



# Kaiserstube



# APPETISERS

## KÄSE HOLZPLATTE

Platter of local Alpine and Trentino cheeses,  
accompanied by mostarda (spicy fruit chutney) and honey  
*Käseplatte mit einer Auswahl von verschiedenen,  
lokalen und Trentiner Almkäsesorten, begleitet von Senf und Honig*  
€ 13,50

## SPECK HOLZPLATTE

Platter of Tyrolean speck with "Cher de Fascia" PDO cheese,  
local cheese and grilled Storo polenta  
*Auswahl von Tiroler Speck mit Käse „Cher de Fascia“ mit g. U. Siegel,  
und gebratene Polenta von Storo*  
€ 14,00

## WILDFLEISH HOLZPLATTE

Mix of game including deer, roe deer and wild boar, "Cher de Fascia" PDO cheese,  
grilled Storo polenta, gherkin and horseradish mousse  
*Wildauswahl, darunter Hirsch-, Reh- und Wildschweinfleisch,  
Käse „Cher de Fascia“ mit g. U. Siegel und gebratene Polenta,  
Gewürzgurke und Meerrettich-Mousse*  
€ 16,00



## CAPRESE

Mozzarella of Buffalo Campana PDO caprese salad,  
sliced tomato, brittle bread, homemade basil pesto  
and extra virgin olive oil PDO of Garda

*Caprese-Salat mit Büffelkäse mit g. U. Siegel aus Kampanien,  
Tomatenscheiben, Schüttelbrot, hausgemachtem Basilikum-Pesto  
mit EVO-ÖL g. U. aus der Garda-Gegend*

€ 10,00

## FOREST DISH

Trentino salted meat carpaccio, Valtellina bresaola,  
rocket pesto, basil cream and Trentingrana flakes

*Carpaccio aus Trentiner carne salada,  
Bresaola-Aufschnitt aus dem Veltlintal, Rauke-Pesto,  
Basilikumcreme und fein gehobeltem Trentingrana-Käse*

€ 16,00



Cover charge - Gedeck € 1,50

Depending on the season and origin, some dishes could be deep frozen or quick-frozen at source – Products with certificate of origin and HACCP  
Je nach Jahreszeit und Herkunft könnten einige Gerichte eingefroren oder unmittelbar nach Zubereitung tiefgekühlt worden sein –  
Produkte mit Herkunfts und HACCP-Zertifizierung



# STARTERS

## ZUPPA AL FARRO

Farmer's soup with spelt and rosemary flavoured bread chips  
*Bauernsuppe mit Dinkel und mit Rosmarin gewürzten Brotchips*

€ 9,00

## ZUPPA DI GOULASH

Goulash soup flavoured with cumin, potatoes, peppers and large crouton  
*Kümmelgewürzte Gulaschsuppe mit Kartoffeln, Paprika und Crutons*

€ 10,00

## SPÄTZLE

Tyrolean spinach Spätzle dumplings tossed in Alpine butter with sage,  
Trentino speck and smoked ricotta shreds  
*Tiroler Spinatspätzle, in der Pfanne verfeinert mit Almbutter und Salbei,  
Trentiner Speck und geräucherten Ricotta-Hobeln*

€ 12,00

## TRIS DI CANEDERLI

Trio of bread dumplings, (speck, cher de Fascia, spinach)  
on hazelnut butter and sage or in broth Knödel-Dreierlei  
*Speck-, Cher de Fascia-Käse, Spinat-Knödel  
mit einer Sauce aus Nuss- und Salbeibutter oder in Brühe*

