

# 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

## APERITIF

Champagner Ayala Brut Majeur, Aÿ, Glas	0,1 l	14,00
Champagner Bollinger ROSÉ, Aÿ, Glas	0,1 l	18,00
Crémant Grandin Brut, France, Glas	0,1 l	7,90
Prosecco Doc Treviso Casabianca Extra Dry, Glas	0,1 l	6,50
Pernod   Frankreich	4 cl	5,70
Ricard   Frankreich	4 cl	5,70
Sherry Tio Pepe Fino	5 cl	5,90
Dow's Fine Ruby Portwein	5 cl	6,90
Dow's LBV 2017 Portwein	5 cl	9,90
Campari Soda		8,40
Campari Orange		8,80
Campari Spritz		8,90
Aperol Spritz		8,90
Hugo		8,90
Hugo FREE, AKLOHOLFREI		6,90
Lillet Berry		8,90
Rosato Mio		8,90
Limoncello Spritz		8,90
Gin Tonic, Tanqueray Dry Gin, Tonic Water		11,90
Gin Tonic ALKOHOLFREI		8,90
Sanbitter	0,1 l	4,70
Crodino	0,1 l	4,90

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

## 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

### **Blafränkisch Rosé**

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

### **Roséwein gespritzt**

*0,25 l* 4,20

## ROTWEIN OFFEN

### **Zweigelt**

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

### **Blafränkisch Ried Rusterberg**

Weingut Ernst Triebaumer, Burgenland, Österreich *1/8 l* 7,40

### **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* 4,70

Trumer Bier Pils *0,5 l* 5,90

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

## FLASCHENBIER

Obertrumer Radler	0,5 l	5,60
Schneider Weißbier original	0,5 l	5,90
Schneider Weißbier hell	0,5 l	5,90
Trumer Freispiel alkoholfrei	0,33 l	4,70
Schneider Weißbier alkoholfrei	0,5 l	5,90

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

San Pellegrino Mineralwasser prickelnd	0,75 l	9,50
Acqua Panna Mineralwasser still	0,75 l	9,50
Römerquelle Mineralwasser prickelnd   still	0,33 l	3,90
Römerquelle Mineralwassser prickelnd   still	0,75 l	6,90
Coca Cola   Zero	0,33 l	4,20
Fanta	0,33 l	4,20
Sprite	0,33 l	4,20
Almdudler	0,35 l	4,20
Eistee Zitrone	0,33 l	4,20
Saft (Apfel   Orange   Mango   Johannisbeere)	0,2 l	4,00
Saft gespritzt (Apfel   Orange   Mango   Johannisbeere)	0,5 l	5,00
Schweppes Wildberry	0,2 l	4,30
Fever Tree Indian Tonic	0,2 l	4,70
Fever Tree Mediterranean Tonic	0,2 l	4,70
Fever Tree Bitter Lemon	0,2 l	4,70
Fever Tree Ginger Beer	0,2 l	4,70
Fever Tree Ginger Ale	0,2 l	4,70
Red Bull	0,25 l	5,70

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

## KAFFEE | HEIßGETRÄNKE

Espresso		3,20
Espresso doppio		5,60
Espresso Macchiato		3,20
Cappuccino		4,60
Wiener Melange		4,60
Verlängerter		4,60
Latte Macchiato		4,60
Heiße Schokolade		4,90
Heiße Milch	0,2 l	2,50
Ronnefeldt Tee diverse Sorten		4,80
Tee mit Rum		7,60
Irish Coffee		12,00
Glühwein		5,20
Hot Aperol		8,90

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

## CHAMPAGNER

Ayala Brut Majeur, Aÿ	0,75 l	98,00
Ayala Blanc de Blancs, Aÿ	0,75 l	135,00
Laurent Perrier Brut	0,75 l	105,00
Bruno Paillard Première Cuvée, Reims	0,75 l	106,00
Bollinger Rosé	0,75 l	132,00
Bollinger Rosé, MAGNUM	1,5 l	260,00

