



KALTE VORSPEISEN

Rinds Tatar / Klassischer Garnitur

Classic beef tartar

28 / 39

Saures Rindfleisch / Kren / Käferbohnen

Classic Beef Salad marinated with Vinegar, Horseradish and styrian Beans

25/36

Rauchlachs-Variation / Randen / Apfel

Smoked salmon Variation, beets, apple

25

SALATE

Salatbouquet „Kaiser Franz“ Käferbohnen / Kernöl

The Styrian mixed salad «Kaiser Franz» drizzled with exquisite pumpkin seed oil

17.50

Grüner Salat / grünes Herz der Steiermark

Green salad / the green heart of Styria with pumpkin seed oil

13.50

WARME VORSPEISEN

Gänseleber / flambierter Apfel / Erdäpfel Püree

Goose liver - apple-mashed potatoes 27 / 42

Black Tiger Crevetten / Kräuter / Chili / Krautfleckerl

Black Tiger shrimp-herbs-chilli-herbnoodle 27 / 42



Kaiser Klassiker

Grazer Hochzeitssupperl Leberknödel-Griessnockerl-Frittaten

Clear soup of beef "original Austrian Style"

15

Schaumsupperl von Sellerie und Boskoop Apfel Grammelschmalzbrot und Schnittlauch

Creamy celery soup with apple and cracking bread with chives

14

Hauptspeisen / Filet Steaks 200 gr.

Filet of Beef with goose liver or prawns or Pepper

Rindsfilet „ROSSINI“ mit Gänseleber Gemüse & Pommes

69

Rindsfilet „SURF & TURF“ mit Crevette Gemüse & Pommes

69

Rindsfilet „MADAGASKAR“ mit Pfeffer Gemüse & Pommes

59

Chateaubriand / Rindsfilet ab 2 Personen 500 gr.

For 2 person / Filet of beef with vegetables & pomes gratin / S. Bearnaise

Pro Person 75 / zwei Service

Der Klassiker 200 gr.

Entrecote of beef with vegetables & fries

Entrecote überbacken „Café de Paris“ Gemüse & Pommes

44



Hauptspeisen/ Klassiker vom Kalb, Rind, Henderl und Schwein

**Echtes Wiener Schnitzel
Erdäpfel-Gurkensalat / Preiselbeeren**

*The real veal «Viennese Schnitzel» / parsley potatoes
or potato-cucumber salad/ cranberries*

36 / 48

**Wiener Kalbsrahmgulasch
Servietten Knödel / Sauerrahm**

Original calf's cream goulash with dumpling and sour cream

29 / 39

**Steirisches Backhenderl
Erdäpfel-Gurkensalat / Preiselbeeren**

Original deep fried chicken, potato cucumbersalad, cranberries

37

**Altwiener Tafelspitz
Geröstete Erdäpfel / Rahmspinat / Schnittlauchsoßerl / Kren**

Classic boiled beef with hashed brown potatoes, chives sauce and creamy spinach, Kren

46

So ein feines Paprika Henderl / Erbsenreis

Paprika chicken with rice

35

**Knuspriger Schweinebauch im Ofen gebraten / Biersoßerl
Sauerkraut / Serviettenknödel**

Crispy pork belly in the oven roasted on beer sauce, sauerkraut, bread dumpling

24 / 35

**Saftiger Schweinsbraten im Ofen gebraten / Biersoßerl
Sauerkraut / Serviettenknödel**

Crispy pork belly in the oven roasted on beer sauce, sauerkraut, bread dumpling

24 / 35



Hauptspeisen / Fische

Zuger See Fisch / Familie Speck Erdäpfeln oder Reis & Spinat

*Fresh fish from the lake of Zug
Sautéed in butter or poached Zug style served with spinach and boiled potatoes*

46

Meerfisch

je nach Angebot / Seezunge / Loup de mer / Goldprasse usw.

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE / KINDER

Wiener Schnitzel / Pommes

*The real Viennese Schnitzel with
potato-cucumber salad*

18

Fleischlaberl / Erdäpfel Stock / Karotten

Homemade meatball with sauce mashed potatoes and carrot

15

Beilagen

Bratkartoffeln, Serviettenknödel, Pasta, Erdäpfel-Gratin
Petersilienerdäpfeln, Reis, Pommes frites, Erdäpfel-Gurkensalat

*Panfried Potatoes, pasta, dumplings, parsley potatoes, rice, chips, potato cucumber salad,
Sheet spinach, seasonal vegetables*

Für zusätzliche Beilagen und Sonderwünsche 8 sfr

Rind aus Irland, Paraguay, Uruguay & Schweiz, Kalb aus der Schweiz, Innereien aus der Schweiz, Lamm aus Australien,
Hühner & Ente aus Frankreich und der Schweiz, Schwein aus der Schweiz
*Beef from Ireland, Paraguay, Uruguay and Switzerland, veal from Switzerland, offal from Switzerland, lamb from Australia,
chicken & duck from France and Switzerland, pork from Switzerland*

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt.



KAISER FRANZ HIT

SAFTIGE KALBSKOTELETTEN

SCHWEIZER QUALITÄT

300 gr. Kalbskotelett

300 gr. Veal chop

63

400 gr. Kalbskotelett

400 gr. Veal chop

75

500 gr. Kalbskotelett

500 gr. Veal chop

87

Incl. Sauces, vegetables and side dishes to choose from

Pfeffersosserl or herb butter or chili butter

**Natürlich können Sie das 500 gr. Kalbskotelett auch wie ein
Chateau zu zweit geniessen**

*Of course you can enjoy the 500 gr. Veal chop as a chateau for two
Pro Pers. 49*

Inkl. Saucen, Gemüse und Beilagen zur Auswahl

Pfeffersosserl, Kräuterbutter oder Chilibutter

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. Mwst.

www.kaiser-franz.ch info@kaiser-franz.ch

*Wir wünschen Ihnen einen wunderbaren Aufenthalt im Kaiser Franz
Mahlzeit*



DIE STEIERMARK IM KAISER FRANZ

DAS STEIRISCHE SCHMANKERLMENÜ IN 4 GÄNGEN

**Saures Rindfleisch
Kren | Käferbohnen | Salat**

Classic Beef Salad marinated with Vinegar, Horseradish and styrian Beans

**Echtes Wiener Schnitzel | Erdäpfel-Gurkensalat
Preiselbeere**

The real veal «Viennese Schnitzel» potato-cucumber salad, cranberries

Kalbsrahmgulasch | Serviettenknödel | Sauerrahm
Original Viennese calf's cream goulash with dumplings and sour cream

Kaiserschmarren | Zwetschgenröster

The real Kaiserschmarren as everybody loves it, served with seasonal plum roaster



KAISER FRANZ GLUTENFREI, LAKTOSEFREI MENÜ

Salat Kaiser Franz mit feinstem Kürbiskernöl

Salad KF with pumpkin seed oil

17.50

Omas Gemüse-Suppen-Eintopf, wie daheim

Grandmother vegetables soup after old recipe

15

Schlutzkrapfen mit Kürbisfüllung, Oliven und Salbei

Self-made ravioli with pumpkin filling, olives and sage

23 / 34

Oder

Hausgemachte Krautfleckerl mit Gemüseschnitzel (Vegan)

Self-made herb pasta with vegetable schnitzel

23 / 34

Frischer Fruchtsalat mit Sorbet

Fresh fruit salad with sorbet

15.50

Im Menü / 4 Gang

79

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. Mwst.