

Restaurant Kaiserziegel – Gaumenfreuden



Kleine Gerichte und Suppe

Karotten-Chilli-Orangensuppe mit Croutons 6,80 (A,C,G,L)

Knuspergarneleln mit Dip 15,00

Räucherlachs mit Erdäpfel-Puffer 12,80

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

WILD

Steirische Wild-Hasenkeule gespickt in Rahm-Wurzel-Gemüse und Semmelknödel 22,00

Rehbraten mit Kirsch-Portweinsauce, Rotkraut und Erdäpfelknödel 14,50 (A,C,G,L)

GEFLÜGEL

Gebackene Gänseleber

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

Geröstete Gänseleber mit Püree und Röstzwiebel 30,80 (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)

SCHWEIN und RIND

Zarte Schweinslendchen vom Grill auf Steinpilzcreme

und Schupfnudeln 20,50 (A,C,G,L)

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 Zwetschkenröster 9,50 (A,C,G,H)

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

Riesen Topfenpalatschinke mit Vanillesauce 8,80 (A,C,G,H)

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