

Die Wein Empfehlung

WEIßWEIN:

Gobelsburger Urgesteinsriesling DAC

Weingut Schloss Gobelsburg
Niederösterreich, Kamptal, Langenlois

12,5 Vol-% 0,75 l

Helles Gelbgrün, in der Nase frische Steinobstanklänge, Limetten, am Gaumen finessenreich, strukturiertes Säurespiel, lebendig und saftig mit fruchtigem Schmelz, zart rauchig, mineralisch im Abgang.

Euro 30,50

ROTWEIN:

Blaufränkisch

Weingut Krutzler
Südburgenland, Deutsch-Schützen

13,0 Vol-% 0,75 l

Tiefes Rubinrot, in der Nase feines Fruchtbukett mit Brombeerankängen und Cassis, am Gaumen dunkle Beeren und etwas Nougat, substanzreicher Körper, gut balancierte Tanninstruktur.

Euro 31,00

DESSERTWEIN:

Transylvanian Ice Wine

Kracher, Illmitz
Burgenland, Neusiedlersee

Hell Goldgelb, fruchtiges Aroma von Steinobst und Wiesenkräutern, feiner Blütenhonig, Frische auch am Gaumen, cremig, reife Tropenfrüchte, Rosinen, rassige Säure sehr lebendig, elegant, gut ausgewogen, im Abgang exotisch, Honig Litschi im Nachhall, bleibt haften
1/16 lit

Euro 6,50

KAYERS GEDECK

1 Espresso + Amaretto (2cl)

Euro 6,20


Menü

Montag, 9. September .2019

Die Salate, vom Buffet

Auswahl an frischen Salaten mit verschiedenen Dressings, frischen Kräutern, feinen Beilagen. Dazu eine Auswahl an köstlichen Ölen und Essenzen. Brot, Butter und Aufstrich

Die Vorspeise

ROTE RÜBE-TATAR 
Feta | Pinienkerne

Die Suppe vom Buffet


HÜHNERCONSOMMÉ
Fadennudeln | Schnittlauch

Bitte wählen Sie:

Die Hauptspeisen

GEGRILLTES BUTTERFISCHFILET
Belugalinsen | Serrano | Senfschaum

oder:

STEINPILZ-SCHLUTZKRAPPEN 
braune Butter | Hüttenkäse | Schnittlauch


Das Dessert

CRÈME BRÛLÉE
Tonkabohnen

Wir bitten Sie, das Menü bis spätestens 12:00 Uhr auszufüllen, da spätere Anmeldungen leider nicht mehr berücksichtigt werden können.

Wir wünschen Ihnen „Guten Appetit!“

Vegetarisches Gericht 

Produkte oder Zubereitungsarten aus unserer Region 
Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten!

Die Wein Empfehlung

Menü

Dienstag, 10. September 2019

WEIßWEIN:

SAUVIGNON BLANC

Weingut Robert Goldenits, Tadten
Österreich / Burgenland / Neusiedlersee
12,5 Vol-% 0,75 l

Feine Noten von reifem Paprika in der Nase, am Gaumen Stachelbeeren mit filigraner Struktur, eleganter Abgang mit leichter Würze und mittlerer Länge.

Euro 28,00

ROTWEIN:

CABERNET SAUVIGNON „RIED KART“

Weingut Hans Iglar
Mittelburgenland, Deutschkreutz
14,0 Vol-% 0,75 l

Tiefdunkles Rubin, schwarzer Kern, violette Reflexe, in der Nase feinwürzig unterlegte Cassisnote, feine Kirschanklänge, etwas Orangenzesten, ein Hauch Vanille, zarte florale Nuancen, am Gaumen komplex, saftige, dunkle Beerenfrucht, schwarze Johannisbeeren, zart nach Minze, sehr lebendiger Stil, reife Tanninstruktur, langer, kraftvoller Abgang.

Euro 47,00

DESSERTWEIN:

Sämling Beerenauslese Edelsüß
Weingut Hans Tschida
Burgenland, Neusiedlersee, Illmitz

Helles Gold, Pfirsichkonfekt und weißer Pfeffer, Tiefe und Präzision, extraktreiche Sämlingsfrucht, würzig und zupackend, spannend mit viel Potential. 1/16 lit

EURO 4,70

KAYSERS GEDECK


1 Espresso + Marillenbrand (2cl)

Euro 7,70

Die Salate, vom Buffet

Auswahl an frischen Salaten mit verschiedenen Dressings, frischen Kräutern, feinen Beilagen. Dazu eine Auswahl an köstlichen Ölen und Essenzen. Brot, Butter und Aufstrich

Die Vorspeise

GRÜNE SPARGEL-QUICHE 
Sauce Hollandaise | Wildkräuter

Die Suppe vom Buffet


GEMÜSECONSOMMÉ
Gemüsebrunoise | Schnittlauch

Bitte wählen Sie:

Die Hauptspeisen

HÜHNERFILET
Mozzarella | Arancini | getrocknete Tomaten |
Basilikum

oder:


RIESENCAHMPIGNON 
Ratatouille | Mozzarella | Rucola

Das Dessert

KAISERSCHMARRN
Apfelmus

Wir wünschen Ihnen „Guten Appetit!“

Vegetarisches Gericht 

Produkte oder Zubereitungsarten aus unserer Region 
Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über
allergene Zutaten in unseren Gerichten!

