

## Zuerscht eiß ma

Vorspeisen / Előételek / Appetizer

- Tatar vom heimischen Rinderfilet** € 14,90  
CM A verfeinert mit Cognac und heimischem Bierschaum,  
Kapernbeeren, Zwiebel, Spiegelei und Toastbrot  
Tatár Beefsteak  
Beef tatar, accompanied by delicate aromas of cognac and beer served with fried egg, capers and toasted bread
- Riesengarnelen gegrillt** € 12,90  
BO A Sherrysoße und getoastetem Brot  
Királyrák grillezve  
Roasted king prawns refined with Sherry, served with toasted bread
- Jiddische Entenleber** € 8,50  
A mit Schmalz und Zwiebel geröstet und getoastetem Weißbrot serviert  
Zsidó Kacsamáj  
Duck liver sautéed with onions, served with toasted white bread
- Ziegenfrischkäse** € 9,80  
GO Rohschinken vom Mangalitzta Schwein, Dörrozwetschken,  
an Blattsalatbouquet mit Kürbiskernöl  
Kecskesajt Mangalicasonkával  
Organic goat cream cheese, slices of air-dried Mangalica ham, prunes,  
served with a bouquet of green salad dressed in vinegar and pumpkin seed oil
- Hiats gibt's a Suppm**  
Suppen / Levesek / Soups
- Rote Rübensuppe mit Krennockerl** € 4,20  
AG Cèklaleves, tormá gombóccal  
Organic Beetroot soup with horseradish dumplings
- Uhudlercremesuppe im Brot** € 4,20  
AG O Uhudler szőlő krémleves  
Uhudler cream soup –Uhudler is a unique and refreshing wine,  
which originates from South Burgenland
- Pannonische Tomatensuppe** € 4,00  
AG MN mit Sesamstangerl  
Paradicsomleves  
Creamy tomato soup with a sesame bread stick
- Kraftsuppe vom Rind** € 3,20  
AC GL M mit Frittaten oder Milzstrudel  
Húsleves fridattó v. lèprétes  
Consommé with sliced pancakes or with a milt strudel

AC GL M	<b>Krutzler's Suppentopf</b>	€ 6,10
	Kraftsuppe vom Rind mit feinen Nudeln, Gemüse und Rindfleisch	
	Krutzler levestál Consommé with noodles, vegetables and slices of beef	
	<b>A Speis ouhni Fleisch and an Sterz</b>	
	Aus unserer fleischlosen Küche / Húsmentes ételeink / Traditional regional dishes without meat	
AC O	<b>Eiernockerln</b>	€ 11,90
	handgezwickte Nockerln, darüber ein Ei geschlagen und in der Pfanne gebraten. Serviert mit Blattsalat, Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen	
	Tojásos nokedli Homemade Egg dumplings/nockerl with green salad, roasted pumpkin seeds and pumpkin seed oil	
AC O	<b>Wuzinudeln</b>	€ 12,90
	Krumpanteig wuzeln, die gewuzelten Nudeln werden in der Pfanne zart angeröstet und mit gerösteten Kartoffeln und Blattsalat serviert	
	Krumplisnudli piritott hagymával Roasted homemade Potato noodles with green salad dressed in vinegar and olive oil	
AG O	<b>Baounlsterz mit Einbrennsuppe</b>	€ 12,90
	Der Bohnensterz ist ein typisch burgenländisches Gericht. Bohnen werden für ein paar Stunden gekocht, anschließend wird Mehl in einer Pfanne erwärmt bis ein leicht nussiges Aroma entsteht, danach mit dem Bohnenwasser abgelöscht und die Bohnen hinzugefügt	
	Babos sterz Brown roux soup with bean mash – a delicious regional dish	
AG O	<b>Hohlsterz</b>	€ 11,90
	Pannonisches Gericht – bekannt unter dem regionalen Namen Zitterknödel Kartoffelsterz mit gerösteten Grammeln, Blattsalat mit Rahmdressing	
	Dödöle Potato sterz similar to a mash – potatoes and onions are roasted, dusted with flour and sautéed served with fine greaves and green salad dressed in a light cream dressing	
	<b>Hauptspeis</b>	
	Hauptspeisen / Főételek / main course	
AG CO	<b>Filet vom Rind</b>	€ 27,90
	Art "Stroganoff" – zart und würzig mit Kartoffelspalten und Blattsalat	
	Steak à la Stroganoff bélszin Filet of beef à la Stroganoff, potato wedges and green salad dressed in vinegar and olive oil	
AC	<b>Schwäbisches Kotelett</b>	€ 15,60
	mit Eierspätzle, Speckwürfeln, Prinzessbohnen und Spiegelei	
	Schwäb karaj Roasted fillet of pork, with spaetzle (a type of pasta), bacon, string beans and fried egg	