## 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>	9,10
Pink Lady <i>Gin, Grenadine, Zitronensaft</i>	9,10
Amaretto Dream <i>Amaretto, Läuterzucker, Maracujasaft, Zitronensaft</i>	9,60
Caipirinha <i>Cachaca, Limette, Rohrzucker</i>	11,60
Espresso Martini <i>Wodka, Kaffeelikör, Espresso, Läuterzucker</i>	11,60
Negroni <i>Gin, Campari, Wermut</i>	11,60
Pimm`s No 1 <i>Pims, Ginger Ale, Zitrone, Orange, Gurke, Minze</i>	11,60
Mai Tai <i>Rum, Triple Sec, Ananas, Limette, Mandel</i>	11,60
Brandy Cocktail <i>Brandy, Zitronensaft, Läuterzucker, San Bitter, Ginger Ale</i>	11,60
Whisky Sour <i>Bourbon Whisky, Eiweiß, Läuterzucker, Zitronensaft</i>	11,60
London Mule <i>Gin, Limette, Ginger Beer</i>	11,60
Moscow Mule <i>Wodka, Limette, Ginger Beer</i>	11,60
Mojito <i>Rum, Brauner Zucker, Minze, Soda</i>	11,60
Manhattan <i>Bourbon Whisky, Angostura, Wermut</i>	12,10

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

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Virgin Mojito <i>Limettensaft, Minze, Soda, Rohrzucker</i>	8,10
Blue Angel <i>Ananassaft, Orangensaft, Mangosaft, Blue Curacaosirup, Soda</i>	8,30

## GIN 4 CL

Tanqueray London Dry   England	7,10
Glendalough Rose Premium   Irland	8,60
Malfy Gin Rosa   Italien	9,10
Glendalough Wild Botanical Premium   Irland	9,10
Gin Mare   Spanien	10,60
Hendrick's     Schottland	11,10
Monkey 47   Deutschland	12,60
The Botanist   Schottland	12,60
Gin ALKOHOLFREI, Undone No.2	7,20

## WODKA 4 CL

Smirnoff Premium No.21	7,60
Nemiroff Deluxe Honey Pepper	8,10
Belvedere	11,10

## TEQUILA 4 CL

Tequila Olmeca Altos	9,60
Padre Azul Premium Reposado   Mexico	9,60



## SCOTCH & SINGLE MALT WHISKEY

4 CL

The Balvenie Double Wood 12y	12,10
Talisker 10y	11,10
Dalwhinnie 15y	13,10
Glenfiddich 12y	10,60
Lagavulin Islay 16y	17,10
Chivas Regal 18y	11,10
Cragganmore 12y	11,60
Oban 14y	12,60
Glenkinchie 12y	11,10
Herzog Single Malt, Österreich	11,40

## AMERICAN WHISKY

4 CL

Four Roses Single Barrel	8,10
Jack Daniels	9,10
Bulleit Rey	12,60

## IRISH WHISKEY

4 CL

Tullamore	9,10
Glendalough Double Barrel	9,60

<b>RUM</b>	4 CL
Ron Barcelo Bianco   Dominikanische Rep.	7,10
Ron Barcelo Dorado   Dominikanische Rep.	8,10
Zacapa Gran Reserva 23   Guatemala	20,10

<b>COGNAC - CALVADOS</b>	4 CL
Remy Martin V.S.O.P   Frankreich	15,10
Le Calvados	8,60

<b>DIGESTIFS   LIKÖRE</b>	4 CL
Cointreau   Frankreich	5,60
Baileys   Irland	6,60
Lucano Limoncetta   Italien	6,10
Amaretto Disaronno   Italien	7,10
Drambuie   Schottland	7,10
Southern Comfort   USA	7,60
Schoko-Chili Likör, Herzog   Österreich	9,20
Rote Rüben Likör, Herzog   Österreich	9,60

<b>GRAPPA</b>	2 CL
Bianca di Monteverro   Italien	6,60
Bianca di San Leonardo   Italien	6,60
Stravecchia di San Leonardo   Italien	9,60
Nonino Monovitigno Lo Chardonnay   Italien	7,10
Nonino Riserva Antica Cuvee   Italien	11,10

