

EIN AUSZUG UNSERER SPEISEKARTE

Frischkäsebällchen vom Biohof Gasper (A,G,H,O) € 12,90
auf Pflücksalat mit Walnüssen, Brotchips und
einer Marinade aus Uhudleressig und Honig

Bio krémsajt Gasper Biogazdaságból mézes-Uhudler borecet marinádos salátával, dióval és kenyér
chipsszel
cream cheese balls served with leaf lettuce, walnuts, bread chips and a dressing with "Uhudler" vinegar and
honey

Uhudlercremesuppe im Brottopf (A,G,O) € 4,80

Uhudler szőlő krémleves kenyércipóban
"Uhudler" cream soup served in a pot made of bread

Hirtenspieß (L,M,O) € 19,90

Ein würziger Spieß mit Schweinefleisch, Knoblauch, Speck,
buntem Gemüse und Zwiebeln,
dazu Kartoffelscheiben und Salatgarnitur

Rablóhús, fűszeres sertéshús darabok, fokhagymával, tarka zöldségekkel, szalonnával, krumplikarikákkal és
salátával
mixed skewer with pork fillet, bacon, garlic, roasted vegetables and onions
served with potato slices and mixed salad

Filet vom Saibling (A,D,L,O) € 19,90
mit Erdäpelschmarrn und buntem Salat

Szaibling-Pisztráng filé lepirított krumplival és vegyes salátával
fillet of char served with roasted potatoes and mixed salad

Eiernockerl (A,C,O) € 15,90
handgezwickte Nockerl, darüber ein Ei geschlagen und in der Pfanne gebraten
mit Blattsalat und Kürbiskernöl

Tojásos nokedli tökmagolajos salátával
homemade dumplings (nockerl) fried with egg, accompanied by green salad and pumpkin seed oil

Baounlsterz (A,C,G,O) € 15,50

Der Bohnensterz ist ein typisch burgenländisches Gericht.
Bohnen werden für ein paar Stunden gekocht, anschließend wird Mehl
in einer Pfanne erwärmt bis ein leichtes, nussiges Aroma entsteht,
danach mit dem Bohnenwasser abgelöscht und die Bohnen hinzugefügt
dazu Rahmbohnenuppe

Babos sterz- tipikus burgenlandi ételspecialitás
bean mash "Sterz" served with a traditional bean and sour cream soup – traditional, regional dish

Käferbohnsalat (O) € 12,50

mit geröstetem Speck, Zwiebeln und Kernöl

Babsaláta, pirított szalonnával, hagymával és tökmagolajjal
scarlet runner bean salad with roasted bacon, onions and pumpkin seed oil

Somlauer Nockerl (A,C,G,H,O) € 4,90

Genuss in Schichten, Namensgeber ist der Berg Somlyó in Fót.
Zweierlei Biskuit aus Schokolade und Vanille, Vanillepudding, Rum-Rosinen
und Walnüssen serviert mit Schokoladensoße und Schlagobers

Somlói galuska

lovely trifle-like cake made of several layers of vanilla and chocolate biscuit with vanilla custard, walnuts, raisins
and a dash of rum, served with whipped cream and chocolate sauce

Uhudlerpalatschinke (A,C,G,O) € 6,50

Palatschinke gefüllt mit Ingrid's hausgemachter Marmelade
aus regionalen Uhudlertrauben

Palacsinta Ingrid házi készítésű Uhudler szőlőlekvárjával a környékbeli szőlőkből
pancake with homemade Uhudler jam dusted with icing sugar

Baountuatn (A,C,G) € 4,50

Die Bohnentorte ist ein Kleinod der südburgenländischen Küche.
Zubereitet aus kleinen Bohnen, Nüssen und Schokoladencreme

Babtorta-tradicionális délburgenlandi specialitás babból, dióból és csokoládékrémből
traditional bean-walnut cake from Burgenland with a hint of cinnamon and a delicious chocolate icing