



Kaiserstuben Classics

Tatare of local beef with butter, capers, anchovies, quail egg and toasted brown bread <small>A, C, D, G, M</small>	€ 16,50
Ladies	€ 19,80
Gentlemen	€ 19,80
„Kaisersuppe“ Traditional beef consommé with boiled beef, noodles and vegetables <small>A, C, L</small>	€ 6,50
Soup-Trilogy in Espresso cups <small>A, C, G, L</small>	€ 11,00
From the Wok: Fresh vegetables, mushrooms and cashew nuts <small>A, F, H</small>	€ 11,00
- with fillet of chicken <small>A, F, H</small>	€ 17,00
- with roasted fillet of local beef <small>A, F, H</small>	€ 25,00
Served with basmati rice	
Two kinds of boiled beef boiled rump of beef, boiled round of beef, with creamy spinach, roasted potatoes, horseradish with apples, breaded horseradish and chive sauce <small>A, C, G, L</small>	€ 23,00
„Wiener Schnitzel“ Escalope breaded and fried in a pan with potato-corn salad and cranberries	
Veal escalope <small>A, C, L, M, O</small>	€ 23,00
Pork escalope <small>A, C, L, M, O</small>	€ 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.“