



Das Steirische Schmankerl-Menü in 4 kleinen Gängen

Feines Tafelspitz-Carpaccio Kren | Kürbiskernöl | Salat

Classic Beef Salad marinated with Vinegar, Horseradish and pumpkin seed oil

**

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

86

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



KAISER-MENÜ 3 BIS 5 GÄNGE

Garnelen-Royal

Royal prawns

26

Pastinaken-Obers-Supperl / Räucherlachs

Parsnips cream soup / smoked salmon

17

Wolfsbarsch-Filet / Karotte / Kürbisravioli

Sea-bass fillet / Carrot / Pumpkin ravioli

34 / 49

Rindsfilet "Rossini" / Schwarzwurzel / Crepes

Beef fillet / Duck liver / Salsify / Crepes

68

Zimt-Parfait/ Zwetschken / Vanillesosse

Cinnamon parfait / Plums / Vanilla sauce

16

3 Gang / Vorspeise / Hauptgang / Dessert 99 (HG Fisch 3 Gang 82)

4 Gang / Vorspeise / Suppe / HG / Dessert 110

5 Gang / Complet 124



KALTE VORSPEISEN

Rinds Tatar / Klassische Garnitur

Classic beef tartar

28 / 38

Vogerl-Salat / Nüssli / Feldsalat / Ei / Speck / Kürbiskernöl

Lambs lettuce / Egg / Bacon / Styrian-pumpkin-seed-oil

23

Feines Tafelspitz-Carpaccio / Kren / Salat / Kürbiskernöl

Classic Beef Salad marinated with Vinegar, Horseradish and styrian pumkin seed oil

26 / 37

Salatbouquet „Kaiser Franz“ / Kürbis-Kernöl

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

18.50

Grüner Salat / mit feinstem steirischen Kürbiskernöl

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

13.50

Gurkensalat / Sauerrahm-Dressing / Dill

Cucumber salad / Sourcream-dressing / Dill

12.50

www.kaiser-franz.ch

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



Kaiser Franz Klassiker

Suppen

Grazer Hochzeitssupperl Leberknödel-Griessnockerl-Frittaten

Clear soup of beef "original Austrian Style"

16

Feines Pastinaken-Obersupperl / Räucherlachs

Parsnips cream soup / smoked salmon

16

Erdäpfel-Obersupperl / Kräuter-Croutons

Potatoes cream soup / herbal croutons

15

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



Hauptspeisen/ Klassiker vom Kalb, Rind und Huhn

Echtes Wiener Schnitzel Erdäpfel-Gurkensalat / Preiselbeeren

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

38 / 51

Wiener Kalbsrahmgulasch Servietten Knödel / Sauerrahm

Original calf's cream goulash with dumpling and sour cream

32 / 44

Altwiener Tafelspitz Geröstete Erdäpfeln / Rahmspinat / Schnittlauchsoßerl / Kren

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

51

Wiener Backhenderl / Erdäpfel-Gurkensalat Viennese fried chicken / Potato cucumber-salad

38

Ein schönes Stück Fleisch

Rindsfilet / Karotte / Kräuter-Erdäpfeln

Beef tenderloin / Fillet / Carrot / Potatoes

58

Rindsfilet / Surf & Turf / Gemüse / Erdäpfel-Püree

Beef tenderloin " Surf & Turf" / Vegetables / Mashed potatoes

68

Portion Gemüse separat als Beilage 8 sfr.

Vegetables separatly 8



Hauptspeisen / Fische aus See & Meer

Zuger See Fisch / Fischerei-Familie Speck Erdäpfel oder Reis & Spinat

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

49

Weitere Fische je nach Tages-Angebot

Fish depending on the daily offer

UNSERE MITARBEITER BERATEN SIE SEHR GERNE

NUR FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE / KINDER BIS 7 JAHREN

Kleines Wiener Schnitzel / Pommes

The real Viennese Schnitzel with french fries

18

Beilagen

Bratkartoffeln, Röstkartoffeln, Serviettenknödel, Risotto,
Petersilienerdäpfeln, Reis, Pommes frites, Erdäpfel-Pürée, Erdäpfel-Gurkensalat

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

Für separates Gemüse und Sonderwünsche 8 sfr

Wild aus EU

Rind aus Irland, Paraguay, Uruguay & Schweiz, Kalb aus der Schweiz, Innereien aus der Schweiz, Lamm aus Schottland,
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 scotland,
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

Hausgemachter Wiener Apfelstrudel mit Vanille Sauce und Schlagobers

Homemade Viennese apple strudel with vanilla sauce and whipped cream

14.50

Der echte Kaiserschmarrn wie ihn alle lieben, serviert mit Zwetschgenröster

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

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 21

Hausgemachtes Eis aus Hünenberg, Fam. Baumgartner

*Vanilla, Caramel, Schokolade, Espresso. Joghurt-Brombeere
Sorbet's...Erdbeer, Mango-Passionsfrucht, Zitrone Limetten*

Kugel 5

Rahm 2,50

Zuger Eiskaffee mit Kirsch / Wiener Eiskaffee / Coup Dänemark

10.50 / 15.50

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

Käse je nach Angebot



Süßes Rezept des Monats:

Topfenknödel:

400 g magerer Topfen (10%)

150 g Mehl

60 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*