

Vorspeisen

Starters

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

Bauernpalatschinke auf Kräutersauce (A, G, C) 6,90
(pancakes filled with bacon, onions and paprika, served with herbal sauce)

Suppen

Soups

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

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 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 cheese with rice and Sauce tatar)

Kasnocken mit gebratenen Zwiebelringen und grünem Salat (A, G, M) 12,50
(Cheesenoodles with fried onion rings 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 (A, C, G, L) 10,90
(Pancakes filled with vegetable ragout and Feta cheese)

Spinatspätzle auf Gorgonzolasauce (A, C, G) 9,50
(Spinach noodles with Gorgonzola cheese sauce)

Veganes Gericht

Vegan dish

Vegan-Ratatouille mit Couscous serviert (A) 12,50
(Vegan-ratatouille with couscous)

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) 15,90
mit Grillgemüse, Erdäpfelkroketten und Sauce Tatar
(Grilled fish plate with grilled vegetables, kroketts and tatar sauce)

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über die Zutaten unserer Gerichte!

Salatvariationen

Salads

Gemischter Salat (A, M)	Klein	3,90
(Mixed salad)	Groß	6,50

Backhendlsalat mit Kürbiskernöl (A, C, M)		10,90
(baked chicken salad with pumpkin oil)		

Bauernsalat mit Speck, Röstkartoffel und einem Spiegelei (A, C)		9,50
(mixed salad with roasted potatoes, bacon, eggs)		

Wildgerichte

Wild dishes

Hirschgulasch mit Semmelknödel und Preiselbeeren (A, C, G, L)		16,50
(deergulash with homemade dumpling and jam)		

Hirschbraten mit Kroketten und Rotkraut (A, C, G, L, O)		17,50
(roasted deer with kroketts and red cabbage)		

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über die Zutaten unserer Gerichte!

Geflügelgerichte

Poultry dishes

Würziges Hühnersteak mit süße BBQ Sauce dazu Krokette, (A, G, L, C) 13,90
(chicken steak marinated in BBQ sauce with kroketts)

Wiener Schnitzel von der Pute mit Kartoffeln und Salat (A, G, M, C) 14,50
(Wiener Schnitzel from turkey with butter potatoes and salad)

Bauern Cordon Bleu von der Pute mit Petersilienkartoffeln und Salat (A, C, G) 16,50
(mit Speck, Käse, Zwiebel, Pepperoni, und Chilli gefüllt)
(Cordon Bleu from turkey filled with bacon, onion, pepperoni, chilli, cheese)

Rindfleischgerichte

Beef dishes

Zwiebelrostbraten vom Beiried mit Steakkartoffel und gerösteten Zwiebelringen(A, G, M)16,50
(roasted beef with onion and spicy wedges)

Wiener Tafelspitz mit Grillgemüse, Röstkartoffeln und Kren (A, C, G, O) 16,50
(boiled beef with grilled vegetables, onionpotatoes and horseradish)

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über die Zutaten unserer Gerichte!

Schweinefleischgerichte

Pork dishes

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

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

Bauern Cordon Bleu mit Petersiliekartoffeln und Salat (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, Bacon, Wurstl, mit Reis, Pommes, Grillgemüse und 3 Saucen)
(grilled meat plate from beef, turkey and pork with rice, french fries and grilled
vegetables)

Fischgrillplatte für 2 Personen (A, C, F, G) 27,50
(Zander, Forelle, Garnelen mit Reis, Erdäpfelkroketten, Grillgemüse und sauce Tatare)
(grilled trout, shrimps with rice, kroketten 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)

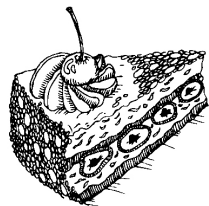
Karamellierter hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus (A, C, G) 8,20
(homemade sweet noodles with applejam)

Somlauer Nockerl (die berühmte ungarische Mehlspeisenspezialität) (A, C, G, E) 4,50
(hungarian dessert speciality)

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

Kastanienpüree (C ,G ,H) 6,50
(chestnut puree with cream)

Kuchen (A, G, E) 3,50
(Cake of the day)



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

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über die Zutaten unserer Gerichte!