



Suppen Klassiker

Grazer Hochzeitssupperl Leberknödel-Griessnockerl-Frittaten

Clear soup of beef "original Austrian Style"

15

Getruffelte Erdäpfelsuppe

Truffled potato soup

16

Hauptspeisen

Klassiker vom Kalb, Rind, Schwein & Huhn

„Dahoam is Dahoam“

Echtes Wiener Schnitzel Erdäpfel-Gurkensalat / Preiselbeeren

*The real veal «Viennese Schnitzel» / parsley potatoes
or potato-cucumber salad/ cranberries*

36 / 48

Wiener Kalbsrahmgulasch Servietten Knödel / Sauerrahm

Original calf's cream goulash with dumpling and sour cream

29 / 39

Altwiener Tafelspitz Geröstete Erdäpfel / Rahmspinat / Schnittlauchsoßerl / Kren

Classic boiled beef with hashed brown potatoes, chives sauce and creamy spinach, Kren

46



Hauptspeisen

Knuspriger Schweine Bauch/ Niedergar Sauerkraut / Knödel / Biersosserl

Pork belly

35

Wiener Backhenderl Erdäpfel-Gurkensalat

Viennese fried chicken

35

Rindsfilet „Pfeffersosse“

“Beef tenderloin “Gemüse & Pommes aus Hünenberg

59

Rindsfilet „Rosini“ Entenleber

“Beef tenderloin “Gemüse & Pommes aus Hünenberg

69

Ab zwei Personen

Chateaubriand / Rindsfilet ab 2 Personen 500+ gr.

*For 2 person / Filet of beef with vegetables & garnish / S. Bearnaise
mit Gemüse & Beilage nach Wahl*

Pro Person 69 / zwei Service

Inkl. Mwst / Unsere Speisen können Allergene enthalten. Fragen Sie einfach unsere Mitarbeiter



Hauptspeisen / Fische

Zuger See Fisch / Fischerei-Familie Speck Erdäpfeln oder Reis & Spinat

*Fresh fish from the lake of Zug
Sautéed in butter or poached Zug style served with spinach and boiled potatoes*

46

Meerfisch

je nach Angebot / Seezunge / Meerwolf / Goldbrasse, Steinbutt usw. / TAGESPREIS

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE / KINDER

Wiener Schnitzel / Pommes

*The real Viennese Schnitzel with
potato-cucumber salad*

18

Fleischlaberl / Erdäpfel Stock / Karotten

Homemade meatball with sauce mashed potatoes and carrot

15

Beilagen

Bratkartoffeln, Serviettenknödel, Hausgemachte Pasta, Risotto,
Petersilienerdäpfeln, Reis, Pommes frites, Erdäpfel-Gurkensalat

*Panfried Potatoes, homemade pasta, dumplings, parsley potatoes, rice, chips, potato cucumber salad,
Sheet spinach, seasonal vegetables, risotto*

Für zusätzliche Beilagen und Sonderwünsche 8 sfr

Wild aus EU

Rind aus Irland, Paraguay, Uruguay & Schweiz, Kalb aus der Schweiz, Innereien aus der Schweiz, Lamm aus Australien,
Hühner & Ente aus Frankreich und der Schweiz, Schwein aus der Schweiz,
*Beef from Ireland, Paraguay, Uruguay and Switzerland, veal from Switzerland, offal from Switzerland, lamb from Australia,
chicken & duck from France and Switzerland, pork from Switzerland*

Inkl. Mwst / Unsere Speisen können Allergene enthalten. Fragen Sie einfach unsere Mitarbeiter



Liebe Gäste

Nach nun 18-jähriger Erfahrung und den Wünschen unserer Gäste im «Rest. Kaiser Franz» haben wir festgestellt, dass nebst dem heissgeliebten Wienerschnitzerl, auch dieses Gericht fast nicht mehr wegzudenken ist.

Unser Küchenchef Peter Kolesar mit seinem Team in der Küche, machen aus diesem Stück Kalbfleisch, etwas köstliches. Richtig gewürzt und mit viel Gefühl gebraten, sodass man es nicht mehr vergessen kann. Mahlzeit

After 18 years of experience and wish our guests in the «Rest. Kaiser Franz », we have found that together with the much-beloved Wiener Schnitzerl, this dish is almost indispensable.

Our chef Peter Kolesar with his team in the kitchen, make this piece of veal, something delicious. Well spiced and fried with a lot of feeling, so you can not forget it.

Ein Hauch Luxus, Schweizer Qualität!

Aus dem Muotathal vom Metzger Heinzer

Zartes, saftiges Schweizer Kalbs-Kotelette 300 gr.

*Tender veal chop
& Beilage nach Wahl*

75

Inkl. Mwst / Unsere Speisen können Allergene enthalten. Fragen Sie einfach unsere Mitarbeiter