€ 10,00



### TAGLIATELLE AL CERVO O AI PORCINI

Fresh tagliatelle with venison and juniper ragout or with porcini mushrooms

*Frisch ausgerollte Bandnudeln mit Ragout*

*aus Hirschfleisch und Wachholderbeeren oder aus Steinpilzen*

€ 12,00

### RISOTTO AL TEROLDEGO

Carnaroli rice cooked in Teroldego Rotaliano wine garnished

with Cher de Fascia cheese fondue

*Risotto von Carnaroli-Reis mit Teroldego Rotaliano-Rotwein, verziert*

*mit Cher de Fascia-Käsefondue*

€ 14,00 a persona ~ min 2 pax ~ 20 min

### SPAGHETTI CON ZUCCHINE ALLA SCAPECE

Voiello Spaghetti creamed with scapece-style courgettes, pachino tomato and mint

*Spaghetti der Spitzenmarke Voiello, verrührt mit marinierten Zucchini alla Scapece,*

*Pachino Tomaten und Minze*

€ 14,00

### TAGLIOLINI ALLO SCOGLIO

Squid ink tagliolini with seafood

*Feine Tagliolini-Bandnudeln,*

*mit schwarzer Tintenfischsauce und Meeresfrüchten*

€ 16,00

Spaghetti amatriciana - Spaghetti carbonara - Lasagne Bolognese

€ 11,00

Cover charge - Gedeck € 1,50

Depending on the season and origin, some dishes could be deep frozen or quick-frozen at source – Products with certificate of origin and HACCP  
Je nach Jahreszeit und Herkunft könnten einige Gerichte eingefroren oder unmittelbar nach Zubereitung tiefgekühlt worden sein –  
Produkte mit Herkunfts und HACCP-Zertifizierung

# MAINS

## TRENTINER KAISERPLATTE

Storo polenta ~ Local grilled sausage ~ Mushrooms ~ "Cher de Fascia" cheese

Polenta von Storo ~ Lokale Bratwurst vom Grill ~ Pilze ~ Käse „Cher de Fascia“

€ 18,00

## JAGER KAISERPLATTE

Canederlo (bread dumpling) ~ Polenta ~ Venison ~ Mushrooms ~ "Cher de Fascia" cheese ~ Cranberries

Knödel ~ Polenta von Storo ~ Hirsch ~ Pilze ~ Käse „Cher de Fascia“ ~ Preiselbeeren

€ 19,00

## TYROLER KAISERPLATTE

Canederlo (bread dumpling) ~ Storo polenta ~

Goulash Local sausage cooked in sauerkraut ~ "Cher de Fascia" cheese

Knödel ~ Polenta von Storo ~ Gulasch ~ Lokale,  
mit Sauerkraut geschmorte Bratwurst ~ Käse „Cher de Fascia“

€ 20,00

## AVISIO TROUT

Grilled local trout from our Avisio stream with courgettes,  
peppers and grilled aubergines

Gegrillte Null-Kilometer-Forelle aus unserem Wildbach Avisio,  
mit gegrillten Zucchini, Paprika und Auberginen

€ 16,00

## ROSTICCIATA

Tyrolean hash - (strips of boiled beef, on brown stock)  
with steamed pan-tossed potatoes aromatised with gently fried onions

Tiroler Gröstl - Rindfleischgeschnetzeltes nach Tiroler Art  
(Geschnetzeltes vom Rind vermengt mit dunklem Butterfond)

mit in der Pfanne geschwenkten und mit geschmorten Zwiebeln gewürzten Dampfkartoffeln

€ 16,00

## FILETTINO DI MAIALINO

Speck wrapped suckling pig fillet, with forest aroma, gorgonzola mousse and roast potatoes

Mit Speck umwickeltes Schweinefilet mit Waldaroma,  
Mousse aus Gorgonzola-Käse und im Ofen gebackenen Kartoffeln

€ 18,00

## ► TRIPUDIO KAISER

Chicken cacciatore, storo polenta, cheese fondue and crunchy egg  
Hähnchen-Cacciatore mit Polenta von Storo, Käsefondue und knuspriges Ei

€ 18,00

## ► STINCO DI MAIALE

Pork shank cooked at a low temperature with Storo polenta  
Schweinshaxe bei Niedrigtemperatur gebraten und mit Polenta von Storo als Beilage