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

## EDELBRÄNDE

2 CL

Rochelt Hollermandel   Österreich	15,00
Rochelt Quitte   Österreich	15,00
Guglhof Zirbe   Österreich	8,50
Hämmerle Marille   Österreich	7,50
Hämmerle Williams   Österreich	7,50
Hämmerle Mirabelle   Österreich	8,50
Hämmerle Kriecherl   Österreich	9,00
Hämmerle Enzian   Österreich	9,00
Hämmerle Grafensteiner   Österreich	9,00
Hämmerle Subirer   Österreich	9,00
Hämmerle Himbeere   Österreich	11,00
Hämmerle Vogelbeere   Österreich	11,00
Herzog Obstler, Österreich	5,00
Herzog Zwetschke, Österreich	7,00
Herzog Zirbe, Österreich	7,50
Herzog Nusserl, Österreich	8,50
Herzog Enzian mit Apfel, Österreich	8,50
Herzog Blutorange, Österreich	8,50
Herzog Himbeere, Österreich	8,50
Herzog Marille, Österreich	8,50
Herzog Mirabelle, Österreich	8,50
Herzog Vogelbeere, Österreich	15,00
Herzog Waldhimbeere, Österreich	17,00

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

## BITTERS

4 CL

Branca Menta   Italien	4,10
Ramazotti   Italien	5,60
Averna   Italien	5,60
Jägermeister   Deutschland	5,60
Cynar	5,60

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

## SPEISEN

Tomatensuppe mit Krusteln und Basilikum (D/G/I/J), <i>vegan</i>	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)	19,00
Gebackene Linsenbällchen, Paradeiserfond, Rucola (G/H/I), <i>vegan</i>	17,00
Schinken-Käsetoast mit Pommes Frites (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 Rinderfiletscheiben, gerösteten Nüssen und gehobeltem Parmesan (A/B/C/D/G/H/I/J/K)	22,00
Spaghetti mit Tomatensauce- <i>vegan</i> oder Sauce Bolognese mit frischem Parmesan (D/G/I/J)	12,50
Beilagensalat (A/G/I/J), <i>vegan</i>	7,50

## DESSERT

Frisch gerührtes Vanilleeis mit heißen Himbeeren, geschlagener Sahne und Hippen (A/D/G)	7,80
Gerührter Eiskaffee (A/D/G)	7,20
Gemischtes Eis mit geschlagener Sahne und Hippen (A/D/G)	6,00
Gemischtes Eis mit Hippen (A/D/G)	5,00
Torte (A/D/G/H)	4,40
Strudel (A/D/G//H)	4,20
Eine Kugel Eis (A/D/G)	1,70
Vanillesauce oder Sahne (A/D/G)	<i>pro Portion</i> 1,50

### Kennzeichnung von Allergenen

A = Ei	F = Lupinien	K = Senf
B = Erdnüsse	G = Milchprodukte	L = Sesam
C = Fisch	H = Schalenfrüchte	M = Soya
D = Gluten	I = Sulfite	N = Weichtiere
E = Krebstiere	J = Sellerie	

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

## MENU

Tomato soup with croutons and basil (D/G/I/J), <i>vegan</i>	8,00
Clear broth of beef with sliced pancakes and vegetables (A/D/G/I)	6,00
Cold plate snack with Landjäger, alpine cheese, spread and cucumber (D/G/I/J/K)	19,00
Baked lentil-balls, tomatosauce and arugula (G/H/I), <i>vegan</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 beef stripes, roasted nuts and Parmesan cheese (A/B/C/D/G/H/I/J/K)	22,00
Spaghetti with tomato sauce- <i>vegan</i> or sauce Bolognese and fresh Parmesan cheese (D/G/I/J)	12,50
Small salad (A/G/I/J), <i>vegan</i>	7,50

## DESSERT

Creamy stirred vanilla ice cream with warm raspberries, whipped cream and cornet (A/D/G)	7,80
Creamy Vanilla ice cream with coffee, whipped cream (A/D/G)	7,20
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	F = lupinien	K = mustard	E = shellfish
B = nuts	G = milk products	L = sesam	J = celery
C = fish	H = shell fruitse	M = soya	
D = gluten	I = sulfite	N = mollusca	

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