



Restaurant Kaiserziegel – Osterspezialitäten



Suppen

Fleischstrudelsuppe 4,80 € (C,G,A,L)

Bärlauch Cremesuppe 4,80 € (C,G,A,L)

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

Hausgemachte Grießnockerlsuppe mit Gemüse 4,80 € (C,G,A,L)



Vorspeise

Matjes-Salat 6,00 (A,C,G,L)

Herings-Salat 6,00 (A,C,G,L)

Vegetarisch

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

Wienerwald Bärlauch-Mozzarella-Spinatstrudel

mit Joghurt-Kräuter-Dip 8,50 (A,C,G,L)

Lachs-Bärlauch Tagliatelle 12,50 (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)



Restaurant Kaiserziegel – Osterspezialitäten



Hauptgerichte

Burgenländische **Lammbraten** im Zweigelt-Safter´l mit gebratenen
Speck-Serviettenknödel 19,80 (A,C,G,L)

Lammragout KAISERZIEGEL mit Semmelknödel 16,80 (A,C,G,L)

Lammkotelett vom Grill mit Thymian-Safter´l, grünen Speckbohnen
und Petersilerdäpfeln 21,50

Bärlauch-Schnitzel im Erdäpfelteig gebacken
mit Bergkäse und kleinem Salat 19,50 (A,C,G,L)

Bauern Cordon bleu (gefüllt mit Speck, Käse, Pfefferoni)
dazu gemischter Salat 16,80 (A,C,G,L)

Schweins-Backerln in Knoblauch-Sauce mit Püree und Röstzwiebeln 17,50 (A,C,G,L)

Rib-Eye Steak mit Bärlauchpuffer und Speckbohnen 23,50 (A,C,G,L)

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

Letscho-Hühnerschnitzel mit Braterdäpfeln 15,00 (A,C,G,L)

