

Restaurant Kaiserziegel – Gaumenfreuden



Suppe

Kräftige Rindssuppe mit Fleischstrudel 4,50 (A,C,G,L)

Steinpilzoberscremesuppe mit Croutons 5,20 (A,C,G,L)

Spezialitäten vom Kalb

Kalbsrahmgulasch mit Nockerln 11,50 (A,C,G,L)

Kalbswiener in Butterschmalz gebacken mit Petersilerdäpfeln 17,00 (A,C,G,L)

Hausspezialitäten

Geb. Steinpilze mit Preiselbeeren und Sauce Tartar 15,50 (A,C,G,L)

Jägerschnitzel mit Kroketten und Preiselbeeren 15,80 (A,C,G,L)

(Gegrilltes Putenschnitzel mit Steinpilzsauce, Zwiebeln und Speck)

Backhendlstreifen auf Erdäpfelsalat mit Kürbiskernöl 13,50 (A,C,G,L)

Surschnitzel gebacken mit Salat 12,50 (A,C,G,L)

Bauern Cordon bleu mit Braterdäpfeln

(Speck, Käse, Knoblauch, Pfefferoni) 14,50 (A,C,G,L)

Wild

Gespicktes Maibocknüsschen in Wurzelsauce, Speckknödel
und Preiselbeeren 21,80 (A,C,G,L)

Wildschweinsteak „Wienerwald“ mit Wildcreme,
Erdäpfelpuffer und Apfelringe (A,C,G,O,L,M) 20,50 (A,C,G,L)

Dessert

Flaumiger **Marillenknödel** aus Topfenteig mit Butterbröseln 5,50 (A,C,G,H)

Eierlikörbecher 6,50 (C,G,H)

Mohntorte mit Schlagobers 4,20 (A,C,G,H)

Malakoff-Torte mit Schlagobers 4,20 (A,C,G,H)

Original **Wiener Kaiserschmarrn** mit Zwetschkenröster 7,10 (A,C,G,H)