



## *Appetizers*

**Fois Gras en Croute** – With figs  
Hígado de pato con costra e higos

**Spinach Strudel** – With mixed greens  
Strudel de espinaca con ensalada verde

**Ravioli** – Stuffed with fennel and wild mushrooms  
Ravioles rellenos de hinojo con prosciutto y setas

**Crab Cake** – With greens, grapefruit and avocado  
Torta de jaiba con lechugas, toronja y aguacate

## *Soups*

**Cream of Red Cabbage Soup**  
Crema de col morada

**Onion Soup** – With white wine  
Sopa de cebolla con vino blanco

## *Main Courses*

**Trout Fillet** – With celery purée and spinach  
Filete de trucha con puré de apio y espinaca salteada

**Beef Tenderloin** – With red flannel hash  
and green peppercorn sauce  
Filete de res con verduras y papas finas,  
salsa de pimienta verde

**Grilled Red Snapper** – With cilantro oil and lemon  
Filete de huachinango a la parrilla con cilantro y limón

**Leg of Veal** – With vegetables and potato noodles  
Pierna de ternera con verduras y dedos de papa

**Rack of Lamb** – With mustard crust,  
polenta and green beans  
Rack de cordero con costra de mostaza, polenta y ejotes

**Duo of Duck Breast and Duck Confit** – With spätzle  
Pechuga de pato y pierna confitado con Spätzle

## *Desserts*

**Goopy Warm Chocolate Cake** – With mint ice cream  
Pastel de chocolate tibio con helado de menta

**Fried Crepe** – With peach cream and flamed cherries  
Crepa frita con crema de duraznos y cerezas flameadas

**Combination of “Apfelstrudel” and “Sachertorte”**  
Combinación de strudel de manzana  
con pastel de chocolate

(This is only a partial selection from the menu )  
(Esta es sólo una selección parcial del menú)



**K**aiser Maximilian, operating since 1995, has become a Vallarta tradition for fine European and Austrian dining. The decor and portrait of Emperor Maximilian of Hapsburg, the Austrian archduke who was named emperor of Mexico by Napoleon III in 1864, transports you to the atmosphere of a Viennese café at the end of the 19th century. Dining is available in the air-conditioned dining room, as well as outside on the sidewalk. Owner Andreas Rupprechter, together with a great group of dynamic chefs, has created a menu that merges New and Old World cuisines and features traditional Austrian dishes. Kaiser Maximilian has been honored with the 5 Star Diamond Award since 2003. It also is a member of the Chaîne des Rôtisseurs. Visit also their Espresso Bar, serving breakfast, lunch, sandwiches, salads, Austrian pastries, ice cream combinations and great coffee selections.



**A**bierto desde 1995, Kaiser Maximilian se ha convertido en una tradición vallartense para disfrutar fina comida europea y austriaca. La decoración y retrato del Emperador Maximiliano de Habsburgo, el archiduque austriaco que en 1864 fue coronado Emperador de México por Napoleón III, crean la atmósfera y lo transportan a un café vienés de finales del siglo XIX. Puedes cenar en un cuarto con aire acondicionado o bien en mesas al exterior sobre la acera. El dueño Andreas Rupprechter, junto con un grupo de dinámicos chefs, ha creado un menú que combina las recetas del viejo y el nuevo mundo y presenta platillos austriacos tradicionales. Kaiser Maximilian ha conservado el premio 5 Star Diamond Award desde el 2003. También es un miembro de la Chaîne des Rôtisseurs.



THE STAR DIAMOND

CHAÎNE DES RÔTISSIEURS

OLAS ALTAS 380-B, EL CENTRO • (322) 223-0760 • ESPRESSO BAR (322) 222-5058

WWW.KAISERMAXIMILIAN.COM • OPEN 6 - 11 PM; CLOSED SUNDAYS

ESPRESSO BAR: 8 AM - NOON • BREAKFAST, LUNCH AND DINNER

VISA, MASTERCARD AND AMERICAN EXPRESS ACCEPTED