

*Kaisersaal*  
since 1896  
*Belvedere*

Zell am See, Winter 2022/23

Liebe Gäste!

Herzlich willkommen in unseren Restaurants „Kaisersaal“ und „Belvedere“!  
Wir freuen uns sehr, dass Sie eines unserer Restaurants besuchen.

Wir verwöhnen Sie in gewohnter Weise mit Klassikern und regionalen Spezialitäten.  
Unser Küchenchef, Herr Bereuter, lädt Sie auf eine Reise durch die kulinarische Welt  
der traditionellen österreichischen Spezialitäten ein.

Unser Restaurantleiter und das Restaurant-Team freuen sich, Sie auf dieser  
kulinarischen Reise begleiten zu dürfen.

Auf Ihren Wunsch informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne über die Zutaten in  
unseren Speisen, welche Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Die Direktion  
des GRAND HOTEL ZELL AM SEE

## Aperitif

Glas Champagner Mailly Brut Reserve Grand Cru <i>Grand-Est, Champagne</i>	0,1l	€ 11,90
Kir Royal (Champagner, Cassis)	0,1l	€ 12,90
Glas Cremont de Loire Brut Rosé <i>Domaine de Cray, Loire</i>	0,1l	€ 5,80
Lillet Wildberry		€ 6,50
Campari <i>mit frisch gepresstem Orangensaft</i>		€ 6,50

## Unsere Weinempfehlung

### Weißweine

2021	Chardonnay „Heideboden“ <i>Weingut Keringer, Mönchhof, Burgenland</i>	1/8l	€ 5,20
		0,7l	€ 39,00
2021	Riesling „Platin“ BIO <i>Weingut Jurtschitsch, Langenlois, NÖ</i>	1/8l	€ 5,60
		0,7l	€ 39,00
2021	Sauvignon Blanc <i>Weingut Unger, Halbtorn, Burgenland</i>	1/8l	€ 5,20
		0,7l	€ 39,00
2021	Lugana Candri DOC <i>Azienda Saottini Società, Lonato del Garda</i>	1/8l	€ 5,90
		0,7l	€ 39,00

### Rotweine

2020	Zweigelt Reserve Barrique <i>Weingut Habsburg, Wagram, NÖ</i>	1/8l	€ 7,80
		0,7l	€ 42,00
2020/21	Blaufränkisch „Echt Lang“ <i>Weingut Lang, Neckenmarkt, Burgenland</i>	1/8l	€ 5,10
		0,7l	€ 39,00
2020	Cuvée Ànder – Marzemino & Groppello <i>Azienda Saottini, Gardasee, Veneto, Italien</i>	1/8l	€ 7,20
		0,7l	€ 49,00
2019	Colle die Ginepri <i>Fattoria Uccelliera, Toskana, Italien</i>	1/8l	€ 6,50
		0,7l	€ 42,00
2016	Chateau Plaisance Grand Vin de Bordeaux <i>Chateau Plaisance, Medoc, Bordeaux</i>	1/8l	€ 6,50
		0,7l	€ 52,00

# *Kaisersaal*

since 1896

# *Belvedere*

## *Kalte Vorspeisen*

Verschiedene Blattsalate mit Beeren, Nüssen und Apfeldressing	€	7,20
Cremiges Tatar von Räucherfischen mit Zuckerschoten, Kürbis und Gurken	€	12,80
Roh marinierte Lachsforelle mit Kohlrabi, roten Rüben und Haselnüssen	€	12,90
Carpaccio Roulade vom Rinderfilet mit Rucola, Pilzen, eingelegten Tomaten und Parmesan	€	13,20

## *Suppen*

Kräftige Rindsuppe mit Grießnockerl und Gemüsewürfel	€	5,40
Karotten-Ingwer-Orangenrahmsuppe mit Apfellaiberl und aromagedämpftem Saibling	€	6,50

## *Warme Vorspeisen*

Topfengnocchi mit Pilzen und Kürbis auf Kirschtomatenragout und mariniertem Rucola	Vorspeise	€	10,40
	Hauptspeise	€	18,00
Rote Rübenrisotto mit Büffelmozzarella, wildem Brokkoli, Gewürznüssen und Erbsensprossen	Vorspeise	€	10,40
	Hauptspeise	€	18,00

# *Kaisersaal*

since 1896

# *Belvedere*

## *Hauptspeisen*

Pinzgauer Salatschüssel mit Blattsalaten, Bratkartoffeln, Specktranchen, Tomaten, heimischen Bergkäse und Spiegelei	€ 17,40
Wok-Pfanne mit gebratenem Gemüse, Nüssen, Basmatireis und gebratenen Streifen von der Maishendlbrust	€ 24,50
Wiener Schnitzel vom Kalbskaiserteil mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln dazu ein grüner Blattsalat	€ 27,00
Heimisches Saiblingsfilet auf Paprika-Olivenölsauce mit Gemüse und Kressekartoffeln	€ 28,00
Gebratene Medaillons von der Bio Beiried auf Selleriepüree und glasiertem Gemüse an Schalotten-Thymiansauce	€ 32,00

## *Desserts*

Im Gewürzsud pochierte Pflaumen mit Orangensabajon, Haferflockencrumble und Bio Himbeersorbet	€ 9,80
Rahmschmarrn mit Zwergorangen-Ingwerragout und Bio Zwetschkenröstorsorbet	€ 10,20
Mousse von der Weihnachtsschokolade mit eingelegten Kirschen und Lebkuchenstreusel	€ 10,40
Heimischer Käseteller mit Feigensenf und Tomaten-Chilimarmelade, Rahmbrie, Bergkäse, Weinkäse, St. Severin und Österkron	€ 10,40