

Vorspeisen

Starters

Gebackene Champignonköpfe mit Sauce Tatar (A, G, M) 7,50
(Baked mushrooms with sauce tatar)

Hortobagyer Palatschinken mit Hühnerfleisch gefüllt (A, G, C) (1 stk.) 6,90
(Pancakes filled with chickenragout, served in a paprika sauce)

Schweinhirnragout auf gebratenen Weißbrot (A) 6,90
(Pork brain on toasted bread)

Suppen

Soups

Würzige Rindsuppe mit Kaspressknödel (A, G, C, L) 4,20
mit Frittaten, mit Nudeln 3,90
(Beef soup with cheese dumpling, pancake or noodles)

Ungarische Gulaschsuppe mit Gebäck (A, L, M) 6,50
(Hungarian goulash soup with white bread)

Tagessuppe 3,50
(Soup of the day)



Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über die Zutaten unserer Gerichte!

Kinder Gerichte

Dishes for kids

Mickey Mouse (Kinder Wiener Schnitzel mit Pommes) (A, C, G) 7,90
(Small portion of Wiener Schnitzel with french fries)

Grillwürstl mit Pommes und Ketchup (A) 7,50
(Grilled sausage with french fries)

Kinder Spaghetti mit Tomaten Sauce/Carbonara (A, G) 6,90
(Spaghetti with Tomato sauce/Carbonara sauce)

Knödel in Bratensaft (A, G, M) 4,50
(Dumpling in meat sauce)

Käse Speisen

Cheese dishes

Gebackener Edamer Käse mit Reis und Sauce Tatar (G, L) 9,90
(Baked edam-cheese with rice and sauce tatar)

Kasnocken mit gebratenen Zwiebelringen und grünem Salat (A, G, M) 12,50
(Cheesenoodles with crispy onions and green salad)

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über die Zutaten unserer Gerichte!

Vegetarische Speisen

Dishes **without** meat

Mit Gemüseragout und Feta gefüllte Palatschinken Taschen (2 stk.) (A, C, G, L) 12,90
(Savoury pancakes filled with vegetable ragout and feta cheese)

Spinatspätzle auf Gorgonzolasauce (A, C, G) 10,90
(Spinach noodles with gorgonzola cheese sauce)

Veganes Gericht

Vegan dish

Gemüsespieß mit frischen Kräuter verfeinerten Reis (A) 13,50
(Vegetable skewer with a fresh herby rice)

Fischgerichte

Fish dishes

Fein gewürztes Zanderfilet gegrillt auf Gemüserisotto (A, F, G, M) 14,50
(Grilled trout with vegetable risotto)

Fischgrillteller (Filet von Forelle, Zander und Garnelen) (A, B, C, D, F, G) 16,90
mit Grillgemüse, Erdäpfelkroketten und Sauce Tatar
(Grilled fish platter with grilled vegetables, kroketts and tatar sauce)

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über die Zutaten unserer Gerichte!

Salatvariationen

Salads

Gemischter Salat (A, M) (Mixed salad)	Klein Groß	3,90 6,50
<hr/>		
Backhendlsalat mit Kürbiskernöl (A, C, M) (Baked chicken filet salad with pumpkin oil)		10,90
<hr/>		
Bauernsalat mit Speck, Röstkartoffel und einem Spiegelei (A, C) (Farmer´s salad with roasted potatoes, bacon and eggs)		10,90
<hr/>		
Gegrillte Schafskäse im Zucchini mantel auf knackigem Salat (G, M, L) (Grilled sheeps cheese wrapped in zucchini on a fresh salad)		10,90

Wildgerichte

Wild dishes

Hirschgulasch mit Semmelknödel und Preiselbeeren (A, C, G, L) (Venison goulash with homemade dumpling and jam)		17,50
<hr/>		
Hirschbraten mit Kroketten und Rotkraut (A, C, G, L, O) (Roasted venison with potato croquettes and red cabbage)		18,50

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über die Zutaten unserer Gerichte!

Geflügelgerichte

Poultry dishes

Hühnersteak mit süßer hausgemachter BBQ Sauce dazu Kroketten, (A, G, L, C) 13,90
(Chicken steak marinated in a BBQ sauce with croquettes)

Hühnerkeulenpaprikasch mit Butterspätzle und Gurkensalat (A, G, L) 13,90
(Chicken paprikash with dumplings and a cucumber salad)

Rindfleischgerichte

Beef dishes

Zwiebelrostbraten vom Beiried mit Steakkartoffel und gerösteten Zwiebelringen(A, G, M) 18,50
(Roast beef with crispy onions and spicy wedges)

Haussteak vom Beiried mit Speckbohnen und Steakkartoffeln (A, C, G, O) 20,50
(Succulent sirloin steak with bacon wrapped fisolen and steak-chips)

Pfefferrahmsteak vom Beiried mit Schupfnudeln (A, C, G, O) 22,50
(Peppered beef steak with gnocchi)

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über die Zutaten unserer Gerichte!

Schweinefleischgerichte

Pork dishes

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Kartoffeln und Beilagensalat (A, G, M, C) 13,90
(Wiener Schnitzel from pork with butter potatoes)

Zigeunerbraten vom Schwein in Paprikasauce mit viel Knoblauch, 13,90
gebratenem Speck und Steakkartoffeln (A)
(pork steak with spicy wedges and paprika sauce, seasoned with garlic)

Bauern Cordon Bleu mit Petersiliekartoffeln und Beilagensalat (A, C, G) 15,90
(mit Speck, Käse, Zwiebel, Pepperoni, und Chilli gefüllt)
(Cordon Bleu filled with bacon, onion, pepperoni, chilli, cheese)

Platte für 2 Personen

Plates for 2 persons

Grillplatte für 2 Personen (A, C, G) 25,50
(Beiried, Pute, Schwein, Speck, Würstl, mit Reis, Pommes, Grillgemüse und 3 Saucen)
(Grilled meat platter with beef, turkey and pork with rice, french fries and grilled vegetables)

Fischgrillplatte für 2 Personen (A, C, F, G) 28,50
(Zander, Forelle, Garnelen mit Reis, Erdäpfelkroketten, Grillgemüse und sauce Tatare)
(Grilled trout, shrimps with rice, croquettes and grilled vegetables)

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über die Zutaten unserer Gerichte!

Mehlspeisen

Desserts

Palatschinken mit Nutella/Marmelade (A, C, G) (2 St.) 4,50
(Pancakes filled with nutella or jam)

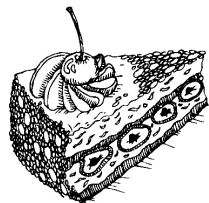
Klassischer „Gundel“ Palatschinken mit Walnussfüllung (A, C, G) (2 St.) 6,50
(Classic „Gundel“ pancakes filled with walnut creme)

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus (A, C, G) Groß 9,20
(Homemade chopped up pancakes with apple jam) Klein 6,20

Somlauer Nockerl (die berühmte ungarische Mehlspeisenspezialität) (A, C, G, E) 4,90
(Hungarian dessert speciality)

Mohr im Hemd (A,C,G,E) 4,20
(Chocolate cake with choko sauce and whipped cream)

Topfenknödel auf Erdbeerspiegel (C ,G ,H) 6,50
(Sweet-Cheesedumplings with a Strawberry sauce)



Unsere Preise verstehen sich in Euro inkl. alle Steuern und Abgaben!

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über die Zutaten unserer Gerichte!