



Zell am See, Sommer 2025

Liebe Gäste!

Herzlich willkommen in unserem Restaurant „Kaisersaal“!

Gesund essen bedeutet: ein abwechslungsreicher Speiseplan mit viel frischem Gemüse und Obst, Getreide- möglichst in der Vollkorn-Variante, Hülsenfrüchten und frischen Kräutern, aber auch Fleisch und Fisch.

Wir servieren Spezialitäten der klassischen, regionalen und internationalen Küche. Unser Küchenchef, Herr Bereuter, lädt Sie auf eine Reise durch die kulinarische Welt besonders liebevoll zubereiteter Gerichte ein.

Mit unserer „Health Cuisine“ geht die Reise zum gesunden Lebensstil weiter. Die Gerichte dieser Küchenlinie sind kalorienärmer, einfacher und leicht verdaulich.

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

Brut Rosé "Gisela" (Schaumwein) <i>Aus unserem Familienweingut am Gardasee, Lonato del Garda</i>	0,1l	€	7,00
Glas Champagner « Irroy » Extra Brut <i>Champagne, Frankreich</i>	0,1l	€	13,00
Kir Royal (Champagner, Cassis)	0,1l	€	13,50
Martini Extra dry/Rosso/Bianco	6cl	€	8,00
Campari <i>mit frisch gepresstem Orangensaft</i>		€	8,00
Kellerbier aus unserer hauseigenen Brauerei	0,3l	€	4,50
	0,5l	€	6,50

Unsere Weinempfehlung

Weißweine

2024 Grüner Veltliner „Zehenthof“ Federspiel <i>Weingut Holzapfel, Wachau</i>	1/8l	€	6,50
	0,7l	€	37,00
2023/24 Riesling „Platin“ Bio <i>Weingut Jurtschitsch, Kamptal</i>	1/8l	€	6,50
	0,7l	€	37,00
2023/24 Chardonnay „Heideboden“ <i>Weingut Keringer, Neusiedlersee</i>	1/8l	€	6,00
	0,7l	€	36,00
2023 Pinot Grigio IGT <i>Az. Agr. Di Leonardo, Ontagnano, Friaul</i>	1/8l	€	6,00
	0,7l	€	36,00

Rotweine

2023 „Lovely Merlot“ (Halbtrocken) <i>Weingut Scheiblhofer, Neusiedlersee</i>	1/8l	€	6,00
	0,7l	€	36,00
2022 Blaufränkisch <i>Weingut Kerschbaum, Burgenland</i>	1/8l	€	6,50
	0,7l	€	37,00
2020 Pinot Noir „The Butcher“ <i>Weingut Schwarz, Burgenland</i>	1/8l	€	6,50
	0,7l	€	39,00
2020 Château Reysson Cru Bourgeois Supérieur <i>Weingut Haut-Medoc, Bordeaux</i>	1/8l	€	8,50
	0,7l	€	52,00

Kaisersaal

since 1896

Belvedere

Aus der schnellen Küche

Gemischter Salatteller	€	8,00
Grand Hotel Burger vom Rind im Briochebrot mit Tomaten, Honig-Balsamicozwiebeln, Romanasalat, Baconspeck und Cheddar-Käse serviert mit Erdäpfelwedges und Sauerrahmsauce	€	24,00
Chef Salat serviert mit gebratenen Maishendlbruststreifen, Radieschen, Karotten, Tomaten, Blattsalaten mit Kräuter dressing und Joghurtsauce	€	26,00

Aus der Health Cuisine

	VORSPEISE	HAUPTSPEISE
Blattsalate mit mariniertem Spargel, Erdbeeren und Pinienkernen an Apfeldressing		€ 12,00
Gebeizte Lachsforelle mit Kohlrabi und Gurken an Buttermilchdressing		€ 16,00
Klare Hendlsuppe mit Tomaten, Spargel und Zuckerschoten		€ 8,00
Spinatravioli mit Spargel und gebratenen Romanasalatherzen an Paprikapüreesauce	€ 14,00	€ 24,00
Spargel mit heurigen Erdäpfeln und Kräuter-Olivenölsauce		€ 25,00
Spargel mit gebeizter Lachsforelle, heurigen Erdäpfeln, Spiegelei und Erbsensprossen		€ 31,00
Gebratenes Wolfsbarschfilet serviert mit Burrata-Ravioli, Spargel, wildem Brokkoli und Gemüse-Olivenölsauce		€ 33,00
Rhabarber-Erdbeerkompott mit Bio-Holunderblütensorbet und Minzsabayon		€ 12,00
Zartbitter-Schokolademousse mit marinierten Beeren und Bio-Himbeersorbet		€ 13,00



Aus der traditionellen und saisonalen Küche

Carpaccio-Roulade vom Bio Rinderfilet mit Spargel, Radieschen, Hummus und Brotchip	€	17,50
Kräuterrisotto mit Spargel, Erbsen und gebratenen Garnelen	€ 17,00 €	32,00
Kräftige Rindsuppe mit Gemüsewürfel und Grießnockerl oder Frittaten	€	7,00
Rahmsuppe vom weißen Spargel mit heurigen Erdäpfeln und gebeizter Lachsforelle	€	8,50
Tagliolini mit Schnittlauchsauce, Kirschtomaten, Rucola, Parmesan und Speckstreifen	€	24,00
Wiener Schnitzel vom Kalbs-Kaiserteil mit Preiselbeeren dazu Petersilienerdäpfel und grünem Blattsalat	€	34,00
Entrecôte vom heimischen Bio-Rind auf Spargel und heurigen Braterdäpfel an Kräuterbuttersauce	€	35,00
Filet vom heimischen Bio Rind mit Kräuterkrusterl an Rosmarinsauce serviert mit gebratenem Gemüse und Topfengnocchi	€	42,00
Topfen-Kaiserschmarren mit eingelegtem Rhabarber und Vanilleoberseis	€	13,00
Heimischer Käseteller mit Feigensenf, Tomatenmarmelade und Nüssen	€	17,00
(Rahm-Brie, Bergkäse, Rollino mit Kräutern, St. Severin, Österkron)		



Für unsere kleinen Gäste

Rindsuppe mit Frittaten und Schnittlauch in der Tasse serviert	€	4,50
Portion Pommes frites mit Ketchup	€	6,00
Linguine mit Tomatenragout auf Rucola und Parmesan	€	10,00
Wiener Schnitzel vom Kalbs-Kaiserteil mit Preiselbeeren dazu Petersilienerdäpfel und grünem Blattsalat	€	18,00
Grand Hotel Burger vom Rind im Briochebrot mit Tomaten, Honig-Balsamicozwiebeln, Romanasalat, Baconspeck und Cheddar-Käse serviert mit Erdäpfelwedges und Sauerrahmsauce	€	16,00