



# Gutes vom Grill

Chateaubriand rosa gegrillt (A,C,F,G,L,M,O,P) ab 2 Personen Gemüsebouquet, Pfeffersauce, Kartoffelgebäck	pro Person	39,-
„Kaiserplatte“ (A,C,F,G,L,M,O,P) ab 2 Personen verschiedene gegrillte Filets, feines Gemüse, Kartoffelgebäck, Knoblauchsauce, Grillsauce	pro Person	27,50
Filetsteak vom heimischen Rind 250g (A,C,F,G,L,M,O,P) mit pikanter Pfefferrahmsauce, Kroquetten, feines Gemüse		39,-
Grillteller (Medaillons vom Rind, Huhn, Schwein) (A,C,F,G,L,M,N,O,P) Pommes frites, Gemüse, Knoblauch- Grillsauce		27,50

# Hausmannskost

Tiroler Gröstl (C,FL) mit Spiegelei	11,-
Veggie Gröstl (C,FL) mit 2 Spiegeleier	9,-
Hausgemachte 3erlei Schlutzkrapfen (A,C,G,L,O,P) mit Spinat-, Kürbis und Pfifferlingfülle, braune Butter, geriebener Parmesan	19,-
Kasspatzl (A,C,G,FL,O) mit würzigem Bergkäse, brauner Butter, Zwiebeln	14,20
Spinat-Käse-Knödel (A,C,F,G,L,M,O) mit Pilzrahmsauce oder braune Butter und Parmesanspäne	14,50

# Speisekarte

## Vorspeisen

Räucherlachs (A,C,D,G,F,H,L,M,O) Oberskren, Toast	14,50
Mariniertes Carpaccio vom Rinderfilet (A,F,G,L,M,O) mit Rucola, Parmesanspäne, Toast	14,80
Bruschetta (A,C,F,G,L,O) (Weißbrot mit frischen Tomaten, Knoblauch, Basilikum, Parmaschinken und Rucola	13,50
Frische gebackene Champignons (A,C,F,G,L,M,O) Sauce Tartare	11,50
Gebackener Camembert (A,C,F,G,L,O) mit Preiselbeerobers, Toast	10,50

## Salate

Bauernsalat (A,C,F,G,L,M,O) Blattsalate mit gerösteten Speckstreifen, Pilzen, Schafkäsewürfel, Kernöldressing, Brot	14,50
Fitnesssalat (A,C,F,G,L,M,O,P) frische Salate mit gegrillten Hühnerbruststreifen, Yoghurt dressing, Knoblauchbrot	17,50
Gemischter Salat der Saison (A,C,F,G,L,M,O,P) mit Öl – Essigmarinade oder Kräuter – Yoghurt dressing	5,80

## Was Süßes

Eispalatschinken (Hauspezialität) (A,C,E,G,H,N) Vanilleeis, Schokosauce	7,80
Kaiserschmarren (A,C,E,G,H) mit Vanilleeis und Apfelmus	13,80
Hausgemachter Apfelstrudel (A,C,E,G,H) mit Schlagobers mit Vanillesauce oder Vanilleeis	4,20 4,60 5,20
Hausgemachter Topfenstrudel (A,C,E,G,H) mit Schlagobers mit Vanilleeis oder Vanillesauce	4,50 4,90 5,50
Warmes Schokosoufflé (A,C,E,G,H) mit schokoladigen Kern, Vanilleeis	7,90
Sachertorte mit Schlagobers	4,50

## Hauptgerichte

Cordon bleu (A,C,F,G,L,O) Pommes frites	18,-
Wiener Schnitzel vom Schwein (A,C,F,G,L) Petersilienkartoffel oder Pommes Frites	17,80
Zwiebelrostbraten medium (vom Beiried) (L,M,O) Röstkartoffel, Speckbohnen	28,-
Gegrillte Schweinefilets „Wilder Kaiser“ (A,C,G,L,O) in Pilzrahmsauce mit Kroquetten	25,-
Jägerpfanne (Hirschragout) „Förster Art“ (A,C,G,L,M,O) mit Pilzen, Preiselbeeren, Spatzl und Blaukraut	25,80

