



Liebe Gäste

In der Sommerzeit verkleinern wir unsere Speisekarte, weil einige unserer tollen Mitarbeiter in die wohl verdienten Ferien gehen.

Somit können wir Ihnen einen reibungslosen Ablauf gewährleisten, mit dem Ziel, Ihnen die Gerichte so wie Sie es sich von uns gewöhnt sind, zeitgerecht servieren zu können.

Und im Juni werde ich 2 Wochen persönlich den Kochlöffel schwingen, und das mit grosser Freude & Leidenschaft. Sie müssen keine Angst haben, dass kommt schon gut.

Mahlzeit

WARME VORSPEISEN

Ravioli / Schafskäse / Kräuter / Bärlauchpesto

Ravioli / feta cheese / herbs / wildgarlic pesto

24 / 37

Black Tiger Crevetten / Bärlauch-Risotto

Black Tiger shrimp / wild garlic risotto

27 / 44

Black Tiger Crevetten / Pappardelle/ Curry

Black Tiger shrimp / pasta / curry

27 / 44

Oder die leichtere Variante...

Black Tiger Crevetten / Melone / Salat / leichtes Dressing

Black Tiger shrimp / melon / salad

25 / 39

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



DIE KALTE VORSPEISEN DES SOMMERS

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

Burrata di Erba / Tomaten / so zart, dass er auf der Zunge zergeht

Burrata die Erba, cream cheese made from cow`s milk

25

Crevetten-Cocktail nach Art des Chefs

Shrimps cocktail a la mode the chef

19.50

Bauernsalat mit Schwartenmagen(Presswurst) und feinstem Kürbiskernöl

Styria salad " Steiermark-pur "

19

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

Melonen-Schiffli mit Rohschinken

Melone with ham

23

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



Supperl

Kaltes “ Gin & Tomaten “ Supperl

Cold gin & tomato soup

15

Grazer Hochzeitssupperl Leberknödel-Griessnockerl-Frittaten

Clear soup of beef “original Austrian Style”

15

Bärlauch-Obersupperl / Knusper Brot

Creamy wild garlic soup with creaking bread

14

Beilagen

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

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

Sheet spinach, seasonal vegetables, wild garlic risotto

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

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



Hauptspeisen/ « ein Sommer in Zug »

„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

Filet Steaks 200 gr. +

Filet of Beef

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

59

**Rindsfilet „Salzmann“
Gemüse & Pommes**

59

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

Fischknusperli mit knackigem Salat oder Petersilienerdäpfeln und Sauce Tartar

Fish backed with sauce tartar and salad

38

Meerfisch

je nach Angebot / Seezunge / Meerwolf / Goldbrasse 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

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



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