SPEISEN IM KAISERGARTEN

AUF VORBESTELLUNG

Ab 4 Pers./Brotzeitbrettl (Auswahl aus unseren Vorspeisen), frisches Brot
12,50/p.P.

Ab 3 Pers./Ofenfrische Kalbshaxe, Kartoffel, Gemüse, Artischocke *36,00/p.P.*

Ab 2 Pers./Bayrische Bauernente, Blaukraut, Bratapfel, Kartoffelknödel
28,00/p.P.

VORSPEISEN

Ochsenkraftbrühe, Brätknödel, Schnittlauch	*8,50*
Rindfleischsalat, Grüner Apfel, Ziegenkäse, Kernöl	*14,00*
Tatar vom Bayernrind, Gurken, hartgekochtes Ei, Zwiebeln, Vollkornbrot	*16,00*
Rahmfleckerl, Ziegenkäse, Sardellen, Blattsalat	*13,50*
Matjes, Sauerrahm, Gurken, Zwiebeln	*14,00*

HAUPTGERICHTE

Schulterscherzl (Schaufelstück) vom Kalb, Spinat, Kartoffeln, Kren	*21,00*
Rostbraten von der Rinderlende, Kasspatzen, Schmelzzwiebeln, Blattsalat	*28,00*
Wiener Schnitzel vom Kalb, Bratkartoffeln, Preiselbeeren, Apfelkren [1], Salat	*22,50*
Sauerbraten vom Rindsbackerl, gebratene Blutwurst, Blumenkohl, Semmelbrösel, Ei	*25,00*
Gebackenes Kotelett vom Duroc-Schwein, Vanille-Schmorgemüse	*24,50*
Zanderfilet, schwarze Linsen, Räucheraal, Kartoffel-Schnittlauch-Püree	*26,00*

NACHSPEISEN

Kaiserschmarrn, Apfelmus [1], Rosinen, Mandeln, Amaretto (ca. 45 min., auch für 2 oder 3 Personen möglich)	*7,50 / 12,00 / 16,50*
Mohr im Hemd, Vanilleeis	*8,50*
Hausgemachtes Eis	*2,50*

[1] Preiselbeeren, Apfelkren, Apfelmus enthalten Konservierungsstoffe

FRÜHSTÜCK

Samstag, Sonntag und an Feiertagen von 10.00 – 16.00 Uhr

Kleines Frühstück: *Brotkorb, Butterkipferl, hausgemachte Marmelade,* *Nutella, Nusshonig und Butter*	*6,00*
„Grüner Ritter"- in Ei ausgebackenes Sandwich vom Weißbrot, *mit Kräutern und Frischkäse gefüllt, Tomatenmarmelade*	*9,50*
Handgeschabte Kartoffel-Reiberdatschi, *geräucherter Lachs, Avokadocreme* [1]	*11,50*
Dinkelbrot (Weißmehl-frei), frische Avokado, *Zitrone, Champignons, rote Zwiebeln*	*9,50*
Überbackenes Butterkipferl, mit Farmerschinken und Bergkäse gefüllt, *Kräuterbutter, Heinz Ketchup*	*8,50*
Frühstück für 2: *Butterkipferl, Brotkorb, Butter, hausgemachte Marmelade,* *Nutella, Nusshonig, zwei weiche Eier, handgeschabte Reiberdatschi,* *geräucherter Lachs, Avokadocreme, rosa Roastbeef, Remouladensoße,* *gebackener Camembert, Preiselbeeren, zwei Gläser Prosecco*	*34,00*
Benedikt: Getoastetes Weißbrot, gekochter Schinken, *Spinat, 2 Spiegeleier, Sauce Hollandaise*	*10,50*
Gegrillter Fetakäse, Oliven, Rosmarin, *Oregano, Tomaten-Oliven-Salat*	*10,50*
Kleines Hüftsteak vom Grill, Kräuterbutter, 2 Spiegeleier, *gebratener Speck, Kartoffeln in der Schale*	*16,50*

[1] *enthält Konservierungsstoffe*

Unsere hausgemachte Marmelade ist ohne Konservierungsstoffe eingemacht

EIER (GIBT ES NUR WÄHREND DER FRÜHSTÜCKSZEITEN)

Rührei / Spiegeleier mit / ohne Kräuter	*5,50*
Rührei mit Zwiebeln, Bergkäse, Tomaten, gekochtem Schinken	*8,50*
Rührei mit Mozzarella, Spinat, Pilze	*8,50*
Frittata, Ziegenkäse, Bohnen, Kirschtomaten	*9,50*

FRÜHSTÜCK ´A LA CARTE

Joghurt, frische Früchte, hausgemachtes Müsli, Honig	*7,50*
Drei Weißwürste vom Magnus Bauch, Händlmaier´s süßer Senf, frische Breze	*8,50*
Portion Kern- oder Farmerschinken, Portion Südtiroler Speck [1]	*je 4,50*
Kleine Käseauswahl, Feigensenf, Weintrauben	*10,50*
Hausgemachte Marmelade, Nutella, Nusshonig, Butter	*je 1,00*
Frische Brezn, Butterkipferl	*1,50*
Brotkorb	*2,50*

[1] *Farmer- und Kernschinken, Bacon enthalten Konservierungsstoffe*