

Restaurant Kaiserziegel – Gaumenfreuden



Suppe

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

Spezialitäten vom Kalb

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

Saisonale Spezialitäten

Eierschwammerln á la Creme mit Semmelknödel 15,50 (A,C,G,L)

Eierschwammerl Gulasch mit Serviettenknödel 15,50 (A,C,G,L)

Bürgermeister-Schnitzel mit Kroketten und Preiselbeeren 17,50 (A,C,G,L)

(Gegrilltes Putenschnitzel mit Eierschwammerl-Sauce)

Hausspezialitäten

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)

Dessert

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

Eierlikörbecher 6,50 (C,G,H)

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

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