



GRAND HOTEL
ZELL AM SEE
DIE GROSSE FERIENWELT AM SEE

Zell am See, Sommer 2022

Liebe Gäste!

Herzlich willkommen in unserem "Restaurant Kaisersaal"!

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

Wir servieren Spezialitäten der klassischen, regionalen und internationalen Küche. Unser Küchenchef, Herr Wessel, lädt Sie auf eine Reise durch die kulinarische Welt mit besonders liebevoll zubereiteten Gerichten ein.

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

Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, zögern Sie nicht unsere Mitarbeiter anzusprechen.

Guten Appetit!

Die Direktion
des GRAND HOTEL ZELL AM SEE

APERITIF

Glas Champagner Mailly Brut Reserve Grand Cru <i>Grand-Est, Champagne</i>	0,1l	€	11,00
Kir Royal (Champagner, Cassis)	0,1l	€	12,50
Glas Cremont de Loire Brut Rosé <i>Domaine de Cray, Loire</i>	0,1l	€	5,80
Lillet Lemon Mint		€	6,50
Campari <i>mit frisch gepresstem Orangensaft</i>		€	6,50

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Roséweine / Weißweine

2021 Eden Rosé <i>Weingut Weszely, Niederösterreich</i>	1/8l	€	6,40
	0,75l	€	35,00
2021 Rosé Aix en Provence AOC <i>Coteau d'Aix, Frankreich</i>	1/8l	€	6,30
	0,75l	€	41,00
2020 Grüner Veltliner "Ried Neuberg" <i>Weingut Müller, Krustetten, Kremstal DAC</i>	1/8l	€	5,40
	0,7l	€	32,00
2020 Riesling "Platin" <i>Weingut Jurtschitsch, Langenlois, Kamptal DAC</i>	1/8l	€	5,60
	0,7l	€	33,00
2020 Sauvignon Blanc <i>Weingut Unger, Halbtorn, Burgenland</i>	1/8l	€	5,20
	0,7l	€	30,00
2019 Lugana Candri DOC <i>Azienda Saottini Società, Lonato del Garda</i>	1/8l	€	6,30
	0,7l	€	36,00

Rotweine

2019 Cuvée "Classic" <i>Weingut Scheiblhofer, Andau, Burgenland</i>	1/8l	€	5,90
	0,7l	€	38,00
2019 Colle die Ginepri <i>Fattoria Uccelliera, Toskana, Italien</i>	1/8l	€	6,50
	0,7l	€	38,00
2016 Chateau Plaisance <small>Grand Vin de Bordeaux</small> <i>Chateau Plaisance, Medoc, Bordeaux</i>	1/8l	€	6,50
	0,7l	€	47,00

DIE KLASSISCHE GRAND HOTEL KÜCHE

Vorspeisen

Sashimi

frischer Thunfisch der „AA Qualität“, mariniert
in gerösteten Sesam angebraten, auf Seegras
Mango-Ananasconfit mit roten Zwiebeln
frischer Koriander und Orange € 18,50

Carpaccio vom marinierten argentinischen Angus Rinderfilet

Rucola, Parmesanhobel, geröstete Pinienkerne, Knoblauchbrot
Olivenöl extra nativ € 19,50

Bruschetta

Knoblauchbaguette mit Tomate-Mozzarella-Basilikumconfit gratiniert € 9,50

Knoblauchbrot

€ 7,50

Salate

Salatvariation mit gebratenen Riesengarnelen

bunte junge Blattsalate, Feines von Rote Beete und Karotte
Erdbeere und exotische Früchte, geröstete Nüsse und Kerne
Zitrone-, Joghurt- und Himbeervinaigrette, Brot € 22,50

Salatvariation

bunte junge Blattsalate, Feines von Rote Beete und Karotte
Erdbeere und exotische Früchte, geröstete Nüsse und Kerne
Zitrone-, Joghurt- und Himbeervinaigrette, Brot

klein € 8,50

groß € 14,50

Suppen

Klare Tomatenessenz

gebratene Jakobsmuschel, Knoblauchbrot € 10,50

Bisque von der Langostine

Zucchiniblüte gebacken mit Riesengarnele € 16,50

Warme Vorspeisen

Gambas „Al Ajillo“

Drei Riesengarnelen in Olivenöl gebacken, hausgemachte Knoblauchsauce
Knoblauchbrot € 22,50

Oktopus „à la Gallega“, lauwarm

Zarter Oktopus auf Erdäpfel
Olivenöl mit Büffelmozzarella und Cherrytomate
Knoblauchbrot € 17,50

