

Speisekarte



Steakhouse & Bar - Lounge

Küche geöffnet:

Montag - Donnerstag: 11.00 - 23.00 Uhr

Freitag: 11.00 - 23.00 Uhr

Samstag - Sonntag: 11.00 - 23.00 Uhr

Alle Preise inklusive 19 % Mehrwertsteuer

Liebe Gäste!

Herzlich willkommen im Steakhouse Kaiser's unter Leitung von Simon Perperoglou. Fühlen Sie sich rundum wohl bei uns und genießen Sie die zahlreichen Spezialitäten, die der Chef persönlich und stets frisch für Sie zubereitet.

Von Salaten über Steaks und Vegetarisches ist für jeden Geschmack etwas dabei und dazu gibt es regelmäßig ein attraktives Veranstaltungsprogramm. Erkundigen Sie sich nach den nächsten Highlights direkt bei uns oder im Internet unter www.cafekaiser.de

Möchten Sie das Kaiser's einmal exklusiv für sich und Ihre Gäste mieten? (Geburtstage, Hochzeiten, Konfirmationen, Geschäftsessen etc.) Dann wenden Sie sich einfach an unser Team und vereinbaren einen Termin. Bei der Auswahl von Speisen und Getränken beraten wir Sie gerne.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und viel Vergnügen!

Ihr Kaiser's Team

Suppen

Tomatencremesuppe 3,60 €

mit frischem Basilikum, frischen Tomaten und
Sahne, passiert

Gulaschsuppe 3,80 €

mit frischem Paprika und Fleisch, dazu
Knoblauchbrot

Zwiebelsuppe 4,50 €

klassisch mit Weißwein und Käse überbacken
ca. 10 Minuten

Vorspeisen & Salate

Kartoffelsalat 3,00 €

Hausgemachter Kartoffelsalat „Schwäbisch“

Kaiser's Lounge Salat 3,00 €

Blattsalate nach Saison, Tomaten, Paprika,
Gurken und Zwiebeln
Im Steak Menü-Preis enthalten

Bruschetta 3,50 €

Frische Tomatenwürfel mit Pesto aus Basilikum,
Olivenöl und Zwiebeln auf Knoblauchbrot

Weitere Salate

Tomatensalat

3,90 €

mit milden roten Zwiebeln, angemacht mit
Italian Dressing

Salat Nicoise

8,90 €

Blattsalate nach Saison, Tomaten, Gurken,
Thunfisch, Schafskäse, Eier, Oliven, Zwiebeln
und Knoblauchbrot

Chicken Wings Salat

9,20 €

Eisberg, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln,
Chicken Wings und Knoblauchbrot

Chef Salat

8,90 €

Blattsalate nach Saison mit Schinken, Käse, Eier,
Zwiebeln und Knoblauchbrot

Amerikanischer Salat

9,20 €

Bunte, knackige Salate mit zarten
Putenmedaillons, gebratenen Champignons,
American Dressing und Knoblauchbrot

Steak Salat

9,90 €

Bunte, knackige Salate mit zwei kleinen
Hüftsteaks, gebratenen Champignons, French
Dressing und Knoblauchbrot

Beilagen

<i>Kräuterbutter, Sour Cream, Steaksauce</i>	<i>je 0,90 €</i>
<i>Kaiser's Knoblauchbröt</i>	<i>1,00 €</i>
<i>Baked Potato mit Sour Cream</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Pommes Frites</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Kroketten</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Spätzle</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Langkornreis</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Frisches Pfannengemüse</i>	<i>3,80 €</i>
<i>frisch gebratene Paprika, Zucchini, Champignons und Zwiebeln</i>	
<i>Blattspinat</i>	<i>3,50 €</i>
<i>feinwürzig, mit Zwiebeln</i>	
<i>Champignons in Rahmsauce</i>	<i>3,80 €</i>

