



## ZUM WARM WERDEN

Brettljause	18.50
Eingelegtes, Hausgeräuchertes, Aufstrich & Steirischer Kren	
Gebackener Kalbsbries «der Wiener Klassiker»	15.00
Rauch und Yuzu Mayo	

## ZUM STARTEN

THE Langos Classic oder Reloaded	10.50 / 15.50
Das Fladenbrot der Ungarn mit Sauerrahm, Knoblauch, Alpinkäse Tiroler Speck	
Der Saure Zander	19.50
Zander Gurken, Senfkabiar	
Die Geräucherte Sau auf der Erbse und der Lisne	17.00
Erbsenesupperl auf cool, und der Knusper	
A knackige Henu	16.50
Hendalhaut, Pettersilie,, Rauch, Paprika und die Kartoffel	
Es war einmal ein Flusskrebs im grünen Meer...	20.50
Paradeiser gehmeidig, Apfel, Anis	
Gi würzter Fenchl mit ohne was (V)	15.50
Creme und Bärlauchsud	
DAAS Tatar von der alten Kuh	26.00
Eigelb, geröstetes Hausbrat	
Kaiser Spezial Frühlings Zupfsalat	12.50
Apfel, Kürbiskerne, Kraut & Wiener Dressing	

## SUPPERL

Tafelspitzsupperl mit hausgemachte Leberknödel	13.50
Kartoffel Lauchsupperl getrüfflet und das knusprige Ei	12.50
DIE Kaiserschöberl und das Tafelspitzsupperl	12.50

## DIE WILDEN

Der Wiener Wels «leider geil» mit Brokkoli und Rettich	37.00
Das geheime Stück vom Hendl auf Ungarnreise Krumplis Tészta, Gerträuffelter Espuma und Blüten	35.00
Zwiebelrostbraten reloaded 2.0 «Da Felix» Zwiebel Wiese, Einglegt, Knusper und Creme	42.00
THE Germknödel «panonische Sau» fermentiertes Kraut vom Koreanaaaaa	36.00
Die Fesche Milch Lamm Stelze Mais auf Cremig, Paradeiser und Paprika	39.00
Der «Hauptlsalat» auf Dampf (V) auf seinem Sud mit Gröstl	29.00

## KAISER'S LIEBLING

DAAAS Wiener Schnitzel, und KAISER Erdäpfelsalat	44.50
Wiener Schnitzel, die Freiland Sau KAISER Erdäpfelsalat	34.00
Backhendl 2.0 mit Römersalat und Ur Geiler Sauce	36.00
Alt Wiener Tafelspitz mit allem drum und dran	39.00