

KLEINE GERICHTE

WIENER SCHMANKERLTeller 20
auf Erdäpfel-Gurken- und Vogerlsalat
A/C/G/H/L/M

IMPERIAL SANDWICH 20
Pastrami, Avocado, Paradeiser,
Rotweinzwiebel, Bergkäse, Joseph Brot
C/G/H/M/F/

WIENER WÜRSTEL 13
mit Senf, Kren und Gulaschsaft
A/L/M/F/O

ZWEIERLEI VOM LACHS 20
mit Dill-Senfsauce und Oberskren
D/G/M/O/H

MARINIERTER BUNTE PARADEISER 18
mit Burrata und Rucola
G/M/H

WILDKRÄUTERSALAT 11
mit jungen Karotten, Radieschen
Balsamico Dressing und Croutons
A/G/H/M

SUPPEN

KRÄFTIGE RINDSUPPE 8
mit Grießnockerl, Frittaten oder Leberknödel
A/C/G/L

KARFIOL CREMESUPPE 8
mit gerösteten Walnüssen und Schnittlauchöl
G/H/L/O

WIENER ERDÄPFELSUPPE 8
mit Steinpilzen
G/L

FEINE KLASSIKER

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL 29
aus der Pfanne mit Petersilienerdäpfel
und kleinem gemischtem Salat
A/C/M/G/H

TAFELSPITZ 29
mit Rösterdäpfel, Cremespinat, Markbrot,
Apfelkren und Schnittlauchsauce
A/L/C/G/M

LACHSFORELLE „RADLBERG“ 30
Gnocchi, Mandeln, Wilder Brokkoli
A/C/D/G/L/O

Café Imperial

WIEN

SAFTGULASCH VOM WEIDERIND 22
Semmelknödel, Bauern-Ei und Würstel
A/C/G/L

GEFÜLLTE TEIGTASCHERL 20
mit Bröseltopfen, Paradeiser und Spinat
A/C/G/E/H

DESSERTS

PALATSCHINKEN 9,50
gefüllt mit Marillenmarmelade A/C/G
oder Schokoladensauce A/C/G

WIENER KAISERSCHMARRN 18
mit Rumrosinen und Zwetschkenröster
(30 Minuten Zubereitungszeit)
A/C/G/O

MEHLSPEISEN

aus unserer Tortenvitrine

WIENER APFELSTRUDEL 7,50
Feinster Steirischer Apfel mit Rosinen,
Butterbrösel und Zimt, umhüllt von hauchdünnen
Strudelteigblättern
A/G/O

REHRÜCKEN mit Mandelsplittern 6,50
Schokoladen-Nussandmasse mit hausgemachter
Preiselbeerfülle, mit Schokolade umhüllt (laktosefrei)
C/H/F

ESTERHAZY SCHNITTE 6,50
Mandelblätter mit zarter Vanille-Buttercreme,
Maraschino und Fondantglasur (glutenfrei)
C/G/H/O

FRUCHTIGE ERDBEERTARTE 6,50
Mandelmürbeig mit Cointreau-Vanillecreme
und Erdbeeren
A/C/G/H/O

EISSPEZIALITÄTEN

VANILLE C/E/G **SCHOKOLADE** G/F
STRACCIATELLA F/G **KAFFEE** G/C
HASELNUSS G/C/H

VEGAN:
ERDBEER / ZITRONE / MANGO /
JOHANNISBEERE

SORBETS 13
serviert mit Früchten und Beeren

GEMISCHTES EIS (4 Kugeln) 9
C/G/H/F/E

KLEINES GEMISCHTES EIS (2 Kugeln) 5
C/G/H/F/E

PORTION EISWAFFELN 2
A/C

RINGSTRASSEN EISBECHER 9,50
Erdbeer-, Vanille- und Zitroneneis
mit Beeren der Saison und Schlagobers
C/E/G/O

ERDBEEREISBECHER „ROMANOFF“ 9,50
Vanilleeis mit marinierten Erdbeeren und
Schlagobers
C/E/G

WIENER EISKAFFEE 9,50
Eisgekühlter Kaffee mit Vanilleeis und Schlagobers
C/E/G

EISSCHOKOLADE 9,50
Eisgekühlte Trinkschokolade mit Vanilleeis und
Schlagobers
C/E/F/



Imperial Torte

WIEN 1873

Das Kaiserliche Meisterkonfekt,
handgefertigt im Hotel Imperial Wien

N°1 DAS ORIGINAL 9,5
Mandelblätter mit luftig geschlagener
Butterschokoladencreme, mit feinstem Marzipan
und heller Imperial-Glasur umhüllt
C/F/G/H

N°2 SCHWARZE ORANGE 9,5
Mandelblätter mit zarter Butterschokoladencreme
mit einem Hauch Kaffee verfeinert, gedeckt mit
erlesenem Orangen-Marzipan und köstlicher
Kakaoglasur
C/F/G/H

N°3 FEINE HIMBEERE 9,5
Mandelblätter mit luftig geschlagener
Butterschokoladencreme, mit feinstem Himbeer-
Marzipan und köstlicher Kakaoglasur umhüllt
C/F/G/H

Auch wenn die schönsten Souvenirs bekanntlich
unsere Erinnerungen sind, zählt die Imperial Torte
als süßer Gruß aus Wien zu den begehrtesten
Präsenten für zu Hause.

Verschiedene ansprechende Geschenkboxen und
Geschmackseditionen finden Sie in unserer Imperial
Torte Boutique oder unter www.imperialtorte.com
Die Imperial Torte wird auch weltweit versandt.

Frische Produkte aus nachhaltiger Landwirtschaft
sind uns ein wichtiges Anliegen.

Daher unterstützen und kaufen wir bei regionalen
Produzenten, die diesen Vorgaben entsprechen.
Bauer Michis Erdäpfel, Kräuter und Gemüse, Milchprodukte
mit den AMA Gütesiegel über Nöm, Hühnerfleisch aus
Österreich über Wiesbauer Gourmet, Österreichische
Lachsforelle von Eishken Estate.

Produkte aus der Genuss Region Steiermark:
Steirischer Kren, Steirisches Kernöl, Vulcanoschinken.

Preise in Euro inkl. Must.,
Preisänderungen vorbehalten