



Zell am See, Sommer 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 Restaurantleiter Herr De La Paz, und das Restaurant-Team freuen 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“ <i>(100 % biologisch) serviert im Tonkrug</i>	0,3l	€	3,60
„Stiegl Columbus 1492“ - PALE ALE <i>Hopfenfruchtig, goldgelb</i>	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“ <i>Weingut Gross, Ehrenhausen-Südsteiermark</i>	1/8l 0,7l	€ 5,20 € 31,00
2018	Grüner Veltliner „Löss“ <i>Schlosskellerei Gobelsburg, Langenlois-Kamptal</i>	1/8l 0,7l	€ 4,90 € 29,00
2017	Riesling vom Urgestein <i>Schlosskellerei Gobelsburg, Langenlois - Kamptal</i>	1/8l 0,7l	€ 4,70 € 28,00
2018	Chardonnay „Classic“ <i>Weingut Johann Scheiblhofer, Andau-Neusiedlersee</i>	1/8l 0,7l	€ 4,90 € 27,00

Rosé

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

Rotweine

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

2016	Blaufränkisch „Horitschon“		1/8l	€ 4,90
	Weingut Kerschbaum, Horitschon-Burgenland	0,7l	€	29,00

HEALTH CUISINE AUS DEM GRAND HOTEL ZELL AM SEE

Kalte Vorspeisen

Junger Blattsalat mit Quinoa, Nektarinen, Cashewnüssen und Kräuterdressing	€ 6,40
Zupfsalat mit Schwammerltatar, Pinienkernen und Himbeeren	€ 8,50
Marinierte Leoganger Lachsforelle mit Fenchel, Marillen und Haselnüssen	€ 12,40
Tatar von der Leoganger Gebirgsforelle mit Zuckerschoten, Radieschen und marinierten Gurken	€ 12,40

Suppen

Klare Hendlsuppe mit Zuckerschoten und Pilzravioli	€ 6,00
Klare Kräuteressenz mit Tomaten und Kichererbsenlaiberl	€ 5,00

Warme Vorspeisen

Kräutergnocchi mit Gemüse und Pilzen an Rucolafond	€ 9,80
Quinoalaiberl mit Zucchini und Artischocken an Strauchtomaten-Olivenölsauce	€ 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 Gemüse und gemischtem Quinoa an roter Paprika-Distelölsauce	€	25,00
Gedämpfte Garnelen mit Orangennudeln und wildem Brokkoli an Rucolasauce	€	26,50
Im Kräutersud gegartes Filet vom Bio Rind auf gebratenem Gemüse mit Olivenöl und Balsamico	€	33,00

Desserts

Cremiges Frozen Joghurt mit Marillen, Himbeeren, Heidelbeeren und Bio Haferflockencrumble	€	8,90
Gebratene Topfen-Dinkellaiberl mit geschmorten Nektarinen und Marilleneis	€	9,80
Ofenwarmen Olivenöl-Mandel-Karottenkuchen mit im Holunderblütenfond pochierten Birnenspalten und Himbeer-Joghurtsorbet	€	10,40

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
Cremiges Nockerl vom Räucherlachs mit Paprika auf Erdäpfelrösti und Radieschen	€	12,40
Carpaccioroulade vom Rinderfilet mit Rucola, Pilzen, Zucchini und Parmesan	€	12,90

Suppen

Kräftige Rindsuppe mit Grießnockerl und Gemüsewürfel	€	5,00
Schnittlauchrahmsuppe mit Pilzpreßknödel und Garnelen	€	6,50

Warme Vorspeisen

Schlutzkrapfen mit Erdäpfelfülle an Schwammerlsauce mit wildem Brokkoli und Speck	€	10,40
Schwammerlrisotto mit gebratenen Garnelen und Zupfsalat	€	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 Kalbskaiserteil mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffel dazu ein grüner Blattsalat	€	23,50
Leoganger Lachsforellenfilet mit Schwammerlrisotto und mariniertem Rucola	€	23,50
Leoganger Forellenfilet im Kräutermantel gebraten mit Gemüseudeln und Kirschtomatenragout	€	24,50
Rostbraten von der Bio-Beiried mit Schwammerlsauce dazu Basmatireis und Zucchini	€	24,50
Gebratenes Rindsfilet mit Kräuterkrusterl an Rosmarinsauce, Lauch-Pilzgemüse und Serviettenknödelspritz	€	33,00
Tauernlammfilet überbacken mit Ziegenfrischkäse dazu glasiertes Gemüse und Grießroulade	€	33,50

Desserts

Kaiserschmarren mit Rosinen und Gewürzkirschkompott	€	8,90
Nockerl vom Zartbitterschokoladenmousse mit marinierten Beeren und Strudelteigblatt	€	9,80
2 Stück gekochte Marillenknödel im Topfenteig 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!