Steak Menüs

<i>Kaiser's Hüftsteak</i>	160g	11,90 €
aus der zarten Rinderhüfte		
<i>Kaiserin's Rumpsteak</i>	180g	14,90 €
aus dem herzhaften Rinderrücken		
<i>Kaiser's Rumpsteak</i>	250g	18,90 €
mit kleinem Fettrand, kernig und zart		
<i>Kaiser's Entrecôte</i>	250g	18,90 €
aus dem Zwischenrippenstück, marmoriert mit kleinem Fettauge, saftig zart		
<i>Kaiser's Giant Entrecôte</i>	350g	24,90 €
aus der Hochrippe, heiß vom Lavagrill		
<i>Kaiser's X XL Entrecôte</i>	500g	34,90 €
aus der Hochrippe, heiß vom Lavagrill		
<i>Black Angus Filet Steak</i>	180g	23,90 €
aus dem zartesten Teilstück des Filets		
<i>Big Ben Filet Steak</i>	250g	28,90 €
aus dem besten Stück des Filets, hoch und dick geschnitten		

*Unsere Kaiser's Steak Menüs enthalten einen
frischen Salat vorweg, Baked Potato mit
Sour Cream und Knoblauchbrot!*

Weitere Hauptgerichte

Putengratin 9,50 €

Putenmedaillons mit Champignons in
Rahmsauce,
mit Käse überbacken und Knoblauchbrot

Putenbrust 9,90 €

saftig gegrillt, mit Baked Potato, Sour Cream,
Kräuterbutter und Knoblauchbrot

Kaiser's Gratin Potato 9,50 €

gefüllt mit würzigem Blattspinat, frischem
Gemüse, mit Käse überbacken, dazu
Knoblauchbrot

Gemüse Potato 9,50 €

gefüllt mit frischen Champignons in
Rahmsauce,
dazu Pfannengemüse und ofenfrisches Brot

Schnitzel 8,90 €

Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites

Riesenschnitzel 15,50 €

Paniertes Riesenschnitzel mit Pommes Frites

***Stellen Sie sich einfach Ihren
vegetarischen Teller aus unseren Beilagen
zusammen!***

Weitere Hauptgerichte

Pfeffer - Spieß 11,90 €

Aus dem Schweinenacken, mit
Pfefferrahmsoße und knusprigen Krokette

Kaiser - Spieß 12,90 €

Aus fünf kleinen Rindersteaks, Champignons
in Rahmsauce und Krokette

Kaiser 's Riesenburger 9,50 €

Frischer saftiger Burger direkt vom Grill mit
Pommes Frites

auch als Kaiser 's Cheeseburger 10,00 €

Kaiser's Zwiebelrostbraten 14,90 €

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Spätzle

Workout Pfanne 9,50 €

Knackiges Pfannengemüse mit Rind, Schwein
oder Putenfleischstreifen, dazu Knoblauchbrot

Bunte Nudel Pfanne 10,50 €

Gebratene Nudeln an knackigem
Pfannengemüse mit Rind, Schwein oder
Putenfleischstreifen, dazu Knoblauchbrot

Dieses Gericht gibt es auch vegetarisch 8,50 €

**Stellen Sie sich einfach Ihren
vegetarischen Teller
aus unseren Beilagen zusammen!**

Für Unsere kleinen Freunde

Kinderschnitzel 4,90 €

Kleines Schnitzel mit Pommes Frites

Putenmedaillons 5,50 €

Zwei kleine Putenmedaillons mit Pommes Frites

Hüftsteak 5,50 €

Zwei kleine Hüftsteaks mit Pommes Frites

Desserts

Rote Grütze 3,20 €

Himbeeren, Brombeeren, rote und schwarze
Johannisbeeren, Erdbeeren, Sauerkirschen und
Stachelbeeren mit Vanillesauce

Apfelstrudel 3,50 €

aus hauchdünnem Wiener Strudelteig mit
frischen Äpfeln

Quarkstrudel 3,20 €

aus hauchdünnem Wiener Strudelteig mit
Rosinen

Aperitif

Sandemann Sherry Superior dry	5	cl	3,50	€
Delaforce White Port	5	cl	3,50	€
Sandemann Tawny Port	5	cl	3,50	€
Martini Bianco	5	cl	4,00	€
Martini Dry	5	cl	4,00	€
Martini Rosé	5	cl	4,00	€
Martini Rosso	5	cl	4,00	€
Martini d'Oro	5	cl	4,00	€
Pernot Soda	4	cl	4,50	€
Campari Soda ¹	4	cl	5,00	€
Campari Orange ¹	4	cl	6,00	€
Aperol Soda ¹	4	cl	5,00	€
Aperol Orange ¹	4	cl	6,00	€

