



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

Wilde Zeiten auch bei uns!
Die „Jagdsaison“ vom Kaiser Franz ist eröffnet,
gekocht von Peter Kolesar und seiner Top-Crew, Damian, Sophie & Yves

Die feinen Vorspeisen

Hirschcarpaccio mit eingelegtem Kürbis, Feige, Parmesan und feinstem Trüffelöl 29

**

Feines Blauschimmelkäse-Mousse, Feige, Trüffelhonig und köstlichen Wildschwein-Rohschinken 24

**

Hausgemachte Wild-Terrine „Resi“ 24.50

Waldorfsalat

*

Herbstsalat „Sopherl“ mit Pilzen, Apfel, Nüssen an Himbeer-Vinaigrette 22

Das herbstliche Supperl & warme Vorspeisen

*Herrliches Kürbiscrèmesupperl „Peter Rosegger“
mit gerösteten Kürbiskernen und verfeinert mit steirischem Gold 16*

*

Feine Schafkäse-Ravioli mit im Ofen geschmortem Kürbis

Vorsp. 24.50 / Hauptg. 36.50

*

Die wilden Hauptgerichte (mit seinen klassischen Beilagen)

*Das Rehgeschnetzelte „Schürzenjaga“ mit gschmackigem Rotkraut, Rosenkohl
und unseren heissgeliebten Topfenspätzli 44*

*

*Zart gebratenes Hirsch-Entrécôte an Wacholder - Oberssossierl
serviert mit feinstem Rotkraut, Kastanien, Rosenkohl und Topfenspätzli 49.50*

*

*Zartes Rehschnitzel „ Maria Theresia „
An Wacholder - Oberssossierl, feinstem Rotkraut, Kastanien, Rosenkohl und Topfenspätzli 45.50*

*

*Der Kaiser Franz „Wald Spaziergang“. Ein Vegetarisches Gericht aus köstlichem Gemüse der Saison,
sowie Pilzen und Topfenspätzli 32*



Sarkany

Ab 2 Personen

*Der herbstlich ausgarnierte Rehrücken „Prinz Leopold“
begleitet von herbstlichen Gemüsebeilagen und Topfenspätzli, zwei Service pro Person 72*

Wir freuen uns sehr, Sie liebe Gäste, mit unseren wilden Gerichten zu erfreuen.

Das Team vom Kaiser Franz

Herkunft: Reh, Hirsch, Wildschwein aus unserem Nachbarland EU und auch aus der Schweiz,



KALTE VORSPEISEN

Rinds Tatar / Klassischer Garnitur

Classic beef tartar
28 / 38

Saures Rindfleisch / Kren / Käferbohnen

Classic Beef Salad marinated with Vinegar, Horseradish and styrian Beans
25 / 37

Sautierte Pilze / knackiger Salat

Mushrooms sautéed / salad
25

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

Eierschwammerl / Rahmsosserl / Serviettenknödel

Chanterelle / creamsauce / dumpling 26 / 38

Black Tiger Crevetten / Kräuter-Risotto

Black Tiger shrimp / risotto 27 / 44

Inkl. Mwst / Unsere Speisen können Allergene enthalten. Fragen Sie einfach unsere Mitarbeiter



Kaiser Klassiker

Grazer Hochzeitssupperl Leberknödel-Griessnockerl-Frittaten

Clear soup of beef "original Austrian Style"

15

Kürbis-Oberssupperl " der Klassiker im Herbst "

Pumkin soup

16

Inkl. Mwst / Unsere Speisen können Allergene enthalten. Fragen Sie einfach unsere Mitarbeiter



Hauptspeisen/ Klassiker vom Kalb und Rind

„Dahoam is Dahoam“

**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

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

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

46

**Rindsfilet „Kräuter-Chilibutter“
Gemüse & Pommes**

59

Chateaubriand / Rindsfilet ab 2 Personen 600+ gr.