- AO **Blunzengröstl** € 12,80  
mit Krautsalat
- Véreshurka piritott burgonyával  
A melange of roasted black pudding, potatoes, onions and herbs, served with cabbage salad
- OM **Zigeuner Spieß** € 17,50  
L Ein würziger Spieß mit Knoblauch, Speck, gebratenem Gemüse und Zwiebeln, dazu Pommes frites und eine bunte Salatgarnitur
- Cigány nyárs  
A mixed skewer with pork fillet, bacon, garlic, roasted vegetables and onions served with pommes frites and mixed salad dressed in vinegar and olive oil
- AC **Wienerschnitzerl vom Kalb** € 16,70  
O mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und gemischtem Salat
- Borjú bécsei  
Breadcrumbs and fried veal scallop "Viennese style" served with parsley potatoes and mixed salad dressed in vinegar and olive oil
- AC **Chateaubriand** € 45,90  
GO Das schönste Stück aus der Mitte des Rinderfilets, an Kartoffelpuffer und Dreierlei vom Röschen-Gemüse Für 2 Personen
- Bélszin 2 személyre  
Chateaubriand served with potato wedges and a variation of floret vegetables, for two persons
- AG **Truthahnfilet** € 16,10  
in der Pfanne gebraten, mit Dillfisoln und Speckkartoffeln
- Pulyka filé  
Fried fillet of turkey served with string beans with dill and potatoes wrapped in bacon
- Fischiges aus`n Boch va rund uma dum**  
Fischgerichte / Halak / fish dishes
- AC **Gebackene Karpfenstreifen** € 15,20  
G an Gemüserisotto
- Ponyty szeletek rántva  
Baked carp slices served with risotto of seasonal vegetables
- AD **Filet vom Zander** € 16,90  
O Filet vom Jungzander mit Knoblauchbutter dazu gebratene Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat
- Fogas file natur  
Pikeperch filled grilled in garlic butter with parsley potatoes and mixed salad dressed in vinegar and olive oil

- Filet vom Saibling** € 16,90  
 an Pilzgröstl und einem gemischten Salat  
 Szaibling file  
 Fillet of char served with roasted mushrooms and potatoes and mixed salad dressed in vinegar and olive oil
- Und wenn I net füll Hunger hob**  
 Für den kleinen Hunger / Kis adag ételek / Snacks
- Käse Potpourri** € 8,00  
 Käse schließt bekanntlich den Magen und so dürfen wir Sie mit einem bunten Käseteller verwöhnen, dazu servieren wir Butter und Brot  
 Sajt Tál  
 Cheese selection, butter and bread
- Bogrács – Gulasch** € 6,90  
 im Kupferkessel servierte Gulaschsuppe mit einer Sauerrahmhaube  
 Gulyásleves  
 Bogrács goulash soup, a spicey unique soup topped with sour cream and it is served in a copper pot
- Bauerneierspeise mit Kürbiskernöl** € 7,90  
 Was der Bauer schafft hat Lebenskraft, so geben wir in die Pfanne Speck, Paprika, Tomaten, Zwiebeln und auf Wunsch auch Knoblauch  
 Parasztos tojásrántotta tökmagolajjal  
 Scrambled eggs served with bacon, peppers, tomatoes and onions
- Hummus** € 4,90  
 Kichererbsen-Dipp, Oliven und Vielkornbrot  
 Vegana szendvics  
 Olives with hummus and wholemeal bread
- Krutzler's Spezialtoast** € 9,90  
 Schwarzbrot-Toast mit Spiegelei  
 Krutzler 's különleges toastja  
 Our special toast is made of brown bread and is accompanied by a fried egg
- Knoblauchbrot – bahts Brot** € 2,00  
 Piritós kenyér fokhagymával  
 Garlic brown bread
- Saure Wurst** € 7,90  
 mit Schneckler's Kürbiskernöl und Brot  
 Ecetes – Hagymás felvágott  
 Cold meat served with onions, vinegar and pumpkin seed oil and bread

