



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 Spargelsalat «Na No, Na Ned» (V)	19.00
mit seinem Ei & Kräuter	
DIE Lust auf Schweinerei	18.50
auf Krautsalat, Kren & Senf	
Der Bergsaibling und die Rauchwiese	19.50
Rauch, Regen, Kohlrabi, Dill	
Da Kaiser und sein Krebsärl	23.50
dreierlei Karfiol	
Die kalte Schulter auf der Lauge	18.00
eingelegtes, dazu Topfen	
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
Spargelcremesupperl und das knusprige Ei	12.00
DIE hausgemachten Bärlauchfritatten mit Gemüsesupperl	12.50

DIE WILDEN

Der Wolf aus dem grünen Meer Erbsenstampf, Minzöl und Holablitzen Buttersaucal auf Leiwand	37.00
Die Ripperl von der Weiden Kuh «Steirer Style» auf steirischer Salsa und grünem Spargel	39.00
THE Flanksteak «leider GEIL» 1000 Erdäpfelschichten, Karottenpüree & seine orangen Hawara	38.50
Das Kottlette von der Freiland Sau auf dem roten Teppich Paradeiser Marmelade, Schwoazer Knofi und die Kahlrübe	41.00
Die nach Feschere Milch Lamm Schulter Rauchpaprika, Blätter von da Limettin, Mönchsbar & Spatzen	39.00
Das gfüühde Spitzkraut (V) auf Brunnenkressen Espuma	33.50

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