



Appetizers

Fois Gras en Croute – With figs
Higado 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

Escargots – Snails with garlic butter in puff pastry
Caracoles con mantequilla de ajo en pasta de hojaldre

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 creamy raclette cheese, mushrooms and potato gratin - Filete de res con raclette cremoso, champiñones y papa gratin

Grilled Red Snapper – With risotto, cauliflower and smoked chilies - Filete de huachinango con risotto, coliflor y chiles ahumados

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

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

Fried Crepe – With peach cream and flamed cherries
Crepita 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)



Kaiser Maximilian, operating since 1995, has become a Vallarta tradition for fine European and Austrian dining. The decor and portrait of Emperor Maximilian of Habsburg, 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. And enjoy the cuisine of Paul Ferzacca from La Tour Restaurant in Vail, Colorado, during our Festival Gourmet from Nov. 11 onwards. Join us on November 15 for a six-course dinner and wine tasting menu at 8 pm.



Paul Ferzacca
Guest Chef for the
Festival Gourmet International

Abierto 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 miembro de la Chaîne des Rôtisseurs. Y pruebe la cocina de Paul Ferzacca del Restaurant La Tour en Vail, Colorado, durante el Festival Gourmet del 11 de noviembre en adelante. Disfrute también de una cena de seis tiempos con degustación de vinos el martes 15 de noviembre a las 8 pm.



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 - MIDNIGHT • BREAKFAST, LUNCH AND DINNER

VISA, MASTERCARD AND AMERICAN EXPRESS ACCEPTED

