

Vorspeisen

	Preis €
<i>Geräucherte-Entenbrust-Carpaccio an Feldsalat, Granatapfel und Apfelmarmelade (V, V)</i>	14,00
<i>Rote-Beete-Carpaccio mit Ziegenkäse und Rucola (G, A, V)</i>	12,50
<i>Kärntner Jausenteller Speck und Schinken vom Wollschwein aus dem Gailtal, dazu erfrischende Mixed Pickles (V, V)</i>	12,00

Suppen

<i>Gemüsebrühe mit Grießnockerl oder Flädle (C,G,I)</i>	7,50
<i>Topinambursuppe mit gemischten Nüssen* (G,H,I)</i>	9,00

**Auf Wunsch ohne Nüsse*

Im Kaiser essen Sie Hausgemachtes! Dazu verwenden wir ausschließlich hochwertige Zutaten von ausgewählten Lieferanten, verarbeiten sie mit größter Sorgfalt und bereiten die Speisen, wo immer möglich, frisch zu.

Bestimmte Spezialitäten lassen wir uns extra herstellen, wie z.B. die Kärntner Nudeln, die von der Konditorei Kandolf aus Hermagor kommen. Der Kärntner Speck stammt vom « Liplhof », ebenfalls aus Hermagor. Nähere Information erhalten Sie gerne von unserem Servicepersonal.

Auf Nachfrage reichen wir gerne einen Brotkorb

Salate

Preis €

Jakobsmuscheln mit Orange und Chili (A, N) 16,00
Delikate, frisch und feurige Energie

Bunte Salate mit Avocado und geräuchertem Lachs (J, 1) 14,00
Ein Teller voll Vitamine und Mineralien

Kleiner Beilagensalat vom Wochenmarkt (J) 6,00
als Begleitung oder für zwischendurch

Glücklich mit Pasta

Linguine al Salmone (A, C, D, G) 22,00
Ein dampfender Teller voll mit saftig gebratenem Lachs und Gemüse

Vegane Gemüsepfanne mit Penne (A) 14,00
Gesunde Vielfalt ohne tierische Zutaten

2 Kärntner Kasnudeln mit Topfenfüllung, frischen Alpenkräutern, mit zerlassener Butter; dazu ein kleiner Salat (A, C, G) 13,00
Vegetarischer Geschmack aus den Alpen

2 Kärntner Fleischnudeln mit Sauerkraut; dazu ein kleiner Salat (A, C, G) 14,50
Deftiger Geschmack aus den Alpen

Hauptspeisen quer durch die Welt und neu interpretiert

	Preis €
<i>Maispoularde mit Jus sowie Kürbis, Rosenkohl und Parisienne-Kartoffeln</i> (A, G, I) <i>Ein Klassiker – immer lecker und wärmend</i>	22,00
<i>Tafelspitz mit Meerrettichsauce und Petersilienkartoffeln</i> (A, G, I) <i>Delikat saftig und mit feiner Schärfe</i>	26,00
<i>Seeteufel an Zitronensauce mit Spinat und Vichykarotten</i> (A, D, G) <i>Feines festes Fischfleisch, erfrischende Sauce und saftige Kartoffeln</i>	32,00
<i>Schnitzel vom Landschwein „Wiener Art“ mit Steakhouse Pommes und buntem Salat</i> (A, C, G) <i>Unser absoluter Hit! Geht immer, sooo saftig!</i>	22,00

*Unser Service informiert Sie gerne auch über unsere
Tagesangebote!*

Die Karte im Kaiser ist bewusst klein gehalten. Dafür wechseln wir das Menu regelmäßig und kochen Ihnen auf Wunsch auch gerne einmal Ihr Leibgericht, sofern wir frische Zutaten dafür im Haus haben und es der Aufwand zeitlich zuläßt. Auf Vorbestellung lassen sich weitere kulinarische Wünsche erfüllen.

Desserts

	Preis €
<i>Schokoladenmousse an Himbeersoße und Macadamia-Karamelleis</i> (C, G, H)	9,00
<i>Schokoladentarte mit pochiertem Williams Birne, dazu Vanilleeis und Schokosauce</i> (A, C, G)	12,50
<i>Pochierte Williams Birne mit Vanilleeis und Schokoladensauce</i> (C, G)	9,00
<i>Heiße Liebe Himbeeren oder Waldbeeren mit Vanilleeis und Schlagsahne</i> (C, G)	7,50
<i>Käseteller mit frischem Obst</i> (G)	12,50

Kulturhotel

Bon appetit!