Sekt, Prosecco und Champagner

Prosecco	0,1	l	3,80	€
Prosecco	0,75	l	20,00	€
Moët & Chandon Brut Imperial	0,1	l	12,50	€
Moët & Chandon Brut Imperial	0,75	l	75,00	€
Veuve Clicquot Ponsardin Brut	0,75	l	80,00	€
Veuve Clicquot Rosé	0,75	l	95,00	€
Dom Pérignon	0,75	l	165,00	€

1 Farbstoff

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{1,2} Coca Cola Light ^{1,2,5} Spezi ^{1,2,5} Fanta ^{1,5,6}	0,2	1	2,30	€
Coca Cola ^{1,2} Coca Cola Light ^{1,2,5} Spezi ^{1,2,5} , Fanta ^{1,5,6}	0,4	1	3,30	€
Orangina gelb ¹ , rouge ^{1,2}	0,2	1	3,00	€
Bitter Lemon ³ , Tonic Water ³ , Ginger Ale ¹	0,2	1	2,40	€
Bitter Lemon ³ , Tonic Water ³ , Ginger Ale ¹	0,4	1	3,40	€
Apollinaris	0,25	1	2,50	€
Apollinaris	0,5	1	3,70	€
Korpi (Stilles Mineralwasser)	0,5	1	2,50	€
Red Bull energy drink ^{1,2,4}	0,2	1	3,40	€
Red Bull zuckerfrei	0,2	1	3,40	€

Säfte Vaihinger

Apfelsaft	0,2	1	2,40	€
Orangensaft	0,2	1	2,40	€
Ananassaft, Kirschsft, Multivitaminsaft, Grapefruitsaft, Bananennektar, Maracujanektar	0,2	1	2,50	€
Alle Säfte	0,4	1	3,50	€
Saftschorle	0,2	1	2,40	€
Saftschorle	0,4	1	3,40	€

- 1 Farbstoff
- 2 Koffein
- 3 Chinin

- 4 Taurin
- 5 Konservierungsmittel: Benzoesaure
- 6 Antioxidationsmittel

Biere vom Fass

Dinkel Acker Privat	0,5	1	2,80	€
Dinkel Acker Privat	0,3	1	2,20	€
Radler	0,5	1	2,80	€
Radler	0,3	1	2,20	€
Sanwald Hefeweizen hell	0,5	1	3,00	€
Cluss Kellerpils naturtrüb	0,3	1	2,50	€

Flaschenbiere

Becks Alkoholfrei	0,3	1	3,00	€
Sanwald Hefeweizen alkoholfrei	0,5	1	3,00	€
Sanwald Hefeweizen hell	0,5	1	3,00	€
Sanwald Hefeweizen dunkel	0,5	1	3,00	€
Sanwald Kristallweizen	0,5	1	3,00	€
Sanwald Blue	0,5	1	2,80	€
Becks	0,3	1	3,00	€
Becks Gold	0,3	1	3,00	€
Becks Green Lemon	0,3	1	3,00	€
Desperados	0,33	1	3,50	€

Heisse Getränke

Tasse Kaffee	2,20	€
Tasse Kaffee entkoffeiniert	2,20	€
Espresso	2,00	€
Espresso macchiato	2,20	€
Doppelter Espresso	3,60	€
Cappuccino mit Milchschaum	2,40	€
Milchkaffee	2,70	€
Latte Macchiato	2,70	€
Tasse Tee (Bitte fragen Sie nach unserer Auswahl)	2,20	€
Heisse Schokolade	2,70	€
Latte Baileys	4,00	€
Latte Amaretto	4,00	€
Baileys Schokolade	4,00	€

Bitters

Ramazotti	2 cl	2,50 €
Averna	2 cl	2,50 €
Fernet Branca, Fernet Menta	2 cl	2,50 €
Jägermeister	2 cl	2,60 €

Liköre

Amaretto	2 cl	3,00 €
Baileys Irish Cream	2 cl	3,00 €
Batida de Coco	2 cl	3,00 €
Erdbeerlimes	2 cl	3,00 €
Grand Marnier	2 cl	3,00 €
Cointreau	2 cl	3,00 €
Southern Comfort	2 cl	3,00 €