€ 16,00

► Until available - Solange vorrätig

Cover charge - Gedeck € 1,50

# ...MAINS

## HAMBURGER DI MANZO

Beef burger (Grey Alpine breed) with crispy bacon, salad, tomato, chips, BBQ sauce and side order of tempura onions  
Hamburger aus Rindfleisch (Qualität Tiroler Grauvieh) mit knusprigem Speck, Salat, Tomaten, Pommes frites, BBQ-Sauce und Zwiebeln in Tempura-Teig als Beilage  
€ 13,00

## WURSTEL MERANER

Merano frankfurter accompanied by goulash sauce, chips, local "Cher de Fascia" cheese and sauerkraut  
Meraner Würstel mit Gulasch-Sauce, Pommes frites, lokalem Käse „Cher de fascia“ und Sauerkraut  
€ 13,00

## SPIEGELEIER

Sunny-side-up egg, tossed griddled potatoes, sautéed onions and wafer-thin speck  
Spiegeleier, in der Pfanne geschwenkte Kartoffeln, sautierte Zwiebeln und hauchdünne Speckscheiben  
€ 12,00





### FONDUE AU FROMAGE (DISHES FOR 2)

Local cheese fondue served in a flame-heated pot, croutons,  
cooked vegetables and roast potatoes

Fondue aus lokalen Käsesorten, serviert mit Topf und Rechaud, Röstbrot,  
gekochtem Gemüse und im Ofen gebackenen Kartoffeln

€ 26,00 / person

### FONDUE BOURGUIGNONNE (DISHES FOR 2)

Cubes of beef fillet to cook as desired in hot oil, to season with BBQ sauces,  
yogurt and herbs with a side order of grilled vegetables and roast potatoes

Rindsfleischwürfel zum Selbstbraten im heißen Öl, begleitet von BBQ, Jogurt, Kräutersaucen  
und als Beilage gegrilltes Gemüse und im Ofen gebackene Kartoffeln

€ 29,50 / person

# GIANT SALAD

### GOLOSA

Green salad, tomato, carrots, olives, mozzarella and tuna

Grüner Salat, Tomaten, Möhren, Oliven, Mozzarella und Thunfisch

€ 10,00

### CAESAR SALAD

Green salad, croutons, hard-boiled eggs, grilled chicken strips and yogurt sauce

Grüner Salat, Croutons, hart gekochte Eier, gegrillte Hühnerstreifen und Jogurt-Sauce

€ 12,00

### MAXI

Green salad, boiled frankfurter in pieces, raw onion, capers, olives,  
strips of pepper, beans, hard-boiled eggs and corn

Grüner Salat, gekochtes Würstchen in Stücken, rohe Zwiebeln, Kapern, Oliven,

Paprika-Filets, grüne Bohnen, hart gekochte Eier und Mais

€ 13,00

Cover charge - Gedeck € 1,50

# STEAKHOUSE

## ARROSTICINI D'AGNELLO

Griddled lamb skewers with side order of soft Storo polenta

In der Grillpfanne gebratene Lammspießchen mit weicher Polenta von Storo als Beilage

€ 16,00

## COSTINE BBQ

Pork ribs cooked in the oven at a low temperature, glazed with BBQ sauce with chips

Im Ofen bei Niedrigtemperatur gebratene Schweinerippchen, glasiert mit BBQ-Sauce und begleitet

von Pommes frites

€ 17,00

## COSTOLETTE DI CERVO

Griddled deer ribs with Storo polenta

In der Grillpfanne gebratene Hirschkoteletts mit Polenta von Storo

€ 21,00

## GRIGLIATA MISTA

Mixed Grill

Pork fillet ~ Lamb skewer ~ Sirloin steak ~ Sausage ~ Chicken breast with side order of roast potatoes

Schweinefilet ~ Lammspießchen ~ Lendenstück ~ Bratwurst ~ Hühnerbrust mit im Ofen gebackenen