## Suppen

Tagessuppe (siehe Tagesmenü)	4,90
Kräftige klare Rindfleischsuppe (A,C,G,L,M,O) mit hausgemachten Frittaten oder Nudeln	4,90
Rindsuppe mit hausgemachten Pressknödel (A,C,G,L,M,O)	5,20
Gulaschsuppe (A,F,L,M,O) mit Brot	5,40
Tomatencremesuppe (F,G,L,O) mit Mozzarellawürfeln	5,20
Knoblauchrahmsuppe (A,F,G,L,O) mit gerösteten Brotwürfeln	5,20

## Frischer Fisch

Frischer gebratener Bachsaibling (A,C,D,G,L,O) mit Petersilienkartoffel	24,50
Gegrilltes Zanderfilet (A,D,FL,O) auf mediterranem Gemüse, Kartoffel	24,50

## Burger

Wilder Kaiser Burger, 200g saftiges Almochsenpaddy (A,C,G,FL) auf Eisbergsalat, Tomaten, Cheddar Käse, gebackene Zwiebelringe, gebratener Speck, Pommes frites, 2erlei Saucen	18,-
Kaiserinnen Burger, gegrillte Hühnerfilets (A,C,G,L) Cheddar Käse, Tomaten, Avocado, Eisbergsalat, Pommes frites, 2erlei Saucen	17,80
Vegi Burger, gegrilltes Gemüselaiichen (A,C,G,L,O) auf Eisbergsalat, Tomaten, Cheddar Käse, Avocado, Süßkartoffel-Pommes frites, Sauerrahmsauce	16,80
Fischburger (A,C,D,G,L,O) gebackenes Barschfilet, Gurken und Tomatenscheiben, Rucola, Potato Wedges, Sauce Tartare	18,50

Weitere Dessert's finden Sie in unserer Eiskarte oder Tageskarte!

**Wir nehmen gerne Ihre Reservierungen für alle  
Feierlichkeiten entgegen.  
Telefon +43 (0) 5358 8118 - info@wilderkaiser.org**

**Bestellen Sie unsere Gerichte auch zum Mitnehmen.  
WLAN - Passwort : esthersophia**

<b>Allergeneninformation laut Codex</b>		
Glutenhaltiges Getreide	<b>A</b>	<small>                 Werte Gäste bitte beachten Sie folgendes: Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder darauf hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU- Lebensmittel- und Informationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Alle Angaben ohne Gewähr!             </small>
Krebstiere	<b>B</b>	
Ei	<b>C</b>	
Fisch	<b>D</b>	
Erdnüsse	<b>E</b>	
Soja	<b>F</b>	
Milch oder Laktose	<b>G</b>	
Schalenfrüchte	<b>H</b>	
Sellerie	<b>L</b>	
Senf	<b>M</b>	
Sesam	<b>N</b>	
Sulfit	<b>O</b>	
Lupinen	<b>P</b>	
Weichtiere	<b>R</b>	

Für persönliche Informationen steht unser ausgebildetes Fachpersonal gerne zur Verfügung!

## Für die kleinen Gäste

Micky Mouse Schnitzel (A,C,F,G) gebackenes Hühnerschnitzel mit Pommes frites	9,50
Rotkäppchen Spaghetti (A,C,F,L,M,O) mit Tomaten- oder Fleischsugo- Parmesan	7,50
Pinoccio Grillwürstl (P) auf Pommes frites	7,50
Moby Dick Fischstäbchen (A,C,D,G) mit Kartoffel	7,50

## Beilagen

Portion Pommes	5,-
Portion Süßkartoffelpommes	5,50
Portion Gemüse (L)	5,-
Knoblauchbrot (A,C,G)	4,50
Krautsalat (F,M,L,P)	4,50
Blattsalate (F,M,L,P)	5,-