



das kaiserliche Restaurant

wünscht Ihnen einen guten Appetit!

*In unserer Speisekarte finden Sie immer wieder
andere Spezialitäten aus der ehemaligen
K&K Monarchie, also Österreich und den
ehemaligen Kronländern*

KAISER'S Restaurant – Favoritenstrasse 61 A-1100 Wien
Tel.: +43 680 1433188 Mail: kaisers.restaurant@gmail.com



Suppen

<u>Tagessuppe</u> mit verschiedenen Wiener Einlagen (A H L O) z.B. Fritatten, Leberknödel, Grießnockerl.....	€ 3,50
<u>Tomatencreme Suppe</u> (A G O) <u>Leberknödel Suppe</u>	€ 4,70
<u>Alt Wiener Suppentopf</u> mit Rindfleisch, Wurzelgemüse und Nudeln (A H L O)	€ 5,20

Vorspeisen

<u>Tafelspitzcocktail</u> mit Kernöl und Zwiebel (O)	€ 6,60
<u>Gebratene Hühnerstreifen auf Salat</u> und Basilikum (O)	€ 7,90
<u>Kaisersalat</u> gemischter Salat mit Eiern Parma Schinken und Parmesan (C H O)	€ 8,90
<u>Spinatknödel</u> gefüllt mit Schafkäse auf Käse Sauce	€ 8,90
<u>Eier Nockerl</u> mit Salat (A C G O)	€ 7,20
<u>Käse Spätzle</u> (A C G)	€ 7,90
<u>Spaghetti Bolognese</u> mit frischem Rucola und Parmesan (A C O)	€ 7,80
<u>Kalter Schweinsbraten</u> mit Senf – Kren und Salatgarnitur (M O)	€ 5,90

Salate

<u>Gemischter Salat</u>	€ 3,60	<u>Blattsalat</u>	€ 3,60
-------------------------	--------	-------------------	--------

Desserts

<u>Kaiser Schmarren</u> mit Zwetschgenröster (A C G O)	€ 6,50
„ <u>Sissi</u> “ – <u>Palatschinken</u> mit Nougat gefüllt, (2Stk) (A C G O) serviert auf Eierlikör mit Schokosauce und Schlagobers	€ 6,50
<u>Hausgemachter Alt – Wiener Apfelstrudel</u> mit Schlagobers (A G O)	€ 4.10



Hauptgerichte aus der K & K - Monarchie

<u>Wiener Schnitzel</u> , (A C G) in der Pfanne goldbraun gebacken, dazu servieren wir Petersilkkartoffeln	€ 14,90
<u>Esterházy-Rostbraten</u> (A C G H M O) mit Wurzelgemüse und Kapern in Rahmsauce, dazu servieren wir breite Nudeln	€ 14,90
<u>Zwiebelrostbraten</u> (A C G H M O) mit gebratenen Zwiebelringen, dazu servieren wir Bratkartoffeln	€ 14,90
<u>Alt-Wiener Backfleisch</u> vom Beiried, (A C G H M) verfeinert mit Kren und in der Pfanne goldbraun gebacken, dazu servieren wir Bratkartoffeln	€ 14,90
<u>„Kaiserschnitzel“</u> (A G H M O) in Kapern-Zitronensauce, dazu servieren wir Reis	€ 14,90
<u>Schweinsmedaillons „Kronprinz Rudolf“</u> (A C G H M O) auf Eierschwammerlsauce, dazu servieren wir „Palffy-Knödel“	€ 14,90
<u>Hühnerbrust „Erzherzog Johann“</u> (A G M O) auf Reis	€ 12,90
<u>Haus Spieß</u> (A G H M O) Verschiedene Fleisch und Gemüsestücke auf Pommes Frites mit Knoblauch Dip	€ 12,90
<u>Wiener Backhendl</u> goldbraun gebacken (A C G)	€ 10,20



Hauptgerichte aus der K & K - Monarchie

<u>Des Kaiser's Jägerpfandl</u> (A C F G H L M)	€ 7,50
<i>hausgemachte Serviettenknödel mit Ei, Speck, Zwiebeln, Pilzen und Salatgarnitur</i>	
<u>ofenfrischer Schweinsbraten</u> (A C G M O)	€ 9,90
<i>mit hausgemachtem Semmelknödel</i>	
<u>Tiroler Leber</u> (A O)	€ 8,90
<i>Leber gebraten mit Speck und Apfel - dazu servieren wir Salzerdäpfel</i>	
<u>Wiener Rinds Gulasch</u> (A C G O)	klein € 5,90 groß € 7,90
<u>Cordon Bleu</u> (A C G)	€ 10,90
<i>Von der Schweinskarree Rose mit Bratkartoffeln</i>	
<u>Grill Teller</u> (C O G)	€ 14,50
<i>diverse Fleisch Sorten mit Kräuterbutter auf Pommes</i>	
<u>Grill Platte für 2 Personen</u> (A C G)	€ 27,00
<i>Verschiedene Fleisch Sorten mit Pommes – Reis und Gemüse dazu Ketchup und Knoblauch Dip</i>	
<u>Tafelspitz gekocht</u> (A C G L)	€ 13,90
<i>mit Apfeln und Schnittlauchsauce dazu Salzkartoffeln</i>	
<u>Kaiser's Geheimnis</u>	€ 13,90
<i>Gebackene – Schweine Schnitzel – Hühnerhaxerl – Cordon Bleu mit Petersilkkartoffeln</i>	