Kartoffeln als Beilage

€ 24,00

## TAGLIATA DI MANZO

Local thinly sliced beef (200g) on a bed of rocket and roast potatoes

Tagliata, gebratenes lokales Rindfleisch (200 g), serviert auf Rauke

und mit im Ofen gebackenen Kartoffeln

€ 19,00



### FILETTO DI MANZO LOCALE

Filet von lokalen Rindern oder von Irischem Angus mit hausgemachter Sauce  
und im Ofen gebratenen Kartoffeln  
€ 24,00 per 200g

### ANGUS IRLANDESE

Fillet of local beef or Irish Angus with homemade sauce and roast potatoes  
€ 32,00 per 300g

### LA COSTATA

Rib of beef of Trentino breeding farms served on hot stone with roast potatoes  
Choose the cut of your rib between 900g and 1200g.  
Rinder-Rumpsteak von Trentiner Zuchtieren, serviert vom heißen Stein mit im Ofen gebackenen Kartoffeln  
Wählen Sie das Gewicht Ihres Rumpsteaks zwischen 900 g und 1200 g  
€ 5,00/100 g - € 5,00 pro hundert Gramm

## SIDE ORDERS

Chips or roast potatoes - Pommes frites oder im Ofen gebackene Kartoffeln  
€ 4,50

Mixed buffet salad - Gemischter Salat vom Büffet  
€ 5,00

Storo polenta - Polenta von Storo  
€ 5,00

Pan-tossed vegetables - Schwenkgemüse  
€ 6,50

Mixed wild mushrooms - Gemischte Pilze aus dem Unterholz  
€ 6,50

Tyrolean sauerkraut - Tiroler Sauerkraut  
€ 6,50

Grilled vegetables - (Courgettes, peppers, aubergines, tomatoes and radicchio)  
Gemüse vom Grill - (Zucchini, Paprika, Auberginen, Tomaten und Radicchio)  
€ 7,00

# *The real Pizza with sourdough starter*

Leaven for 72 hours, feed every 18 and refresh every 24 hours to allow hydration that gives the  
Pizza a smooth fresh taste for a soft light dough

Eine 72 Stunden lange Gärzeit des Teiges, alle 18 Stunden gepflegt und alle 24 Stunden aufgefrischt, führt zu einer ausgezeichneten Hydratation, die der Pizza Weichheit und Frische im Geschmack bei einem lockeren und leichten Teig verleiht

## *Gourmet Pizza*

<i>Gusto</i>	€ 12,00
Artisan buffalo mozzarella, San Daniele ham, gorgonzola and Williams pears Von Hand hergestellte Büffelmozzarella, San Daniele-Rohschinken, Gorgonzola-Käse und Williams-Birnen	
<i>Sfiziosa</i>	€ 11,00
Tomato, buffalo mozzarella, scamorza cream and bacon Tomatensauce, Büffelmozzarella, Scamorza-Creme und Bauchspeck	
<i>Fantasia pistacchi</i>	€ 13,00
Artisan buffalo mozzarella, stracchino cheese, pistachios and speck Von Hand hergestellte Büffelmozzarella, Stracchino-Frischkäse, Pistazien und Speck	
<i>Pavils</i>	€ 11,00
Mozzarella, aubergines, spicy salami and Trentingrana cheese Mozzarella, Auberginen, pikante Salami und Käse Trentingrana	
<i>Eva</i>	€ 13,00
Mozzarella, apple, gorgonzola, walnuts and honey Mozzarella, Äpfel, Gorgonzola-Käse, Walnüsse und Honig	

