

AB 11.30 UHR

A BISSERL VORAB.

Leicht, originell und im richtigen Maß –
a kleiner Vorg'schmack, der Lust auf
mehr macht. Für alle, die sich nicht
entscheiden wollen gibt's a paar feine
Tellerl zum Teilen, Staunen & Verlieben.



ASSIETTEN

A Assiette ist quasi a kleines Gangerl – nix Überladenes, aber was ganz Feines. A bisserl was Raffiniertes, a bisserl was G'scheits und in jedem Bisserl a bisserl Vorfreud auf mehr. Und wer sagt, dass man sich nur für eine entscheiden darf?

Faschierte Laberl € 6,50
Erdäpfelpüree | Röstzwiebel

Gnocchi € 9,50
Trüffel | Parmesan

Spargelsalat € 5,50
Brotchips | Himbeer-Vinaigrette
vegan

Gebackene Ährenfische € 7,50
hausgemachte Aioli

Käsevariation € 7,50
Feigensenf | Trüffelhonig | Nüsse

Gedeck p.P. € 3,50
aufgeschlagene Butter & Aufstrich



VORSPEISEN

Beef Tatar vom heimischen Rind € 17,90
Dotter | Zwiebel | Kapern | Butter
Piri Piri | Weißbrot 150 g

Vitello Tonnato vom Kalbstafelspitz € 15,90
Thunfischcreme | Kapern | Rosa Pfeffer
Kernölmayonnaise | Schwarzbrot



SUPPEN

A g'scheite Suppe wärmt nicht nur den Magen, sondern auch das Herzerl. Bei unseren Salaten gilt: Frisch, knackig & gut mariniert – fast so, wie's die Resi beim Kaiser höchstpersönlich angerichtet hätt.

Kräftige Rindsuppe

€ 5,80

Wurzelgemüse | frischer Schnittlauch

wahlweise mit:

Frittaten / Grießnockerl

Spargelcremesuppe

€ 7,50

Crème fraîche | Croutons

optional vegan



SALATE

Vogersalat

€ 8,90

Erdäpfel | gebackenes Ei | Speck
hausgemachte Kernölmariade

Gemischter Salat

€ 6,90

Grazer Krauthäuptel | Erdäpfelsalat
Käferbohnen | hausgemachte Kernölmariade



*Schon gewusst?
Bereits im 18. Jahrhundert wurde
Kürbiskernöl als Heilmittel geschätzt.
Heute ist es aus der steirischen Küche
nicht mehr wegzudenken & veredelt
unsere kaiserlichen Salate.*



AB 11.30 UHR

HAUPTSACH' HERZHAFT.

Auf den Vorg'schmack folgt das Wesentliche – a g'scheite Hauptspeis'. Ob traditionell, oder doch lieber a bisserl modern – bei uns wird's immer mit Schmäh serviert, damit's nicht nur satt, sondern a glücklich nach Hause geht's.



WIE ANNO DAZUMAL

Für alle, die wissen, dass es im Leben manchmal a bisserl mehr sein darf. Mit Butterschmalz, Schmäh und viel G'spür für's Echte.

Das originale Wienerschnitzel

vom Kalb, in Butterschmalz knusprig gebacken, serviert mit Petersilerdäpfeln, Wiener Garnitur & Preiselbeeren

€ 28,00

Trüffel-Upgrade

auf Wunsch hübschen wir dein Schnitzel ein bisserl auf – mit frisch gehobeltem Trüffel, direkt bei Tisch.

+ € 8,00

Forelle Müllerin

€ 25,90

im Ganzen goldbraun gebraten, begleitet von knusprigen Erdäpfeln & frischer Zitrone

Der Kaiserspitz

€ 27,00

Tafelspitz & Markknochen – sanft gegart mit feinem Wurzelgemüse, gerösteten Erdäpfeln, Apfelkren, Spinat & herrlicher Schnittlauchsauce.

Vorweg gibt's die kräftige Suppe, wahlweise mit Frittaten oder Grießnockerl.



*Schon gewusst?
Der Tafelspitz war die Leibspeise von Kaiser Franz Joseph. Der Name bezeichnet übrigens nicht nur das Gericht, sondern auch den speziellen Zuschnitt des Rindes.*





HAUPTSPEISEN

Ob kaiserlich, bürgerlich oder fischverliebt – bei uns wird's mit frischen Zutaten und a bisserl Kreativität serviert. Hauptsach' es bleibt kein Platzerl am Teller leer und keines im Herzerl kalt.

Rindsschulterschmelz geschmort € 22,00
mit Polenta, Spargel & Jus

Maishendfilet Suprême € 21,00
mit Erdäpfeln, Bärlauch & Kohlrabi

Cremige Fettuccine € 15,00
mit Bärlauch, Parmesan & Kräutern
+ Riesengarnelen € 6,00

Zitronenrisotto € 16,00
mit Parmesan, Wildkräutern & Lauch
optional vegan
+ Riesengarnelen € 6,00

Unsere
Empfehlung



Bruno's Achterl

Ehre, wem Ehre gebührt.
In lieber Erinnerung an unseren Bruno,
der uns mit auserlesenen Köstlichkeiten
aus allen Ecken Österreichs und der
Welt verzaubert hat. Dein Geist
lebt in jedem Schluck weiter –
Prost, auf dich alter Freund!



Syrah Reserve
Ceel

€ 6,10 | € 36,00



AB 11.30 UHR

AUF DER SÜSSEN SEITE DES LEBENS.

Der Abschluss ist oft der Höhepunkt,
besonders, wenn's um was Süßes
geht. A kleine Verführung, die dem
Tag noch a Lächeln aufsetzt. Weil
ganz ehrlich: ohne Zucker ist das
Leben nur a halbe Sach'.



KAISER'S LETZTE VERSUCHUNG

Wenn der Bauch sagt: »I kann nimma«, aber das Herz flüstert: »A bisserl geht scho no«, genau dann ist der richtige Moment für was Süßes. Ned zum Sattwerden, sondern zum Dahinschmelzen. Weil's Leben mit Zucker gleich a bisserl leichter is.

Süßes aus unserer Vitrine

sorgfältig ausgewählt, regelmäßig wechselnd

Crêpe Suzette

mit Orangenfilets & Grand Marnier

€ 9,00

Affogato al caffè

heißer Espresso trifft auf Vanilleeis

€ 5,90

Sgroppino al Limone

Zitronensorbet | Prosecco | Wodka

€ 8,50

Kaiserschmarrn

mit Zwetschkenröster & Apfelmus
ab 2 Personen

€ 16,90



*Gut Ding braucht Weile, das
gilt besonders für an g'scheiten
Schmarrn. Deswegen rechnet's bitte
ca. 20 Minuten Wartezeit mit ein.*