FISCHE

<u>„Fogosch“</u> (A D M)	€ 13,40
<i>Zander gebraten in Weißweinsauce dazu servieren wir Reis</i>	
<u>Lachs „Pineta“</u> (A G C D)	€ 13,90
<i>In Backpapier mit – Oliven und Cherry Tomaten – schonend gedünstet dazu Pinien Reis</i>	



Bier

	<i>Krögel 0,50 l</i>	<i>Seidel 0,30 l</i>
<i>Helles vom Fass</i>	€ 4,00	€ 3,40
<i>Dunkles</i>	€ 4,10	
<i>Radler</i>	€ 4,00	
<i>Weißbier</i>	€ 4,10	
<i>Alkoholfrei</i>	€ 4,10	

Schnapsert

<i>2 cl Marillenbrand</i>	€ 3,50
<i>2 cl Birnenbrand</i>	€ 3,50
<i>2 cl Nußschnaps</i>	€ 3,50

Spirituosen

<i>2 cl Bacardi</i>	€ 3,60
<i>2 cl Wodka</i>	€ 3,60
<i>2 cl Whisky</i>	€ 3,60

„zum Anstossen!“

<i>Prosecco Casa Gheller (o)</i>	<i>1 Glas</i>	€ 4,60
<i>Prosecco Casa Gheller (o)</i>	<i>Flasche 0,75lt</i>	€ 32,00

Champagner (o)

<i>Moet & Chandon Imperial Brut</i>	<i>0,75lt</i>	€ 85,00
---	---------------	---------



Alkoholfreie Getränke

<i>Coca Cola</i>	<i>0,35 l</i>	<i>€ 2,80</i>
<i>Cola light</i>	<i>0,35 l</i>	<i>€ 2,80</i>
<i>Almdudler</i>	<i>0,35 l</i>	<i>€ 2,80</i>
<i>Almdudler gespritzt</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 2,10</i>
<i>Almdudler gespritzt</i>	<i>0,50 l</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>Fanta / Sprite</i>	<i>0,35 l</i>	<i>€ 2,80</i>
<i>Soda</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 1,60</i>
<i>Soda</i>	<i>0,50 l</i>	<i>€ 2,80</i>
<i>Soda Zitrone od. Himbeere</i>	<i>0,50 l</i>	<i>€ 2,90</i>
<i>Mineral</i>	<i>0,35 l</i>	<i>€ 2,60</i>
<i>Mineral still</i>	<i>0,35 l</i>	<i>€ 2,60</i>
<i>Pago Fruchtsäfte</i>		
<i>Marille / Johannisbeere</i>	<i>0,20 l</i>	<i>€ 2,80</i>
<i>Lipton Eistee</i>	<i>0,20 l</i>	<i>€ 2,80</i>
<i>Apfelsaft</i>	<i>0,25l</i>	<i>€ 2,20</i>
<i>Apfelsaft</i>	<i>0,50l</i>	<i>€ 4,40</i>
<i>Apfelsaft gespritzt</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 1,90</i>
<i>Apfelsaft gespritzt</i>	<i>0,50 l</i>	<i>€ 3,80</i>
<i>Orangensaft</i>	<i>0,25l</i>	<i>€ 2,20</i>
<i>Orangensaft</i>	<i>0,50l</i>	<i>€ 4,40</i>
<i>Orangensaft gespritzt</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 1,90</i>
<i>Orangensaft gespritzt</i>	<i>0,50 l</i>	<i>€ 3,80</i>



Weinkarte

Hauswein weiss:	(O)	€ 2,10
Hauswein rot:	(O)	€ 2,30
Weiss gespritzt:	(O)	€ 2,70
Rot gespritzt	(O)	€ 2,80
Aperol Spritzer	(O)	€ 4,20

Weinviertel DAC (O) 1/8l € 3,40 - Flasche € 20,00
Weingut Stadler Falkenstein Niederösterreich 2018 - 12,5%
Grüner Veltliner - reife Frucht, fruchtig - pfeffrig - würzig elegant trocken

Gelber Muskateller (O) 1/8l € 3,70 - Flasche € 23,00
Weingut Steiermark 2018- 12%
Feine Orangen - Bratapfelfucht, zart florale Noten, muskatige Würze
Am Gaumen trocken

Weissburgunder (O) 1/8l € 3,40 - Flasche € 20,00
Weingut Stadler Falkenstein Niederösterreich 2018 12%
Honig Mandeln, kraftvoll mit viel Muskeln versehen, intensive Würze, feurig und
ausdauernd im Abgang. trocken

Chardonnay „Classic“ (O) 1/8 € 3,60 - Flasche € 21,00
Weingut Gsellmann Niederösterreich 2018 12,5%
Feines Citrus - Maracuja - Bukett mit Vanille, breiter, geschmeidiger vollmundiger
Chardonnay mit Honig Mandeltönen trocken

Roter Muskatella(O) 1/8l € 3,90 - Flasche € 23,00
Weingut Weinwurm Steiermark 2018 12,5%
„Landessieger der Niederösterreichischen Weingala“ duftig - fruchtig
gehört zu den seltensten Rebsorten Österreichs trocken

Rotwein

Blauer Zweigelt (O) 1/8 l € 3,80 Flasche € 22,50
Weingut Stadler Falkenstein Niederösterreich 2018 13%