<i>Nostradamus</i>	€ 12,00
Mozzarella, radicchio, porcini, gorgonzola and sausage Mozzarella, Radicchio, Steinpilze, Gorgonzola-Käse und Bratwurst	
<hr/>	
<i>Burratina</i>	€ 13,00
Mozzarella, San Daniele ham, burrata cheese and basil pesto Mozzarella, Rohschinken San Daniele, Burrata-Frischkäse und Basilikum-Pesto	
<i>Special Burratina</i>	€ 12,00
Mozzarella, tomato, burrata cheese and lemon flavoured oil Mozzarella, tomatensauce, Burrata-Frischkäse und Öl mit Zitronengeschmack	
<i>Marina</i>	€ 11,00
Mozzarella, cherry tomato, anchovies, buffalo mozzarella after cooking Mozzarella, Kirschtomaten, Sardellen und Büffelmozzarella nach der Backzeit	
<i>Schiacciatina Primavera</i>	€ 11,00
Flatbread, San Daniele ham, buffalo mozzarella and fresh cherry tomato Teigfladen mit Rohschinken San Daniele, Büffelmozzarella und frischen Kirschtomaten	
<hr/>	
<i>Dolomiti</i>	€ 12,00
Mozzarella from Moena, pachino tomato, porcini mushrooms, speck and basil Mozzarella von Moena, Pachino Tomaten, Steinpilze, Speck und Basilikum	
<i>Alpi</i>	€ 14,00
Mozzarella from Moena, tomato, bacon, smoked ricotta and luganega sausage Mozzarella von Moena, Bio Tomatensauce, Bauchspeck, geräucherte Ricotta und Luganega-Bratwurst	
<i>Marmolada</i>	€ 13,00
Mozzarella from Moena, tomato, Trentingrana cheese in cooking, bresaola and rocket Mozzarella von Moena, Bio Tomatensauce, Käse Trentingrana vor der Backzeit, Bresaola-Aufschnitt und Rauke	
<i>Appennini</i>	€ 11,00
Mozzarella from Moena, pumpkin cream, pecorino cheese and bacon Mozzarella von Moena, Kürbiscrème, Pecorino-Käse und Bauchspeck	



# Local delicacies

## *Napoletana*

Tomato, garlic, anchovies and basil

Bio Tomatensauce, Knoblauch, Sardellen und Basilikum

€ 10,00

## *Calabra*

Tomato, 'nduja (spicy spreadable salami), peppers and spicy salami

Bio Tomatensauce, 'nduja (würzige, pikante, weiche Rohwurst), Paprika und pikante Salami

€ 12,00

## *Salentina*

Tomato, peppers, 'nduja (spicy spreadable salami), sausage and garlic flavoured oil

Bio Tomatensauce, Paprika, 'nduja, Bratwurst und mit Knoblauch gewürztem Öl

€ 11,00

---

## *Mediterranea*

Tomato, dried tomatoes, stracchino cheese, capers and basil

Bio Tomatensauce, getrocknete Tomaten, Stracchino-Frischkäse, Kapern und Basilikum

