



*SÜSSE MEHLSPEISEN UND GLACE (SEPARATE KARTE)*

**Hausgemachter Wiener Apfelstrudel mit  
Vanille Sauce und Schlagobers**

*Homemade Viennese apple strudel with vanilla sauce and whipped cream*

14.50

**Der echte Kaiserschmarrn wie alle ihn lieben,  
serviert mit Zwetschgenröster**

*The real Kaiserschmarrn as everybody loves it, served with seasonal plum compote*

15.50

**Coup Nesselrode**

*Kastanie / Maroni / Meringue / Vanilla ice cream*

15.50

**Topfen Knödel mit Marille oder Zwetschken / je nach Saison**

*Plums or apricot dumplings with original Röster 15.00 / 3 Stück*

**Die Krönung der österreichischen Dessertkunst  
Salzburger Nockerl**

*serviert mit Beeren Ragout und Preiselbeer-Obers  
ab zwei Personen und ca. 25 Minuten Wartezeit*

*The culmination of the Austrian art of dessert  
Soufflé from Salzburg served with berries sauce and cranberry cream  
for two people and about 25 minutes waiting time*

*Per Person 19*

**Schweizer Käse vom Brett  
Jumi aus Bern**

*Swiss Cheese from Jumi/Bern*

*Kleiner Käseteller 3 Sorten 17.50 / Grosser Käseteller 5 Sorten 24.50*

*Geniessen Sie unsere herrlichen  
österreichischen Desserts und Mehlspeisen.  
Es gibt sie ja nicht jeden Tag.*

## Süßes Rezept des Monats:

### Topfenknödel:

*400 g magerer Topfen (10%)*

*150 g Mehl*

*160 g weiche Butter*

*1 Ei*

*1 Eidotter*

*1 Prise Salz*

*fein abgeriebene Schale einer halben Bio-Zitrone*

*10-12 sehr reife Marillen*

*evtl. 10-12 Stück Würfelzucker, aber nur wenn die Zwetschken  
doch noch mehr sauer als süß sind*

*50 g Butter*

*100-120 g Semmelbrösel*

*Staubzucker zum Bestreuen*

Für den Teig handwarme Butter mit Salz und Zitronenschale schaumig rühren. Ei und Dotter einrühren. Mehl und Topfen hinzufügen und zu einem glatten Teig kneten. Mit Frischhaltefolie bedecken und ca. 4 Std im Kühlschrank kühlen

Zwetschken waschen, abtrocknen und den Kern mit einem Kochlöffelstiel aus der Frucht drücken. Würfelzucker an Stelle des Kerns in die Frucht füllen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer 5cm dicken Rolle formen und in Scheiben schneiden, flach drücken, Marillen damit umhüllen und mit den Fingerspitzen verschliessen. Mit bemehlten Händen rotierend runde Knödel formen.

Salzwasser aufkochen, Knödel einlegen. Nach 8 Minuten mit einer dünnen Nadel anstechen: Wenn die Frucht kernig weich ist, Knödel aus dem Wasser heben und gut abtropfen.

Butter schmelzen, Brösel darin goldgelb rösten. Knödel in Butterbrösel wälzen, anrichten und mit Staubzucker bestreuen.

*Gutes Gelingen wünscht Yves Bosshard  
Kochlehrling im 2. Lehrjahr  
Restaurant Zum Kaiser Franz*