

Restaurant Kaiserziegel –

Gaumenfreuden



Suppe

Bärlauch Cremesuppe 4,80 (A,C,G,L)

Rinderbouillon mit Kaspressknödel 5,80 (A,C,G,L)

Fleischstrudelsuppe 4,80 (A,C,G,L)

Hausspezialitäten

Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz gebacken mit Beilage 22,50 (A,C,G,L)

Lammkotelett vom Grill mit Thymian-Safer'l, grünen Speckbohnen
und Petersilerdäpfeln 21,50

Bauern Cordon bleu (gefüllt mit Speck, Käse, Pfefferoni)

dazu gemischter Salat 16,80 (A,C,G,L)

Gefülltes Maishendl-Filet „Florentine“ (Mozzarella, Blattspinat)
gebacken mit Petersilerdäpfeln 16,80 (A,C,G,L)

Vegetarisch

Gebackene **Mozzarella-Sticks** auf Frühlingssalat 9,50 (A,C,G,L)

Wienerwald **Bärlauch-Mozzarella-Spinatstrudel**
mit Joghurt-Kräuter-Dip 8,50 (A,C,G,L)

Dessert

Topfenockerln mit Vanillesauce 6,80 (A,C,G,H)

Somloer Nockerln 6,80 (A,C,G,H)

Apfeltorte-Torte mit Schlagobers 4,50 (A,C,G,H)

Original Wiener Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster 8,80 (A,C,G,H)