



*Willkommen in der Kaiserhof Bar*

*Welcome to our Kaiserhof Bar*

Öffnungszeiten Küche  
Täglich von 11.00 Uhr bis 21.00 Uhr

Kitchen opening hours  
daily from 11.00 am to 9.00 pm

Alle Preise in € inkl. MwSt.  
Unsere Weine enthalten Sulfite

## APERITIF

Champagner Bruno Paillard Première Cuvée Extra Brut	0,375 l	52,00
Crémant Grandin Brut, France, Glas	0,1 l	7,90
Crémant Grandin Brut, ROSÈ, France, Glas	0,1 l	8,50
Prosecco Doc Treviso Casabianca Extra Dry, Glas	0,1 l	6,50
Aperol Spritz		8,80
Hugo		8,80
Lillet Berry		8,80
Campari Orange, frisch gepresster Orangensaft		8,80
Campari Spritz		8,80
Limoncello Spritz		8,80
Dow's 10 Year Old Tawny Portwein	5 cl	7,70
Gin Tonic, Tanqueray Dry Gin, Tonic Water		11,70
Sanbitter	0,1 l	4,70
Crodino	0,1 l	4,70

## WEIßWEIN OFFEN

### Grüner Veltliner Terrassen

Weingut Ehmoser, Wagram, Österreich 1/8 l 6,50

### Sauvignon Blanc Jakobi

Weingut Gross, Südsteiermark DAC, Österreich 1/8 l 6,80

### Chardonnay

Weingut Unger, Burgenland, Österreich 1/8 l 6,80

### Weißwein gespritzt – G'Spritzter weiß

0,25 l 4,20

## ROSÉWEIN OFFEN

### Blaufränkisch Rosé

Weingut Strehn, Burgenland, Österreich 1/8 l 7,30

## ROTWEIN OFFEN

### Zweigelt

Weingut Paul Kerschbaum, Burgenland, Österreich 1/8 l 7,00

### KAISERHOF Cuvée (BF | M | CS | SY)

Weingut Reumann, Burgenland, Österreich 1/8 l 8,90

## BIER VOM FASS

Trumer Bier Pils 0,2 l 3,10

Trumer Bier Pils 0,3 l 4,60

Trumer Bier Pils 0,5 l 5,80

## FLASCHENBIER

Obertrumer BIO Radler 0,33 l 4,70

Schneider Weißbier original 0,5 l 5,90

Trumer Freispiel alkoholfrei 0,33 l 4,70

Schneider Weißbier alkoholfrei 0,5 l 5,90

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser prickelnd   still	0,33 l	3,90
Römerquelle prickelnd   still	0,75 l	6,90
Coca Cola   zero	0,33 l	4,10
Mezzo Mix	0,33 l	4,10
Fanta	0,33 l	4,10
Sprite	0,33 l	4,10
Almdudler	0,35 l	4,10
Eistee Zitrone	0,33 l	4,10
Saft (Apfel   Orange   Johannisbeere)	0,2 l	3,90
Saft gespritzt (Apfel   Orange   Johannisbeere)	0,5 l	4,90
Fever Tree Indian Tonic	0,2 l	4,60
Fever Tree Mediterranean Tonic	0,2 l	4,60
Fever Tree Bitter Lemon	0,2 l	4,60
Fever Tree Ginger Beer	0,2 l	4,60
Fever Tree Ginger Ale	0,2 l	4,60
Red Bull	0,25 l	5,70
Schweppes Wildberry	0,2 l	4,20

## KAFFEE | HEIßGETRÄNKE

Espresso	3,10
Espresso doppio	5,50
Espresso Macchiato	3,10
Cappuccino	4,50
Wiener Melange	4,50
Verlängerter	4,50
Latte Macchiato	4,50
Ronnefeldt Tee	4,50

## CHAMPAGNER

Bruno Paillard Première Cuvée Extra Brut	0,375 l	52,00
Ayala Brut Majeur, Aÿ	0,75 l	91,00
Ayala Blanc de Blancs, Aÿ	0,75 l	135,00
Laurent Perrier Brut	0,75 l	98,00
Bollinger Rosé	0,75 l	132,00
Bollinger Rosé MAGNUM	1,5 l	265,00

