grill*

	<b>ca.150g</b>	<b>ca. 200g</b>
<b>Putenbruststeak</b>	14,50 €	18,00 €
<b>Rinderfiletsteak</b>	26,50 €	32,00 €

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

Folgende Beilagen können Sie zu Ihrem Steak wählen

- Rosmarin-Kartoffeln 4,30 €
- Steakhouse-Pommes<sup>5)</sup> 4,30 €
- Salatbowle 6,30 €
- Buntes Gemüse 6,30 €
- Sauce Béarnaise 4,50 €
- Spargel als Beilage (kleine Portion) 10,00 €

## *Vom Grill und aus der Pfanne*

### **Kaiseralm-Pfanderl**

verschiedene Medaillons vom Grill, überbacken mit Schinkenspeck<sup>4,5,6</sup> und Bergkäse, angerichtet auf Bratkartoffeln, dazu servieren wir buntes Gemüse und zweierlei Champignons<sup>4,5,6</sup> 29,50 €

### **Gemischte Filetspitzen in einer Lauch-Pfeffer-Sauce**

auf Tagliatelle, überbacken mit Schinken<sup>4,5,6</sup> und Käse serviert mit einer Salatgarnitur 27,50 €

### **Wiener Schnitzel**

paniertes Kalbsschnitzel in Butter knusprig gebraten, angerichtet mit Kartoffelsalat<sup>6</sup> und Gurkensalat 25,00 €

## *Zünftig – fränkisch ...*

### **Fränkische Pfefferhaxe<sup>4</sup>**

Gekochte Surhaxe in knuspriger Panade gebacken, auf pikanter Pfeffer-Champignon-Sauce, dazu Kartoffelknödel<sup>5,6</sup> und einen Salatteller 21,50 €

### **Fränkischer Sauerbraten**

in Rotwein und Lebkuchen mürb geschmort, dazu reichen wir Kartoffelknödel<sup>5,6</sup> und Apfelblaukraut 18,50 €

*Kleine Portion* 16,50 €

### **Rinderbäckchen**

mit Speck<sup>4,5,6</sup>, Schalotten, Egerlingen und Bier geschmort, serviert mit Kartoffel-Stampf und buntem Gemüse 25,50 €

### **Gespickte Rehkeule**

in Wacholder-Preiselbeer-Sauce dazu Apfelblaukraut und Semmelkloß 29,50 €

### **Rösch gebratene Gänsebrust**

mit Beifuß-Jus, angerichtet mit Kartoffelknödel<sup>5,6</sup> und Apfelblaukraut 29,50 €

## *Etwas Süßes*

### **Marillenkügelchen mit Butterbröseln**

auf Vanillesauce und Marillenbrand-Eiscreme

11,00 €

### **Erdbeer-Parfait**

mit weißer Schokomousse und Schokohippe

9,50 €

### **Warmer Apfelstrudel**

mit Vanillesauce, Vanille-Eiscreme und Sahne

8,80 €

## *Käse zum Abschluss...*

### **Käseteller nach Angebot von der Käserei Wohlfahrt in Edelsfeld (Oberpfalz)**

mit Feigensenf<sup>5)</sup> und Paprika-Chutney, dazu Brot und Butter

3 Stücke      13,50 €

5 Stücke      19,00 €



## ***Brotzeitkarte***

### **Suppe**

**Fränkische Kartoffelsuppe**<sup>1,4,5,6)</sup> 8,50 €

### **Kaltes**

**Bayerischer Wurstsalat**<sup>1,4,5,6,8)</sup>  
mit Radieschen, Tomaten und Zwiebeln  
dazu Brot und Butter 11,00 €

### **Warmes**

**Sechs Stück fränkische Rostbratwürste**<sup>1)</sup>  
auf Specksauerkraut, mit mittelscharfem Senf und Brot 10,00 €

#### **Paniertes Backhendl**

knusprig gebackenes, mariniertes Hähnchenoberkeulenfleisch  
mit Preiselbeeren und Zitrone, serviert mit Kartoffelsalat<sup>6,8)</sup> 17,00 €

#### **Bayerisches Grillfleisch** (marinierter Schweinenacken)

mit Meerrettich<sup>5)</sup> und Kräuterbutter, Pommes frites,  
umlegt mit Blattsalaten 17,00 €

### **Etwas Süßes...**

#### **Warmer Apfelstrudel**

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