

Wilde Zeiten auch bei uns!
Die „Jagdsaison“ im Kaiser Franz ist eröffnet,
gekocht von unserer Top-Küchen-Crew

Die feinen Vorspeisen

Kürbiscreme-Brûlée, Entenstopfleber-Mousse, Brioche, Kürbis
28

Feines Blauschimmel-Käse-Mousse, Trüffel-Honig, Feige, serviert auf Wildschwein Rohschinken
28

Das herbstliche Supperl & die warme Vorspeise

*Herrliches Kürbiscremesupperl „Peter Rosegger“
mit gerösteten Kürbiskernen und verfeinert mit steirischem Gold*
16

Wild-Kraftbrühe, Sherry, Wildfleisch-Palatschinken als Einlage
16

Feine Kürbis-Ravioli, Nuss, Cognac-Oberssosserrl
Vorsp. 24 / Hauptg. 36

Die wilden Hauptgerichte (mit seinen klassischen Beilagen)

*Das Reh schnitzerrl „Schürzenjaga“ mit geschmackigem Rotkraut, Kastanien, Rosenkohl, Apfel,
und unseren heissgeliebten Topfenspätzli*
49

*Zart gebratenes Hirsch-Entrécôte an Wacholderjus
serviert mit feinstem Rotkraut, Kastanien, Rosenkohl, Birne, Apfel, Kürbis und Topfenspätzli*
56

*Zart gebratenes Reh geschnitzelltes, Eierschwammerl-Sosserrl
serviert mit feinstem Rotkraut, Kastanien, Rosenkohl, Apfel, Kürbis und Topfenspätzli*
47

*„Herbstliche Waldspaziergang ohne Fleisch“,
Waldpilze, feinstes herbstliches Gemüse, Früchte, Kastanien und Topfenspätzli*
36

Ab 2 Personen

*Der herbstlich ausgarnierte Rehrücken „Prinz Leopold“
begleitet von kaiserlichen Gemüsebeilagen des Herbstes und Topfenspätzli
pro Person 79*

*Wir freuen uns sehr, Sie liebe Gäste, mit unseren wilden Gerichten zu erfreuen.
Herkunft: Reh, Hirsch, Wildschwein aus unserem Nachbarland Österreich, Neuseeland und auch aus der Schweiz
Entenleber: Ungarn & Frankreich*