€ 13,00

## *Trevisana*

Mozzarella, tomato, radicchio, Trentingrana cheese and sausage

Mozzarella, Tomatensauce, Radicchio, Käse Trentingrana und Bratwurst

€ 13,00

## *Parigina*

Mozzarella, tomato, San Daniele ham and brie

Mozzarella, Bio Tomatensauce, Rohschinken San Daniele und Brie-Käse

€ 12,00

## *Italiana*

Mozzarella, tomato, Trentingrana cheese and rocket

Mozzarella, Bio Tomatensauce, Käse Trentingrana und Rauke

€ 11,00

Aggiungi un ingrediente per un gusto personalizzato - da € 1,00 a € 4,00

# The classics

<i>Margherita</i>	€ 6,50
Mozzarella and tomato - Mozzarella und Bio Tomatensauce	
<i>Viennese</i>	€ 7,50
Mozzarella, tomato and frankfurter - Mozzarella, Bio Tomatensauce und Würstchen	
<i>Diavola</i>	€ 7,50
Mozzarella, tomato and spicy salami - Mozzarella, Bio Tomatensauce und pikante Salami	
<i>Funghi porcini</i>	€ 9,50
Mozzarella, tomato and porcini mushrooms - Mozzarella, Bio Tomatensauce und Steinpilze	
<i>Prosciutto e funghi</i>	€ 8,00
Mozzarella, tomato, ham and mushrooms - Mozzarella, Bio Tomatensauce, Schinken und Pilze	
<i>Vegetariana</i>	€ 8,00
Mozzarella, tomato and vegetables - Mozzarella, Bio Tomatensauce und Gemüse	
<i>Tonno e cipolla</i>	€ 8,00
Mozzarella, tomato, tuna and onion - Mozzarella, Bio Tomatensauce, Thunfisch und Zwiebel	
<i>Crudo San Daniele</i>	€ 8,00
Mozzarella, tomato and San Daniele ham	
Mozzarella, Bio Tomatensauce und Rohschinken San Daniele	
<hr/>	
<i>Quattro formaggi</i>	€ 8,50
Mozzarella, tomato with four cheeses Mozzarella, Bio Tomatensauce mit vier Käsesorten	
<i>Quattro stagioni</i>	€ 8,50
Mozzarella, tomato, mushrooms, baby artichokes, cooked ham and olives	
Mozzarella, Bio Tomatensauce, Pilze, Artischocken, gekochter Schinken und Oliven	
<i>Capricciosa</i>	€ 8,00
Mozzarella, tomato, mushrooms, peppers, cooked ham and baby artichokes	
Mozzarella, Bio Tomatensauce, Pilze, Paprika, gekochter Schinken und Artischocken	
<i>Kaiser</i>	€ 11,00
Mozzarella, tomato, bacon, gorgonzola and sausage	
Mozzarella, Bio Tomatensauce, Bauchspeck, Gorgonzola und Bratwurst	

# Beers



## KÖNIG LUDWIG SUA ALTEZZA, LA BIRRA.

Tutto nasce con il casato dei Wittelsbach che ha regnato per oltre 700 anni in Baviera, influenzando e caratterizzando fortemente la tradizione e la cultura birraria tedesca.

Oggi il discendente Principe Luitpold di Baviera continua a tramandare le speciali ricette della gamma König Ludwig e Kaltenberg, garantendone la qualità.

### KÖNIG LUDWIG HELL

BIRRA PICCOLA 0,20 l	€ 3,00
BIRRA MEDIA 0,40 l	€ 5,00

TIPO DI BIRRA • Lager, Hell  
COLORE • Giallo oro  
GUSTO • Amabilmente maltato e leggermente luppolato  
RETROGUSTO • Fresco e gradevole, con sentori di lievito  
GRADO ALCOLICO • 5,1%

### KÖNIG LUDWIG WEISS

BIRRA PICCOLA 0,30 l	€ 4,00
BIRRA MEDIA 0,50 l	€ 6,00

TIPO DI BIRRA • Weiss, alta fermentazione di frumento  
COLORE • Paglierino opalescente  
GUSTO • Fruttato e speziato  
RETROGUSTO • Note di banana matura e lievito  
GRADO ALCOLICO • 5,5%

### KÖNIG LUDWIG DUNKEL

BIRRA PICCOLA 0,30 l	€ 4,00
BIRRA MEDIA 0,50 l	€ 6,00

TIPO DI BIRRA • Dunkel, scura bassa fermentazione  
COLORE • Scuro intenso  
GUSTO • Morbido con note tostate e di luppolo  
RETROGUSTO • Note di caramello e cereali tostatati  
GRADO ALCOLICO • 5,1%

### KALTENBERG KELLER

BIRRA PICCOLA 0,20 l	€ 3,00
BIRRA MEDIA 0,40 l	€ 5,00

TIPO DI BIRRA • Lager non filtrata  
COLORE • Paglierino opalescente  
GUSTO • Amabilmente maltato e luppolato  
RETROGUSTO • Intensi sentori di lievito  
GRADO ALCOLICO • 5,1%

## OBERBRÄU - Doppio malto rossa

OBERBRÄU 1605 ha le sue origini in Holzkirchen, un paesino incastonato nelle innevate alpi bavaresi. Nel 1605 la famiglia reale Wittelsbach concesse agli abitanti di Holzkirchen i diritti di produzione della birra. Da allora e in stretta aderenza alla legge di purezza, OBERBRÄU 1605 è magistralmente prodotta con acqua, luppolo e orzo.