Die Wein Empfehlung

WEIßWEIN:

RIESLING KAMPTALER

Weingut Bründlmayer, Langenlois
Österreich / Niederösterreich / Kamptal
12,5 Vol-% 0,75l

Kerniger Auftritt à la Jasmin und Limette, kühl und ziseliert, fordernd, glasklar am Gaumen, wieder der helle Fruchtbogen, sehr präsent, filigrane Struktur, ungewöhnlich elegant und einladend, ein Riesling, der schon jung viel Trinkspaß bereiten wird.

Euro 29,50

ROTWEIN:

HEIDEBODEN

Anita & Hans Nittaus, Gols
Österreich / Burgenland / Neusiedlersee
12,5 Vol-% 0,75l

Biowein: Dunkles Rubinrot, in der Nase fruchtig-zart mit Gewürzaromen, am Gaumen vollmundig, geschmeidige Textur, feine Tannine im Abgang. Rebsorten: Blaufränkisch, Merlot, Zweigelt, St. Laurent.

Euro 32,00

DESSERTWEIN:

Sämling Beerenauslese Edelsüß
Weingut Hans Tschida
Burgenland, Neusiedlersee, Illmitz

Helles Gold, Pfirsichkonfekt und weißer Pfeffer, Tiefe und Präzision, extraktreiche Sämlingsfrucht, würzig und zupackend, spannend mit viel Potential. 1/16 lit

Euro 4,70

KAYSERS GEDECK

1 Espresso + Grappa Francoli (2cl)

EURO 5,80


Menü

Mittwoch, 11. September 2019


Die Salate, vom Buffet

Auswahl an frischen Salaten mit verschiedenen Dressings, frischen Kräutern, feinen Beilagen. Dazu eine Auswahl an köstlichen Ölen und Essenzen. Brot, Butter und Aufstrich

Die Vorspeise


TOMATEN MOZZARELLA 
Basilikum | Avocado

Die Suppe vom Buffet

PARMESANCREMESUPPE 
Trüffel

Bitte wählen Sie:

Die Hauptspeisen

GEBRATENES SCHWEINEFILET 
Kartoffelpüree | Speckbohnen | Pfefferjus

oder:

BUNTES GEMÜSE 
Basilikum-Pesto | Halloumi | Gartenkresse


Das Dessert

TOPFENKNÖDEL
Marille

Wir bitten Sie, das Menü bis spätestens 12:00 Uhr auszufüllen, da spätere Anmeldungen leider nicht mehr berücksichtigt werden können.

Wir wünschen Ihnen „Guten Appetit!“

Vegetarisches Gericht 

Produkte oder Zubereitungsarten aus unserer Region 
Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten!

Die Wein Empfehlung

WEISSWEIN:

Sauvignon Blanc

Weingut Robert Goldenits, Tadten
Österreich / Burgenland / Neusiedlersee
12,5 Vol-% 0,75 l

Feine Noten von reifem Paprika in der Nase, am Gaumen Stachelbeeren mit filigraner Struktur, eleganter Abgang mit leichter Würze und mittlerer Länge.

Euro 28,00

ROTWEIN:

Cabernet Sauvignon „Ried Kart“

Weingut Hans Iglar
Mittelburgenland, Deutschkreutz
14,0 Vol-% 0,75 l

Tiefdunkles Rubin, schwarzer Kern, violette Reflexe, in der Nase feinwürzig unterlegte Cassisnote, feine Kirschanklänge, etwas Orangenzesten, ein Hauch Vanille, zarte florale Nuancen, am Gaumen komplex, saftige, dunkle Beerenfrucht, schwarze Johannisbeeren, zart nach Minze, sehr lebendiger Stil, reife Tanninstruktur, langer, kraftvoller Abgang.

Euro 47,00

DESSERTWEIN:

Transylvanian Ice Wine

Kracher, Illmitz
Burgenland, Neusiedlersee

Hell Goldgelb, fruchtiges Aroma von Steinobst und Wiesenkräutern, feiner Blütenhonig, Frische auch am Gaumen, cremig, reife Tropenfrüchte, Rosinen, rassige Säure sehr lebendig, elegant, gut ausgewogen, im Abgang exotisch, Honig Litschi im Nachhall, bleibt haften.

