

OUVERTÜRE

VORSPIELE & KLEINE SINFONIEN

Ädäppel-Sinfonie mit Flönz-Trüffel 10,-

Rheinische Kartoffelsuppe / Blutwurst-Praline / Röstzwiebel / Kräuteröl

Allergene: I, F, A1

Vegane Variation „Levverwösch & Brassica“ 10,-

Kartoffelcreme / Vegane Leberwurst-Praline / Lauchöl / Petersilienknusper

Allergene: F, A1

Halver Hahn à la Wiener Moderne 18,-

Burrata / Karottenvariation / Röggelchen-Cracker / Edamame / Yuzu-Chili-Vinaigrette

Allergene: G, Q, A1, H

Döppeküchlein Imperial (vegan) 17,-

Radieschen / Apfel-Sugo / Rote-Bete-Gel / mariniertes Wildkräutersalat

Allergene: L, F

Rote Bete „Vinyl“ 17,-

Rote Bete Tatar / Ziegenkäse Espuma / Walnuss Crunch / karamellisierter Balsamico / Birnenvinaigrette

Allergene: G, A1, O, L

„Rhein trifft Donau“ 24,-

Rosa Tafelspitz / Mini-Krabbenstrudel / Meerrettich-Wasabi-Crème / Paprika-Tomaten-Ragout

Allergene: B, D, F, J, L

INTERMEZZO

SALATE DER JAHRESZEIT

Vogerlsalat von der Hofkapelle 21,-

Maishähnchen / Mango-Chili-Dip / Honig-Ingwer-Dressing / Karotte / Gurke / Tomate

Allergene: J, I, Q, L

„Heringssalat à la Kaiserhof“ 23,-

Dreierlei Hering / Meerrettich-Mango-Dressing / Rote-Bete-Chips / Kartoffel-Confit / Kräutersalat

Allergene: B, K, J, L, C, D

Salat „Wienerwald“ (vegan) 20,-

Gebratene Waldpilze / Apfel-Zwiebel-Chutney / Rote-Rüben-Vinaigrette / Kräutersalat

Allergene: F, I, L

HAUPTAKTE

GROßE KOMPOSITIONEN

Eifler Schweinekarrée „Pastorale“ 29,-

Kartoffelmousseline / Wilder Brokkoli / Pariser Karotten / Malzbier-Jus / Röstzwiebel

Allergene: I, L, G, Q

Wiener Backhendl „Rheinische Operette“ 27,-

Maishähnchen paniert / Kürbis-Polenta / Tempura-Gemüse / Preiselbeer-Kokos-Ingwer-Crème

Allergene: G, P, Q

Rinderfilet „Sauerbraten-Rhapsodie“ 180 g 38,- 240 g 46,-

Kartoffelterrinen / karamellisierte Trauben / Barolo-Pumpernickel-Jus / Mandel-Espuma

Allergene: G, L, H2

Rotbarschfilet „An die Freude“ 30,-

Zweierlei Kartoffel / sautiertes Marktgemüse / Zitronen-Noilly-Prat-Schaum

Allergene: C, G, L

Wiener Saftgulasch mit Döppekuchenwürfeln 26,-

Rinderschmor / Piment / dunkle Malzbierreduktion / Rahmspitzkohl

Allergene: I, G, D

Kaiserschmarrn der Herzhaften Art – Käsespätzle Reimagined.....23,-

Bergkäse / Emmentaler / Röstzwiebeln / Rahmsoße / Kresse

Allergene: A1, G, D

Vegane Komposition „Variation von Klößchen“23,-

Rahmspitzkohl / Wurzelwerk-Crunch / Kräuteröl / Kresse

Allergene: A1, G

Wiener Schnitzel vom Filet.....29,-

Lauwarmer Kartoffelsalast/ Gurke / knackige Radieschen / Preiselbeeren /
Zitrone / Sardellen / Kapern

Allergene: D, A1, I, O, J

FINALE

SÜßE SYMPHONIEN

Symphonie von Schokolade.....14,-

Marmoriertes Mousse / Crumble / Brownie / Saisonfrucht

Allergene: A1, D, G, H1

Mango-Marillen-Knödel „Donauzauber“12,-

Mango-Chutney / Vanille-Joghurt-Espuma / Sorbet

Allergene: G, A1, H1

Arme Ritter.....12,-

Rosinenweck / Sauerrahm-Eis / Zwetschgcn / Früchte

Allergene: A1, H1, D, G

KINDERGERICHTE

Räuberteller.....0,-

Käsespätzle.....8,-

Bergkäse / Emmentaler / Rahmsoße

Kleines Hähnchenschnitzel.....10,-

Kartoffelpüree / Marktgemüse / Rahmsoße

Allergene: A1, D, G

Knuspriges Fischfilet.....10,-

Kartoffelpüree / Marktgemüse / Remoulade

Allergene: A1, C, D, G, J, Q

Garganelli 7,-

Mit Butter oder Tomatensoße / Parmesan

Allergene: A1, G, Q

Kinderdessert 7,-

Pinocchio-Eis / Waffel / Vanilleeis / Smarties

Allergene: A1, D, G, H1

Allergene

A: Glutenhaltiges Getreide (z. B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel)

A1: Weizen (unter A)

B: Krebstiere

C: Eier

D: Fisch

E: Erdnüsse

F: Sojabohnen

G: Milch/Laktose

H: Schalenfrüchte/Nüsse (z. B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse)

H1: Haselnuss (unter H)

H2: Mandel (unter H)

L: Sellerie

M: Senf

N: Sesam

O: Schwefeldioxid/Sulfite

P: Lupinen

R: Weichtiere (z. B. Muscheln)