

Restaurant Kaiserziegel – Gaumenfreuden



Kleine Gerichte

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

Vegetarische Köstlichkeiten

Gemüseschnitzel mit Dip 10,50 (A,C,L,G)

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

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

Spinat Palatschinke mit Tomatensauce 8,80 (A,C,L,G)

Eier Nockerln mit Salat 9,50 (A,C,L,G)

LAMM-Spezialitäten

Lammrollbraten mit Bärlauch-Rahmsaferl und Semmelknödel 20,80 (A,C,G,L)

Lammkeule gebraten mit Preiselbeer-Rotweincreme und Kroketten 22,50 (A,C,G,L)

Lammracks mit Thymianjus,
grünen Speckbohnen und Rosmarin-Erdäpfeln 25,80 (A,C,G,L)

KALB und HUHNE

Steierischer Backhendlsalat (Erdäpfelsalat, Kernöl) 18,50 (A,C,L,G)

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

SCHWEIN und RIND

Grillkotelette mit gebratenem Gemüse und Pomes frites 16,00 (L)

Bauerngulasch 14,00 (A,L)

Dessert

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

Topfenpalatschinke mit Vanillesauce 6,50 (A,C,G,H)

Mohn-Pistazien-Topfentorte 4,80 (A,C,G,H)

Mango-Obers-Roulade 4,20 (A,C,G,H)

Erdbeer-Muffins mit Topping 3,80 (A,C,G,H)

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

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

Gemischtes Eis mit Schlagobers 7,50 (A,C,G,H)