

*Wilde Zeiten auch bei uns!
Die „Jagdsaison“ vom Kaiser Franz ist eröffnet
gekocht von Kay König und seiner Top-Crew*

Die feinen Vorspeisen

Feines Blauschimmelkäse-Mousse, Feige, Trüffelhonig und köstlichen Wildschwein-Rohschinken 26

**

Wild-Mousse „Resi“ Orange, Waldorfsalat 25

*

Vogelersalat „Sopherl“ mit Ei, gebratenen Speck, Croutons & französischem Dressing 22

Das herbstliche Supperl & warme Vorspeise

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

*

*Feine Hausgemachte Schafkäse-Ravioli mit im Ofen geschmortem Kürbis
Vorspeise 25 / Hauptgang 39*

*

Die wilden Hauptgerichte (mit ihren klassischen Beilagen)

*Das Rehgeschnetzelte „Schürzenjaga“ an Wacholder-Obers-Sosserl
mit gschmackigem Rotkraut, Rosenkohl, Maroni, Bratapfel
und unseren heissgeliebten Topfenspätzle 44*

*

*Zart gebratenes Hirsch-Entrécôte unter der Walnusskruste auf Pastinaken-Creme & Hagebuttenjus
serviert mit feinstem Rotkraut, Kastanien, Rosenkohl, Bratapfel und Topfenspätzle 49*

*

*Zartes Rehschnitzel „ Maria Theresia „
an Wacholder - Oberssosslerl, feinstem Rotkraut, Kastanien, Rosenkohl, Bratapfel und Topfenspätzle
46*

*

*Der Kaiser Franz „Wald Spaziergang“. Ein Vegetarisches Gericht aus köstlichem Gemüse der Saison,
sowie Pilzen und Topfenspätzle 38*

Ab 2 Personen

*Der herbstlich ausgarnierte Rehrücken „Prinz Leopold“
begleitet von herbstlichen Gemüsebeilagen und Topfenspätzle, zwei Service pro Person 66*

Weitere Empfehlungen des Tages werden Ihnen am Tisch mitgeteilt

*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,