BIRRA PICCOLA 0,20 l	€ 3,50
BIRRA MEDIA 0,40 l	€ 5,50

tipo di birra • Doppio malto rossa, bassa fermentazione  
COLORE • Ambrato intenso  
Gusto • Aroma intenso e fruttato  
Retrogusto • Note di malto e caramello  
Grado alcolico • 6,5%



# Bottled beers

Fiemme (Trentina) - 4,8 % vol.  
€ 5,00

Forst 1857 - 4,8 % vol.  
€ 5,00

Felsenkeller - 6 % vol.  
€ 5,00

Budweiser € 4,00

Beck's € 4,00

Corona € 5,00

Ceres € 5,00

Non alcoholic beer € 4,00

## Cedea Mineral Water 8.1

Cedea is the taste of the Dolomites.

It flows out at amazingly constant pressure, perfectly pure and cold, at 6.9°C.

It's an oligo-mineral water, with 130 mg/L of Total Dissolved Solids. It's light and extremely balanced in minerals, ideal for the human body, for everyday use and does not cause liquid retention. Because of its equilibrium, beside being a top quality water to drink, it also makes the ideal dilution for tasting whiskey.

€ 3,80

## Vini della casa Trentini

	Glass	0,25 L	0,50 L
Teroldego red house wine	€ 2,50	€ 4,00	€ 7,50
Chardonnay white house wine	€ 2,50	€ 4,00	€ 7,50

## Beverage

Coca Cola - Fanta - Lemon	0,3 L	0,4 L	Sparkling wine (prosecco)	€ 4,00
alla spina	€ 3,00	€ 4,00	Sparkling wine Revi Trento Doc	€ 5,00
Bibite in lattina	€ 3,00		Non-alcoholic aperitifs	€ 3,00
33cl			Campari Soda	€ 3,50

# Homemade desserts

Passion and love for the traditional recipes



*Schwarzwald*

€ 7,00



*Sacher Torte  
with chocolate chip*

€ 6,50



*Strudel  
with vanilla sauce and ice cream*

€ 6,50



*Tiramisù*

€ 6,00



# DESSERTS

*Crema Catatana*

€ 6,00



*Profiteroles*

€ 5,50



*White or black truffle*

€ 4,50 + 1,50 affogato



*Semifreddo with wild berries*

€ 5,50



*Ice cream*

2 flavors € 3,50

3 flavors € 5,00

*Fruit salad*

€ 5,00

( - with ice cream € 6,00 )

# Baby menù



Pizza margherita  
Mozzarella and tomato sauce

€ 4,50

Pizza viennese  
Mozzarella, tomato sauce and wurstel

€ 4,90

Pasta al pomodoro  
Pasta with tomato sauce

€ 6,00

Pasta al ragù  
Pasta with meat sauce

€ 6,00



Chicken nuggets  
and chips

€ 8,00

Wurstel and chips

€ 7,00

# ALLERGENS



GLUTEN



SESAME



NUTS



CRUSTACEAN



EGGS



FISH



MUSTARD



MILK



CELERY



PEANUTS



SOYA



SHELLFISH



LUPINS



SULPHITE

Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof. Crustaceans and products thereof - Eggs and products thereof - Fish and products thereof - Peanuts and products thereof - Soybeans and products thereof - Milk and products thereof (including lactose) Nuts namely: almond, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts, and products thereof - Celery and products thereof Mustard and products thereof - Sesame seeds and products thereof Sulphur dioxide and sulphites - Lupin and products thereof Molluscs and products thereof





# Kaiserstube

