

Restaurant Kaiserziegel –

Gaumenfreuden



Kleine Gerichte

Heringssalat „Alt Wien“ 8,50 (G,D)

Kalte Fischplatte „Quattro“ Forellenmus, Heringssalat „Alt Wien“,
Heringssalat „Schwedisch“, Matjesfilet 10,50 (G,D)

Shrimps-Cocktail 8,50 (B,G)

Knuspergarnelen mit Dip 15,00 (A,C,G,L,D)

Räucherlachs mit Erdäpfel-Puffer 12,80

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

Vegetarische Köstlichkeiten

Gemüse Potpourri

(Kürbis-Erdäpfelstrudel, Gemüsetaler, Babykarotten, Erdäpfel) 12,50

Geb. Emmentaler mit Sauce Tartar und Preiselbeeren 10,80 (A,C,L,G)

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

Geb. Karfiol mit Sauce Tartar 9,80 (A,C,L,G)

KALB

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

SCHWEIN und RIND

Tiroler Gröstl mit Spiegelei 11,50 (A,C,G,L)

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

Schweinslendchen vom Grill auf Pilz-Rahmsauce und kroketten 20,50 (A,C,G,L)

Bauerngulasch 14,00 (A,L)

Dessert

Gundel -Palatschinke (Nuss-Kirschfülle) 6,50 (A,C,G,H)

Maroni – Tiramisu 6,80 (A,C,G,H)

Mozartknödel aus Topfenteig mit Butter-Nuss-Bröseln 6,80 (A,C,G,H)

Topfen-Mandarinen Torte 4,50 (A,C,G,H)

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

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