

# 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

**Zucchini-Cordon bleu** mit Petersilerdäpfeln und Sauce Tartar 12,50 (A,C,G,L)

**Holzhackersteak (Schopfsteak)** mit Braterdäpfeln, Zwiebeln und Spiegelei 14,80

**Schweinskarree** in Kürbiskernpanade gebacken mit Puszta-Reis 14,80 (A,C,G,L)

**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

**Eierlikörbecher** 6,50 (C,G,H)

**Erdbeer-Torte** mit Schlagobers 4,00 (A,C,G,H)

**Original Wiener Kaiserschmarrn** mit Zwetschenröster 8,50 (A,C,G,H)