



Zell am See, Herbst 2019

Liebe Gäste!

Herzlich willkommen in unserem "Restaurant Kaisersaal"! Wir freuen uns sehr, dass Sie unser Restaurant besuchen.

Wir bieten Ihnen zwei Küchenrichtungen zur Auswahl: einmal, Bewährtes aus der klassischen Grand-Hotel- und der regionalen österreichischen Küche und unsere neue gesundheits- ebenso wie genussorientierte HEALTH CUISINE aus dem GRAND HOTEL ZELL AM SEE.

Mit Gerichten der ersten Küchenrichtung verwöhnen wir 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.

Unsere neue Spezialität, HEALTH CUISINE, entführt Sie in eine neue Welt des Essens – wie diese aussieht, beschreiben wir Ihnen auf der folgenden Seite.

Unser Restaurant-Team freut sich, Sie auf dieser kulinarischen Reise begleiten zu dürfen.

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Ihren Wunsch auch über die Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Die Direktion
des GRAND HOTEL ZELL AM SEE

Aperitiv

Bier „Paracelsus Zwickl“ (100 % biologisch) serviert im Tonkrug	0,3l	€	3,60
„Stiegl Columbus 1492“ - PALE ALE Hopfenfruchtig, goldgelb	0,3l	€	3,50
Glas Rosé Vino Spumante Brut Santa Margherita	0,1l 0,7l	€	5,50 35,00
Glas Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut Santa Margherita	0,1l 0,7l	€	5,50 35,00

Unsere offene Weinempfehlung

Weißweine

2018	Sauvignon Blanc „Jakobi“ Weingut Gross, Ehrenhausen-Südsteiermark	1/8l 0,7l	€	5,20 31,00
2018	Grüner Veltliner „Löss“ Schlosskellerei Gobelsburg, Langenlois-Kamptal	1/8l 0,7l	€	4,90 29,00
2017	Riesling vom Urgestein Schlosskellerei Gobelsburg, Langenlois - Kamptal	1/8l 0,7l	€	4,70 28,00
2018	Chardonnay „Classic“ Weingut Johann Scheiblhofer, Andau-Neusiedlersee	1/8l 0,7l	€	4,90 27,00

Rosé

2018	ZweigeltRosé Weingut Wilhelm Bründlmayer, Langenlois-Kamptal	1/8l 0,7l	€	5,20 31,00
------	---	--------------	---	---------------

Rotweine

2017	Merlot „Reserve“ Weingut Leo Aumann, Tribuswinkel-Thermenregion	1/8l 0,7l	€	5,20 31,00
2017	Zweigelt „Egermann“ Weingut Alexander Egermann, Illmitz-Neusiedlersee	1/8l 0,7l	€	4,70 28,00
2017	Cuvée „Heideboden“ (ZW+BF+STL) Weingut Keringer, Mönchhof-Burgenland	1/8l 0,7l	€	5,20 31,00
2016	Blaufränkisch „Horitschon“ Weingut Kerschbaum, Horitschon-Burgenland	1/8l 0,7l	€	4,90 29,00

HEALTH CUISINE
AUS DEM GRAND HOTEL ZELL AM SEE

Kalte Vorspeisen

Junger Blattsalat mit Beeren, Walnüssen, Erbsensprossen und Apfeldressing	€ 6,40
Gebratene Pilze mit Himbeeren, Pinienkernen und Zupfsalat an Kräuterdressing	€ 8,50
Gebeizte Leoganger Lachsforelle mit Zucchini, Kürbis und Haselnüssen	€ 12,40
Im Kräutersud gegartes Bio Rinderfilet mit Beeren, Pilzen und Kürbis	€ 12,40

Suppen

Klare Hendlsuppe mit Zuckerschoten und Pilzravioli	€ 6,00
Klare Paprika-Basilikumessenz mit Bio Dinkel-Topfenockerl	€ 5,00

Warme Vorspeisen

Kürbisgnocchi mit wildem Brokkoli und Spitzpaprika-Olivenölfond	€ 9,80
Kichererbsenlaiberl mit Tomaten, Kürbis, Pilzen und Rucolafond	€ 9,80

Hauptspeisen

Linguine mit Chia Samen und Gemüse an Tofu-Bolognese	€ 16,00
Wok-Pfanne mit gebratenem Gemüse, Nüssen, Basmatireis und gebratenen Streifen von der Maishendlbrust	€ 23,50
In Olivenöl gebratenes Wolfsbarschfilet mit Kürbis, Zucchini und Brokkoli an Orangensauce	€ 25,00
Gedämpfte Garnelen mit Gemüse und Spinatnudelblatt an Tomatenfond	€ 26,50
Gebratenes Filet vom Bio-Rind mit Gemüse, Pilzen und Kressekartoffel	€ 33,00