1/16 lit Euro 6,50

KAYSERS GEDECK

1 Espresso + Kirschbrand (2cl)
Euro 6,40

Menü

Donnerstag, 12. September 2019

Die Salate, vom Buffet

Auswahl an frischen Salaten mit verschiedenen Dressings, frischen Kräutern, feinen Beilagen. Dazu eine Auswahl an köstlichen Ölen und Essenzen. Brot, Butter und Aufstrich

Die Vorspeise

ENTENLEBER
Zwiebel-Chutney | Rucola

Die Suppe vom Buffet

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE

Bitte wählen Sie:

Die Hauptspeisen

PERLUHN SUPREME
Kartoffel-Palatschinken | Erbsenschoten

oder:


CAPELLINI
Champignon | Trüffel | Grana Padano


Das Dessert

CHESS CAKE
Guave

Wir bitten Sie, das Menü bis spätestens 12:00 Uhr auszufüllen, da spätere Anmeldungen leider nicht mehr berücksichtigt werden können.

Wir wünschen Ihnen „Guten Appetit!“

Vegetarisches Gericht 

Produkte oder Zubereitungsarten aus unserer Region 
Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten!

Die Wein Empfehlung

Menü

Freitag, 13. September 2019

WEIßWEIN:

WEIßBURGUNDER

Hannes Reeh, Andau
Österreich/ Burgenland/ Neusiedlersee

13,0 Vol-% 0,75 l

Leuchtendes Grüngelb, in der Nase saftiger gelber Apfel, zart nach Maracuja und Honigmelone, am Gaumen frischer knackiger Säurebogen, feine Fruchtsüße im Nachhall.

Euro 27,00

ROTWEIN:

SANKT LAURENT VOM STEINFELD

Weingut Johanneshof-Reinisch
Niederösterreich, Thermenregion, Tattendorf

12,5 Vol-% 0,75 l

Kräftiges Rubingranat, leuchtende violette Reflexe, in der Nase feine Weichsel-Zwetschgen-Aromen, zarter Nougat und würzige Noten, am Gaumen saftig geschmeidig, feine Tanninstruktur, schöne Kirschnoten im Nachhall.

Euro 32,00

DESSERTWEIN:

Sämling Beerenauslese Edelsüß

Weingut Hans Tschida

Burgenland, Neusiedlersee, Illmitz

Helles Gold, Pfirsichkonfekt und weißer Pfeffer, Tiefe und Präzision, extraktreiche Sämlingsfrucht, würzig und zupackend, spannend mit viel Potential.

1/16 lit Euro 4,70

KAYSERS GEDECK:

1 Espresso + Limoncello (2cl)

Euro 5,60

Die Salate, vom Buffet

Auswahl an frischen Salaten mit verschiedenen Dressings, frischen Kräutern, feinen Beilagen. Dazu eine Auswahl an köstlichen Ölen und Essenzen. Brot, Butter und Aufstrich

Die Vorspeise

FEIGE 

Ziegenkäse | Rotwein-Balsamico

Die Suppe vom Buffet

KAROTTENCREMESUPPE 

Ingwer

Bitte wählen Sie:

Die Hauptspeisen

TIROLER BERGLAMMHUFT [®]

Dill-Kartoffeln | Mandelbutter | Rieslingschaum

oder:

GEBRATENES LACHSFORELLENFILET

Kartoffelgratin | bunte Karotten | Rosmarinjus

Das Dessert

WEIßE SCHOKOLADE

Himbeere | Strudelteig

Wir bitten Sie, das Menü bis spätestens 12:00 Uhr auszufüllen, da spätere Anmeldungen leider nicht mehr berücksichtigt werden können.

Wir wünschen Ihnen „Guten Appetit!“

Vegetarisches Gericht 

Produkte oder Zubereitungsarten aus unserer Region [®]

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten!

Die Wein Empfehlung

WEIßWEIN:

GRAUBURGUNDER SPIEGEL

Weingut Bründlmayer, Langenlois
Österreich / Niederösterreich / Niederösterreich
13,0 Vol-% 0,75 l

Helles Zitronengelb, in der Nase frische exotische Früchte, Litschi und weiße Johannisbeeren und ein Hauch Zuckerwatte, feinziselierte Säure, wunderschönes Fruchtspiel, blumig und erfrischend, etwas Zitrusnoten, auch Tabak und noch exotische Früchte, mit einer animierenden Frische im langen Abgang.

