



TOPFGERICHTE

Kochen auf Tirolerisch! Mit etwas Hilfe von unserer Chefköchin Ela. Wir bitten um Vorbestellung im Kaisers' Deli bis zum Vortag um 15.00 Uhr.

Wir empfehlen ein Gericht zu wählen, damit Ihnen das "fertigmachen" leicht gemacht ist.

Preise / Person in €



Bitte ankreuzen und links daneben die gewünschte Menge bzw. Personen angeben.



-
- Kasspatzl mit Salat** 10
Zubereitung: Bei 180° Umluft für ca. 15 Min. in den Backofen schieben. Danach mit Röstzwiebeln sowie frischem Schnittlauch garnieren. Den Salat mit unserem Hausdressing anmachen und genießen. Guten Appetit!
 - Spinatknödel mit Käsesauce und Salat** 10
Zubereitung: Die Knödel für ca. 10 min. in Salzwasser köcheln lassen und währenddessen die Käsesauce im Topf erwärmen. Den Salat mit unserem Hausdressing anmachen und genießen. Guten Appetit!
 - Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeermarmelade und Salat** 16
Zubereitung: Das Schnitzel bei 180° Umluft für ca 5-7 Min. in den Backofen schieben. Die vorgekochten Kartoffeln mit etwas Butter und Petersilie kurz in der Pfanne schwenken. Den Salat mit unserem Hausdressing anmachen und genießen. Guten Appetit!
 - Rindsgulasch mit Semmelknödel und Salat** 14
Zubereitung: Das Gulasch im Topf erwärmen und die Knödel im Salzwasser für ca 10 Min. köcheln lassen. Den Salat mit unserem Hausdressing anmachen und genießen. Guten Appetit!
 - Ripperl vom Schwein mit Brot, Kren, Senf und Krautsalat** 12
Zubereitung: Die Ripperl bei ca. 180° Umluft für ca 10 Min. in den Backofen schieben. Guten Appetit!

Name

Datum

Zimmernummer

Lieferung (Uhrzeit)
in Ihr Zimmer

Abholung (Uhrzeit)
im Kaisers Deli



KAISERLODGE

Am Berg. Am See.