## CRÉMANT

Crémant Grandin - Brut Méthode Traditionelle, Frankreich	0,75 l	55,30
Crémant Grandin ROSÉ - Brut Méthode Traditionelle, Frankreich	0,75 l	59,50

## PROSECCO

Prosecco Doc Treviso Casabianca Extra Dry	0,75 l	38,00
---	--------	-------

## CLASSIC COCKTAILS

Americano <i>Campari, Wermut, Soda</i>	9,00
Caipirinha <i>Cachaca, Limette, Rohrzucker</i>	11,50
Espresso Martini (Spicy möglich) <i>Wodka, Kaffeelikör, Espresso, Läuterzucker</i>	11,50
Negroni <i>Gin, Campari, Wermut</i>	11,50
Mai Tai <i>Rum, Triple Sec, Ananas, Limette, Mandel</i>	11,50
Whisky Sour <i>Bourbon Whisky, Eiweiß, Läuterzucker, Zitronensaft</i>	11,50
London Mule <i>Gin, Limette, Ginger Beer</i>	11,50
Moscow Mule <i>Wodka, Limette, Ginger Beer</i>	11,50
Mojito <i>Rum, Brauner Zucker, Minze, Soda</i>	11,50
Virgin Mojito - ALKOHOLFREI <i>Limettensaft, Minze, Soda, Rohrzucker</i>	8,00

<b>GIN</b>	<b>4 CL</b>
Hendrick's     Schottland	11,00
Monkey 47   Deutschland	12,50
Tanqueray London Dry   England	7,10
Glendalough Wild Botanical Premium   Irland	9,00

<b>WODKA</b>	<b>4 CL</b>
Nemiroff Deluxe	7,50
Nemiroff Deluxe Honey Pepper	8,00

<b>TEQUILA</b>	<b>4 CL</b>
Padre Azul Premium Reposado   Mexico	9,00

<b>SCOTCH WHISKEY</b>	<b>4 CL</b>
Talisker 10y	11,00
Dalwhinnie 15y	13,00
Glenfiddich 12y	10,50
Lagavulin Islay 16y	17,00
Chivas Regal 18y	11,00
Cragganmore 12y	11,50
Oban 14y	12,50
Glenkinchie 12y	11,00



## AMERICAN WHISKY

4 CL

Four Roses Single Barrel

8,00

Jack Daniels

9,00

## IRISH WHISKEY

4 CL

Glendalough Double Barrel

9,50

Tullamore

9,00

## RUM

4 CL

Ron Barcelo Dorado   Dominikanische Rep.	8,00
Zacapa Gran Reserva 23   Guatemala	20,00

## COGNAC - CALVADOS

4 CL

Remy Martin V.S.O.P   Frankreich	15,00
Le Calvados	8,50

## DIGESTIFS | LIKÖRE

4 CL

Amaretto Disaronno   Italien	7,00
Baileys   Irland	6,50
Cointreau   Frankreich	5,50
Drambuie   Schottland	7,00
Southern Comfort   USA	7,50
Lucano Limoncetta   Italien	6,00

## GRAPPA

2 CL

Nonino Riserva Antica Cuvee   Italien	11,00
Nonino Monovitigno Lo Chardonnay   Italien	7,00
Bianca di San Leonardo   Italien	6,50
Stravecchia di San Leonardo   Italien	9,50

## EDELBRÄNDE

2CL

Rochelt Hollermandel   Österreich	15,00
Rochelt Quitte   Österreich	15,00
Herzog Nusserl   Saalfelden, Österreich	9,00
Herzog Zirbe   Saalfelden, Österreich	9,00
Hämmerle Mirabelle   Österreich	8,50
Hämmerle Himbeere   Österreich	11,00
Hämmerle Kriecherl   Österreich	9,00
Hämmerle Enzian   Österreich	9,00
Hämmerle Vogelbeere   Österreich	11,00
Hämmerle Marille   Österreich	7,50
Hämmerle Grafensteiner   Österreich	9,00
Hämmerle Williams   Österreich	7,50
Hämmerle Subirer   Österreich	9,00

## BITTERS

4CL

Ramazotti   Italien	5,50
Averna   Italien	5,50
Jägermeister   Deutschland	5,50
Cynar	5,50
Branca Menta   Italien	4,00