Obstbrände

Kirschwasser	2 cl	3,00 €
Williamsbirne	2 cl	3,00 €

Calvados

Gilbert	2 cl	3,60 €
---------	------	--------

Weine

Weißweine

Cleebronner Michaelsberg
Riesling QbA 0,25 l 4,20 €

Weingärten Cleebronn-Güglingen eG
fein-fruchtig, erfrischend, anregend

Cleebronner Michaelsberg
Riesling QbA, trocken 0,25 l 4,20 €

Weingärten Cleebronn-Güglingen eG
fein-fruchtig-trocken, frisch, rassig

Auberge Häder Vin de Pays d'Oc 0,25 l 4,50 €

Auberge

Intensive Honig- und Aprikosenaromen
elegant, rassig

Pinot Grigio Igt delle Venezie 0,25 l 4,80 €

Sant Agostino

aromatisch, fruchtig und erfrischend

Rosewein

Cleebronner Michaelsberg
Schillerwein QbA, trocken 0,25 l 4,00 €

Weingärten Cleebronn-Güglingen eG
Elegant, fruchtig, erfrischend

Cleebronner Michaelsberg
Spätburgunder Weissherbst QbA 0,25 l 4,50 €

Weingärten Cleebronn-Güglingen eG
fein-frucht, spritzig, feine süsse

Rotweine

Cleebronner Michaelsberg

0,25 l 4,50 €

Trollinger QbA, trocken

Weingärtnen Cleebronn-Güglingen eG

Fruchtbetont-trocken, würzig, elegant

Güglingen Kaiserberg Trollinger mit

0,25 l 4,50 €

Lemberger QbA

Weingärtnen Cleebronn-Güglingen eG

Harmonisch, rund, fruchtbetont

Auberge Merlot Vin de Pays d'Oc

0,25 l 4,50 €

Auberge

Aromen von reifen, dunklen Früchten
geschmeidig und vollmundig

Razon de Maria Cuvee aus Tempranillo

0,25 l 4,50 €

und Carnache

Vino de la Tierra de Castilla

Vollmundig, Aromen von dunklen
Beerenfrüchten

Weinscharke vom Würtemberger

0,25 l 2,90 €

Flaschenweine

Griechenland

Creta Nobile, Kreta 0,75 l 29,00 €

Rot trocken, Intensiver Duft, gehaltvoll,
elegant

Xeralithia, Kreta 0,75 l 23,00 €

Weiss trocken, Intensive Fruchtaromen im
Bouquet, Spritzig und leicht

Nea Selini, Peloponnes 0,75 l 26,00 €

Rot trocken, Beerenfrucht Aromen, mit sehr
viel „Appeal“ am Gaumen, eine attraktive
Frucht und einen nicht zu schweren Körper

Kanava Argyros, Santorini 0,75 l 28,00 €

Weiss trocken Qualitätswein, spritziger und
dezent mineralischer Wein, der durch fruchtige
Aromen, perfekt ausbalancierter Säure und
einer wunderbaren Mandelnote brilliert.
Druckvoll und anhaltend

Argentinien

Trapiche Astica Cabernet Sauvignon 0,75 l 16,00 €

Bodegas Trapiche
Würzig und kraftvoll

Osaado Shiraz Malbec 0,75 l 15,00 €

Bodegas Callia
Duft von schwarzen Früchte, weiches Tannin,
sehr saftig

Chile

Tacarnal Cabernet Sauvignon Merlot 0,75 l 16,50 €

Cono Sur

Geschmack von schwarzen Früchten
harmonisch und weich

Tacarnal Sauvignon Blanc 0,75 l 17,50 €

Cono Sur

Aromatisch, fruchtig, Geschmack von
Zitronen, Grapefruit und etwas Flieder

Tacarnal Sauvignon Blanc Semillon 0,75 l 16,50 €

Cono Sur

Fruchtiger Duft von Grapefruit und schwarzer
Johannisbeere, sehr erfrischend

Australien

Wildcard Cabernet Sauvignon Merlot 0,75 l 23,50 €

Peter Lehmann

Klare Frucht im Bouquet samtiger Schmelz am
Gaumen

Wildcard Shiraz 0,75 l 23,50 €

Peter Lehmann

Geschmack von dunklen Beeren, Pfeffer, Duft von
Zimt und Koreander, reichhaltig und gehaltvoll

Wildcard Chardonnay 0,75 l 22,00 €

Peter Lehmann

Bouquet von frischem Pfirsich und Haselnuss
feiner Schmelz am Gaumen