*For 2 person / Filet of beef with vegetables & garnish / S. Bearnaise
mit herbstlichen Gemüse & Beilage nach Wahl*

Pro Person 69 / zwei Service

Inkl. Mwst / Unsere Speisen können Allergene enthalten. Fragen Sie einfach unsere Mitarbeiter



Hauptspeisen / Fische

Zuger See Fisch / Fischerei-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 / Meerwolf / Goldbrasse, Steinbutt usw. / TAGESPREIS

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

Topfenspätzli, Bratkartoffeln, Serviettenknödel, Hausgemachte Pasta, Risotto,
Petersilienerdäpfeln, Reis, Pommes frites, Erdäpfel-Gurkensalat

Panfried Potatoes, homemade pasta, dumplings, parsley potatoes, rice, chips, potato cucumber salad,

Sheet spinach, seasonal vegetables, risotto

Für zusätzliche Beilagen und Sonderwünsche 8 sfr

Wild aus EU

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*

Inkl. Mwst / Unsere Speisen können Allergene enthalten. Fragen Sie einfach unsere Mitarbeiter



SÜSSE MEHLSPEISEN UND GLACE (SEPARATE KARTE)

**Hausgemachter Wiener Apfelstrudel mit
Vanille Sauce und Schlagobers**

Homemade Viennese apple strudel with vanilla sauce and whipped cream

14.50

**Der echte Kaiserschmarrn wie alle ihn lieben,
serviert mit Zwetschgenröster**

The real Kaiserschmarrn as everybody loves it, served with seasonal plum compote

15.50

Coup Nesselrode

Kastanie / Maroni / Meringue / Vanilla ice cream

15.50

Topfen Knödel mit Marille oder Zwetschken / je nach Saison

Plums or apricot dumplings with original Röster 15.00 / 3 Stück

**Die Krönung der österreichischen Dessertkunst
Salzburger Nockerl**

*serviert mit Beeren Ragout und Preiselbeer-Obers
ab zwei Personen und ca. 25 Minuten Wartezeit*

*The culmination of the Austrian art of dessert
Soufflé from Salzburg served with berries sauce and cranberry cream
for two people and about 25 minutes waiting time*

Per Person 19

**Schweizer Käse vom Brett
Jumi aus Bern**

Swiss Cheese from Jumi/Bern

Kleiner Käseteller 3 Sorten 17.50 / Grosser Käseteller 5 Sorten 24.50

*Geniessen Sie unsere herrlichen
österreichischen Desserts und Mehlspeisen.
Es gibt sie ja nicht jeden Tag.*



Süßes Rezept des Monats:

Topfenknödel:

400 g magerer Topfen (10%)

150 g Mehl

160 g weiche Butter

1 Ei

1 Eidotter

1 Prise Salz

fein abgeriebene Schale einer halben Bio-Zitrone

10-12 sehr reife Marillen

*evtl. 10-12 Stück Würfelzucker, aber nur wenn die Zwetschken
doch noch mehr sauer als süß sind*

50 g Butter

100-120 g Semmelbrösel

Staubzucker zum Bestreuen

Für den Teig handwarme Butter mit Salz und Zitronenschale schaumig rühren. Ei und Dotter einrühren. Mehl und Topfen hinzufügen und zu einem glatten Teig kneten. Mit Frischhaltefolie bedecken und ca. 4 Std im Kühlschrank kühlen

Zwetschken waschen, abtrocknen und den Kern mit einem Kochlöffelstiel aus der Frucht drücken. Würfelzucker an Stelle des Kerns in die Frucht füllen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer 5cm dicken Rolle formen und in Scheiben schneiden, flach drücken, Marillen damit umhüllen und mit den Fingerspitzen verschliessen. Mit bemehlten Händen rotierend runde Knödel formen.

Salzwasser aufkochen, Knödel einlegen. Nach 8 Minuten mit einer dünnen Nadel anstechen: Wenn die Frucht kernig weich ist, Knödel aus dem Wasser heben und gut abtropfen.

Butter schmelzen, Brösel darin goldgelb rösten. Knödel in Butterbrösel wälzen, anrichten und mit Staubzucker bestreuen.

*Gutes Gelingen wünscht Yves Bosshard
Kochlehrling im 2. Lehrjahr
Restaurant Zum Kaiser Franz*