## BARKARTE SPEISEN

Tomatensuppe mit Krusteln und Basilikum (D/G/I/J)	8,00
Kräftige Tafelspitzbouillon mit Frittaten und Gemüse (A/D/G/J)	6,00
Tiroler Speckjause mit Landjäger, Bergkäse, Aufstrich und Gurke (D/G/I/J/K)	18,00
Tomaten – Büffelmozzarella Caprese, Basilikum, alter Balsamico (G/H/I)	17,00
Schinken-Käsetoast mit Salatbouquet (D/G/I)	7,50
Frankfurter mit Senf, Kren und Gebäck (D/I/K)	6,50
Wiener Schnitzel vom Milchkalb mit Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren (A/D/G/I)	27,00
Wiener Schnitzel von der Pute mit Pommes Frites (A/D/G/I)	19,40
Caesar Salad mit Avocados, gegrillten Truthahnbruststreifen, gerösteten Nüssen und gehobeltem Parmesan (A/B/C/D/G/H/I/J/K)	16,00
Spaghetti mit Tomatensauce oder Sauce Bolognese mit frischem Parmesan (D/G/I/J)	12,50
Beilagensalat (A/G/I/J)	7,50

## DESSERT

Gerührter Eiskaffee(A/D/G)	7,20
Frisch gerührtes Vanilleeis mit heißen Himbeeren, geschlagener Sahne und Hippen (A/D/G)	7,80
Gemischtes Eis mit geschlagener Sahne und Hippen (A/D/G)	6,00
Gemischtes Eis mit Hippen (A/D/G)	5,00
Apfelstrudel (A/D/G//H)	4,20
Eine Kugel Eis (A/D/G)	1,70
Vanillesauce oder Sahne (A/D/G)	1,50

*pro Portion*

### Kennzeichnung von Allergenen

A = Ei  
B = Erdnüsse  
C = Fisch  
D = Gluten  
E = Krebstiere

F = Lupinien  
G = Milchprodukte  
H = Schalenfrüchte  
I = Sulfite  
J = Sellerie

K = Senf  
L = Sesam  
M = Soja  
N = Weichtiere

## BAR MENU

Tomato soup with croutons and basil (D/G/I/J)	8,00
Clear broth of beef with sliced pancakes and vegetables (A/D/G/J)	6,00
Cold plate snack with Landjäger, alpine cheese, spread and cucumber (D/G/I/J/K)	18,00
Tomato – buffalo mozzarella caprese, basil, old balsamic vinegar (G/H/I)	17,00
Ham & cheese toast with salad (D/G/I)	7,50
Weenies with mustard, horseradish and pastry (D/I/K)	6,50
Wiener Schnitzel of veal with parsley potatoes and cranberries (A/D/G/I)	27,00
Wiener Schnitzel of turkey with french fries (A/D/G/I)	19,40
Caesar salad with avocados, grilled filet of turkey-stripes, roasted nuts and Parmesan cheese (A/B/C/D/G/H/I/J/K)	16,00
Spaghetti with tomato sauce or sauce Bolognese and fresh Parmesan cheese (D/G/I/J)	12,50
Small salad (A/G/I/J)	7,50

## DESSERT

Creamy Vanilla ice-cream with coffee, whipped cream (A/D/G)	7,20
Creamy stirred vanilla ice – cream with warm raspberries, whipped cream and cornet (A/D/G)	7,80
Assorted ice – cream with whipped cream and cornet (A/D/G)	6,00
Assorted ice – cream with cornet (A/D/G)	5,00
Gateau (A/D/G/H)	4,40
Strudel (A/D/G/H)	4,20
Scoop of ice – cream (A/D/G)	1,70
Vanilla sauce or whipped cream (A/D/G)	<i>per Portion</i> 1,50

### Identification of allergens

A = egg  
B = nuts  
C = fish  
D = gluten

F = lupinien  
G = milk products  
H = shell fruitse  
I = sulfite

K = mustard  
L = sesam  
M = soya  
N = mollusca

E = shellfish  
J = celery

Alle Preise in € inkl. MwSt.  
Unsere Weine enthalten Sulfite

Alle Preise in € inkl. MwSt.  
Unsere Weine enthalten Sulfite