Fleisch

Steaks : rare / medium rare / medium / medium well / well done

Mixed Grill Platte vom Lavagrill (für 2 Personen)

Rib Eye Steaks, Lammkoteletts in Knoblauch, Rinderfiletsteaks, Putenbrustfilet
Gemüse vom Grill, Pommes frites, Ofenkartoffel mit Sourcream
verschiedene Dips und Saucen, Knoblauchbaguette € 59,50

Surf and Turf, 200 g

- *Argentinisches Black Angus Rind in Maredo Qualität-*
Kleines Rinderfiletsteak & drei Riesenscampi in Knoblauch gebraten
Pfefferjus, Ofenkartoffel mit Sourcream
Knoblauchbaguette, Beilagensalat € 34,50

Rib Eye Steak, 230 g

- *Argentinisches Black Angus Rind in Maredo Qualität-*
Karamellisierter Burgunderjus mit Kumquat und Brombeeren
Grillgemüse & Steinpilzkartoffelgratin € 28,50

Angus Rinderfiletsteak

- *Argentinisches Black Angus Rind in Maredo Qualität-*
in Madagaskar-Pfefferrahmsauce mit Cherrytomaten und Brokkoli gebacken
Kroketten

Ladysteak	150 g	€ 26,50
Herrensteak	230 g	€ 32,50

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren, kleiner Beilagensalat € 27,50

Fisch

Bouillabaisse, mediterran

verschiedene Fischfilets
Riesengarnele, Grünschalenmuscheln, Herz- und Pfahlmuschel

frisches Gemüse, Knoblauch, gebackenes Brot € 28,50

Frische Dorade – im Ganzen

in Knoblauch, feines Gemüse und Olivenöl

Papas arrugadas, Mojo Saucen

€ 24,50

Frische Pasta

Tagliatelle „Madagaskar“

Geschnetzeltes vom Angus Rinderfilet gebraten

grüner Madagaskar Pfeffer in Rahm

€ 22,90

Fettuccine „Arrabiata“

gebratene Riesengarnelen auf pikanter Knoblauch-Tomatensauce

Pinienkerne, Parmesan

€ 24,90

Vegetarisch

Tagliatelle „a la Aglio e Olio“

Knoblauch, Chili, frisches Gemüsejulienne, Olivenöl und Parmesan

€ 14,50

Dessert

Frische Erdbeeren & Belgische Waffel

karamellisierte frische Erdbeeren auf knuspriger Belgischer Waffel

zartblättrige Schokolade mit Vanilleeis

€ 10,50

Hot Mousse au Chocolate

- mit leichter Chilinote -

Aprikosentörtchen in Rosmarin und Baumkuchen

Zwergfeigen in Crème de Cassis

€ 12,50

Hausgemachtes Marzipaneis

Kirschsauce, Früchtebouquet

€ 8,50

GRAND HEALTH CUISINE

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

Salatteller

Büffelmozzarella in Pesto mariniert
bunte junge Blattsalate, Feines von Rote Beete und Karotte
Erdbeere und exotische Früchte, geröstete Nüsse und Kerne
Apfeldressing, Brot € 18,50

Gebackene Käsevielfalt (2 Personen)

Ziege, Schaf und Kuh
junge Blattsalate, frische Früchte und Nüsse
Mango Chutney mit Chili und Tomatenmarmelade
Knoblauchbrot € 19,50

Mulligatawny, indische Currysuppe

Kokosmilch, geröstete Mandeln und Apfel
frischer Koriander & Chili, gerösteter Sesam, Brot € 9,50

Steinbuttfilet und Seezungenfilet, gebraten

Ananas und Papaya in Kokosmilch und Zitronengras
gerösteter Camarguereis € 34,50

Lammfilets, zart und rosa gebraten

Kirschtomaten und Champignons mit frischem Pesto
Oliven und Knoblauch, Röstitaler € 29,50

Vindaloo

Süßkartoffeln, Möhrchen, Blumenkohl, Brokkoli, Kohlrabi
Curry mit Kokosmilch, Tofu
Koriander und Chili € 18,50

Himbeertiramisu

Mascarponecreme & Mousse au Orange
hausgebackener Mandelbiskuit, parfümiert mit Orangenlikör € 7,50



GRAND HOTEL

ZELL AM SEE

DIE GROSSE FERIENWELT AM SEE

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 gesunde Küche
bevorzugen...*

- ◆ 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 essen gefällt, dann laden wir Sie ein,
unsere Health Cuisine aus dem Grand Hotel Zell am See zu kosten!
Wir wünschen einen guten, gesunden Appetit!*