Desserts

Buttermilch-Ingwermousse mit Haferflockenmürbteig und Himbeeren	€ 8,90
Gebratene Bio Dinkelvollkorn-Moosbeernocken mit pochierter Gewürzbirne und Sauerrahm-Moosbeereis	€ 9,80
Ofenwarmer Schokoladen-Zucchinikuchen mit geschmorten Pflaumen und Olivenöl-Joghurt-Apfeleis	€ 11,40

AUS DER KLASSISCHEN GRAND HOTEL- UND DER REGIONALEN ÖSTERREICHISCHEN KÜCHE

Kalte Vorspeisen

Blattsalate mit Paprika, Gurken und Tomaten an Kräuterdressing	€	5,40
Marinierte Kirschtomaten mit Büffelmozzarella, Pesto und Zupfsalat	€	7,90
Tatar vom Räucherlachs mit Blattsalaten, Sellerie und roten Rüben	€	12,40
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, Pilzen, Kürbis und Parmesan an Erdäpfeldressing	€	12,90

Suppen

Kräftige Rindsuppe mit Grießnockerl und Gemüsewürfel	€	5,00
Rahmsuppe vom Kürbis mit confiertem Forellenfilet und Rucola	€	6,50

Warme Vorspeisen

Schlutzkrapfen mit Kürbisfülle und Pilzen an Paprikasauce	€	10,40
Gebratene Garnelen mit Kürbis und Zupfsalat auf Kräuterrisotto	€	11,40

Hauptspeisen

Pinzgauer Salatschüssel mit Blattsalaten, Bratkartoffel, Specktranchen, Tomaten, heimischen Bergkäse und Spiegelei	€	15,90
Clubsandwiches mit gebratener Hendlbrust, Tomaten, Spiegelei, Romanasalat, Cocktailsauce und Baconspeck	€	17,50
Wiener Schnitzel vom Kalbskaiserleil mit Preiselbeeren, Petersilienkartoffel und einem grünen Blattsalat	€	23,50
Leoganger Lachsforellenfilet mit Schwammerlrisotto und mariniertem Rucola	€	23,50
Gebratenes Kalbspaillard mit Rucola, Linguine und glasiertem Gemüse	€	24,50
Zwiebelrostbraten von der Bio-Beiried mit Erdäpfel-Pilzgröstl und Kirschtomaten	€	24,50
Gebratenes Rindsfilet mit Schalottenkrusterl an Rosmarinsauce, serviert mit Pilzgemüse und Erdäpfelterrinen	€	33,00
Medaillons vom heimischen Hirschkalbsrücken mit Birnen und Preiselbeersauce serviert mit Lauch-Kohlrabigemüse und Briocheknödel	€	33,50

Desserts

Kaiserschmarren mit Rosinen und Zwetschkenröster	€	8,90
Nockerl vom Zartbitterschokoladenmousse mit marinierten Beeren und Strudelteigblatt	€	9,80
2 Stück gekochte Zwetschkenknödel im Erdäpfelteig mit Butterbrösel und Vanilleoberseis (20 Minuten Zubereitungszeit)	€	10,40

HEALTH CUISINE *AUS DEM GRAND HOTEL ZELL AM SEE*

Wenn Sie von unserer westlich-üblichen Fleisch–Butter–Zucker-Ernährung Abschied nehmen wollen und stattdessen eine Küche bevorzugen, die ...

- ◆ leichter verdaulich, einfacher und kalorienärmer ist, d.h. z.B. keine schweren Saucen und Suppen aufischt.
- ◆ den Grundprodukten ihren Eigengeschmack belässt, d.h. z.B. „Fisch ist Fisch, Fleisch ist Fleisch“, u.z. ohne Saucen und Ähnlichem.
- ◆ Fleisch sparsam als wertvolle Spezialität einsetzt und andere (pflanzliche) Produkte nicht zu „Beilagen“ herabwürdigt, d.h. z.B. ohne exorbitanten Fleischkonsum, insbes. an „dunklem“ Fleisch, auskommt.
- ◆ auf pflanzlichen Ölen aufbaut, d.h. Butter und Schlagsahne durch Olivenöl ersetzt und frittieren als Zubereitungsart nicht verwendet.
- ◆ Zucker als Gewürz und nicht als Nahrungsmittel ansieht, d.h. z.B. andere Arten an Nachspeisen anbietet.
- ◆ so weit wie sinnvoll Bio-Produkte mit Vorliebe aus regionaler und jahreszeitlich gegebener Produktion verwendet, d.h. z.B. es gibt, was der Markt hergibt, Obst und Gemüse der Jahreszeit (keine Erdbeeren im Winter).

... wenn Ihnen diese Art zu kochen gefällt, dann laden wir Sie ein, unsere HealthCuisine aus dem Grand Hotel Zell am See zu kosten! Wir wünschen einen guten, gesunden Appetit!