## Salate und Saures

Saláta és savanyú / Salads

- Bunter Salat mit gebratenen Truthahnstreifen** € 8,90  
A  
CO Pulykacsíkok salátaágyon  
Mixed salad dressed in vinegar and olive oil, served with roasted slices of turkey
- Rahmbaounsalat** € 3,90  
GO Rahmbohnsalat  
Tejfölös babsaláta  
Bean salad dressed in sour cream dressing
- Gegrillte Lammkronen** € 13,20  
AO an knackigem Blattsalat  
Grillezett báránybordák salátaágyon  
Green salad dressed in vinegar and olive oil and is accompanied by roasted chops of lamb
- Rohkostsalat** € 4,90  
G auf Wunsch mit Sauerrahmdip  
Öntet nélküli saláta  
Raw vegetable salad
- kleiner Salatteller** € 2,90  
O Kicsi salátatál  
Mixed salad dressed in vinegar and olive oil

## Siasses

Nachspeisen / Desszertek / Desserts

- Somlauer Nockerl** € 4,50  
AC  
GH Genuss in Schichten - welches 1958 für die Weltausstellung in Brüssel von Konditormeister József Béla Szőcs kreiert wurde.  
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  
A lovely trifle-like cake made of several layers of vanilla and chocolate sponge with vanilla custard, walnuts, raisins and a dash of rum, served with whipped cream and chocolate sauce
- Wuzinudeln mit Walnüssen oder Mohn** € 7,90  
A  
CH handgewuzelte Kartoffelnudeln mit Walnüssen, darüber heimischen Honig, dazu servieren wir eine Sauerrahm-Honigcreme oder mit Mohn und Puderzucker  
Bucinudli – Diós, Mákos  
A little bit of indulgence, roasted homemade potato noodles with walnuts, organic honey and a delicious sour cream sauce or with poppy seeds and icing sugar

- Palatschinke mit Uhdlermarmelade** € 5,20  
 AC Ingrid's hausgemachte Marmelade aus regionalen Uhdlertrauben  
 G Ein fruchtiges Dessert  
 Uhdler lekváros palacsinta  
 Pancake with a delightful Uhdler jam dusted with icing sugar – the Uhdler is a unique and refreshing wine which originates from South Burgenland
- Gundelpalatschinke** € 5,90  
 AC Typische Krutzler-Palatschinke, gefüllt mit einer fein-zimtigen Nussmasse,  
 GH Schlagobers und Schokosoße  
 Gundel palacsinta  
 Pancake with a delicious nut filling dusted with icing sugar and chocolate sauce and served with whipped cream
- Eispalatschinke** € 5,70  
 AC Palatschinke gefüllt mit cremigem Vanilleeis,  
 EG mit Schokoladensoße und Schlagobers fein garniert  
 Fagyis palacsinta  
 Pancake with a creamy vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream
- Kürbiskernroulade** € 3,90  
 AG gefüllt mit fruchtiger Uhdlermarmelade, serviert mit Schlagobers  
 Tókmagos rolád  
 Pumpkin seed Swiss roll filled with Uhdler jam, dusted with icing sugar and served with whipped cream
- Baountuatsn** € 3,90  
 AC Die Bohnentorte ist ein Kleinod der südburgenländischen Küche  
 G zubereitet aus kleinen Bohnen, Nüssen und Schokoladencreme  
 Babtorta  
 Bean walnut cake with a hint of cinamon accompanied by a delicious chocolate icing – a famous regional cake – you will be more than positively surprised
- Vanilleeis auf Hollerkoch** € 6,90  
 AG handgeerntete Hollerbeeren, verlesen und zu feinem Hollerkoch verarbeitet  
 O Eine erfrischende Kombination  
 Vanilia fragylalt bodza szósszal  
 Vanilla ice cream with an organic elderberry sauce
- Apfelstrudel mit Vanilleeis** € 5,10  
 AG Ingrid's Apfelstrudel – einfach himmlisch  
 H Almás rétes vanilia fagyival  
 Homemade apple strudel with vanilla ice cream – a famous Austrian dessert – truly tempting
- Schokoladenküchlein** € 4,90  
 AG mit flüssigem Kern von zarter, dunkler Kuvertüre dazu Schlagobers  
 H Csokis fánk  
 Warm chocolate soufflé with a liquid dark chocolate centre, icing sugar and whipped cream