Euro 38,-

ROTWEIN:

DA VINCI CHIANTI DOCG

Weingut Cantine Leonardo da Vinci
Italien, Toskana, Firenze
12,5 Vol-% 0,75 l

Rubinrot mit zartem Granatschimmer, im Bukett dominieren Schwarzkirsch-, rote Beeren und Veilchennoten, unterlegt mit fein-würzigen Nuancen, am Gaumen reife Fruchtnoten, exzellente Balance, geschmeidige Tanninstruktur, elegante Stilistik, gute Länge. Rebsorten: Canaiolo Sangiovese

Euro 58,-

DESSERTWEIN:

Transylvanian Ice Wine

Kracher, Illmitz
Burgenland, Neusiedlersee

Hell Goldgelb, fruchtiges Aroma von Steinobst und Wiesenkräutern, feiner Blütenhonig, Frische auch am Gaumen, cremig, reife Tropenfrüchte, Rosinen, rassige Säure sehr lebendig, elegant, gut ausgewogen, im Abgang exotisch, Honig Litschi im Nachhall, bleibt haften
1/16 lit

Euro 6,50

KAYSERS GEDECK

1 Espresso + Grand Manier (2cl)

Euro 7,20

Menü

Samstag, 14. September 2019

Die Salate, vom Buffet

Auswahl an frischen Salaten mit verschiedenen Dressings, frischen Kräutern, feinen Beilagen. Dazu eine Auswahl an köstlichen Ölen und Essenzen. Brot, Butter und Aufstrich

Die Vorspeise

RÄUCHERLACHS

Wakamesalat | Tobikokaviar

Die Suppe vom Buffet

RINDERCONSOMMÉ

Fritatten | Schnittlauch

Bitte wählen Sie:

Die Hauptspeisen

WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN ®
Petersilienkartoffel | Preiselbeeren

oder:

HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE 🌱®
Bergkäse | Röstzwiebel | Schnittlauch

Das Dessert

KAYSERS BROWNIE

Kirsch

Wir bitten Sie, das Menü bis spätestens 12:00 Uhr auszufüllen, da spätere Anmeldungen leider nicht mehr berücksichtigt werden können.

Wir wünschen Ihnen „Guten Appetit!“

Vegetarisches Gericht 🌱

Produkte oder Zubereitungsarten aus unserer Region ®
Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten!

Die Wein Empfehlung

WEIßWEIN:

Grüner Veltliner Dornenvogel

Weingut Glatzer, Göttlesbrunn
Österreich / Niederösterreich / Carnuntum
12,5 Vol-% 0,75 l

Als Selektion aus den besten Veltliner-Trauben (30- bis 40-jährige Reben) präsentiert sich der Dornenvogel muskulös, konzentriert und reichhaltig. Spontanvergärung in Edelstahltanks, danach lange Lagerung auf der Feinhefe. Lehm mit hohem Kalk und Mineralgehalt.

Euro 27,00

ROTWEIN:

Merlot

Hannes Reeh, Andau
Österreich / Burgenland / Neusiedlersee
13,5 Vol-% 0,75 l

Schwarz mit Violetttrand, in der Nase intensive Primärfrucht, dunkle Beerenkomponenten, Hollerbeeren, am Gaumen festes und feinkörniges Tannin, animierender Abgang..

Euro 31,00

DESSERTWEIN:

Sämling Beerenauslese Edelsüß

Weingut Hans Tschida
Burgenland, Neusiedlersee, Illmitz

Helles Gold, Pfirsichkonfekt und weißer Pfeffer, Tiefe und Präzision, extraktreiche Sämlingsfrucht, würzig und zupackend, spannend mit viel Potential.

1/16 lit Euro 4,70

KAYSERS GEDECK:

1 Espresso + Marillenbrand (2cl)
Euro 7,70


Menü

Sonntag, 15. September 2019

Die Salate, vom Buffet

Auswahl an frischen Salaten mit verschiedenen Dressings, frischen Kräutern, feinen Beilagen. Dazu eine Auswahl an köstlichen Ölen und Essenzen. Brot, Butter und Aufstrich

Die Vorspeise

GEMÜSESTRUDEL 
Kräuterrahmsauce

Die Suppe vom Buffet


KÜRBISCREMESUPPE
Kürbiskerne

Bitte wählen Sie:

Die Hauptspeisen

TAFELSPITZ 
Bratkartoffeln | Kren | Spinatschaum

oder:

GEBACKENE TOMATEN-MOZZARELLA CAPRESE 
Rucola | Kirschtomatengemüse | Basilikum


Das Dessert

TIRAMISU
Passionsfrucht

Wir bitten Sie, das Menü bis spätestens 12:00 Uhr auszufüllen, da spätere Anmeldungen leider nicht mehr berücksichtigt werden können.

Wir wünschen Ihnen „Guten Appetit!“

Vegetarisches Gericht 

Produkte oder Zubereitungsarten aus unserer Region 
Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten!