



Kaiserstuben Klassiker

Beef Tatare vom heimischen Rind mit Alpenbutter, Kapernbeeren, Sardellen, Wachtelei und knusprigem Schwarzbrot <small>A, C, D, G, M</small> Für die Dirndl Für die Buam	€ 16,50 € 19,80
„Kaisersuppe“ Hausgemachte Rindssuppe mit Rindfleisch, Nudeln und Gemüsestreifen <small>A, C, L</small>	€ 6,50
Suppentriologie in Espressotassen <small>A, C, G, L</small>	€ 11,00
Das Beste aus dem Wok: Frisches Gemüse, Champignons, Cashewkerne <small>A, F, H</small> - mit Maishähnchenfilet <small>A, F, H</small> - mit rosa gebratenem heimischen Rinderfilet <small>A, F, H</small> Dazu servieren wir Ihnen Basmatireis	€ 11,00 € 17,00 € 25,00
Zweierlei vom heimischen Rind Kavalierspitz aus der Schulter und Tafelspitz aus der Hüfte mit Cremespinat, Röstkartoffeln, Apfelkren, Schnittlauchsauce und Semmelkren <small>A, C, G, L</small>	€ 23,00
Wiener Schnitzel aus der Pfanne mit Kartoffel-Vogelersalat und Preiselbeeren vom Kalb <small>A, C, L, M, O</small> vom Schwein <small>A, C, L, M, O</small>	€ 23,00 € 16,00

Allergeninformationsverordnung 2014

Nach der gesetzlich vorgeschriebenen EU-Lebensmittel Informationsverordnung informieren wir Sie gerne darüber, welche Speisen und Getränke Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Unsere Speisen sind mit den jeweiligen Großbuchstaben gekennzeichnet, hier die 14 Allergene im Überblick.

A - Gluten haltiges Getreide, B - Krebstiere, C - Ei, D - Fisch, E - Erdnüsse, F - Soja, G - Milch oder Laktose,
H - Schalenfrüchte, L - Sellerie, M - Senf, N - Sesamsamen, O - Sulfite, P - Lupinen, R - Weichtiere

„Selbstverständlich verzichten wir in unserem Betrieb auf Glutamat, Haltbarmacher sowie Geschmacksverstärker.“