

Restaurant Kaiserziegel – Gaumenfreuden



Suppe

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

Spezialitäten vom Kalb

Kalbswiener in Butterschmalz gebacken mit Petersilerdäpfeln 19,50 (A,C,G,L)

K&K Kalbsrahmbeuschel mit Semmelknödel 10,50 (A,C,G,L)

Saisonale Spezialitäten

Eierschwammerln á la Creme mit Semmelknödel 16,80 (A,C,G,L)

Eierschwammerl Gulasch mit Serviettenknödel 16,80 (A,C,G,L)

Bürgermeister-Schnitzel mit Kroketten und Preiselbeeren 18,50 (A,C,G,L)

(Gegrilltes Putenschnitzel mit Eierschwammerl-Sauce)

Hausspezialitäten

Gef. Schnitzel „Romanoff“ (Schinken, Käse, Pfefferoni)

mit Käsesauce, Reis und Kroketten 16,50 (A,C,G,L)

Spare Ribs mit Braterdäpfeln und Saucen 16,50 (A,C,G,L)

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

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

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

Surschnitzel gebacken mit Salat 13,50 (A,C,G,L)

Bauern Cordon bleu mit Braterdäpfeln

(Speck, Käse, Knoblauch, Pfefferoni) 15,50 (A,C,G,L)

Dessert

Orangen-Tiramisu mit Schlagobers 6,20 (A,C,G,H)

Zwetschkenknödel mit Butter-Vanille-Brösel 5,50 (A,C,G,H)

Eierlikörbecher 6,50 (C,G,H)

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

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