

Restaurant Kaiserziegel –

Gaumenfreuden



Kleine Gerichte

Knuspergarneleln mit Dip 15,00

Hirschcarpaccio mit Sauce Cumberland, Grana, Brot-Symphonie 12,50

Mozzarella Sticks mit Dip auf Salat 11,50 (A,C,G,L)

WILD

Hirschbraten mit Lebkuchensauce. Rotkraut und Erdäpfelknödel 22,50 (A,C,G,L)

GEFLÜGEL

Gebackene Gänseleber

mit Petersilerdäpfeln, Sauce Tartar und Preiselbeeren 30,80 (A,C,G,L,O)

Ungarisches Paprika Hendl mit Butter Nockerln 13,50 (A,C,G,L)

KALB

Faschiertes **Kalbsbutter Schnitzel** mit Butter- Erdäpfel Püree 15,50 (A,C,G,L)

Kalbsgulasch mit Nockerln 14,80 (A,C,G,L)

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

VEGETARISCH

Geb. Champignon mit Sauce Tartar 8,80 (A,C,G,L)

SCHWEIN und RIND

Schweinslendchen vom Grill mit Pommes Frites und Kaiser Gemüse 19,80 (L)

Steirisches Cordon Bleu, mit Speck, Champignon,

Kürbiskernen und Butterreis 16,00 (A,C,G,L)

Bauerngulasch 14,00 (A,L)

Dessert

Apfeltorte mit Schlag 4,50 (A,C,G,H)

Original **Wiener Kaiserschmarrn** mit Zwetschenröster 9,50 (A,C,G,H)

Sachertorte mit Schlag 4,50 (A,C,G,H)

Kastanienreis mit Schlag 6,80 (A,C,G,H)

Malakoff-Torte mit Schlag 4,50 (A,C,G,H)