

ZUERSCHT EIB MA

Vorspeisen / Előételek / starter

Beef Tatar vom heimischen Rind (A,C,G,M,O)

mit Parmesanchips und getoastetem Mischbrot

VSP € 14,90

HSP € 19,90

Tatár Beefsteak hazai marhahúsból parmezán chipsszel és pirított kenyérrel
Beef tatar served with parmesan crisps and toasted bread

HIATS GIBTS A SUPP'M

Suppen / Levesek / soups

Rote Rübensuppe (A,C,G,L)

mit Krennockerl

€ 5,90

Cèklaleves tormás gombóccal
beetroot soup with horseradish dumplings

Uhudlercremesuppe im Brottopf (A,G,O)

€ 5,90

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

HAUPTSPEIS'

Hauptspeisen / Főételek / main course

Filet vom heimischen Rind (G,L)

an Burrata mit Prinzessbohnen und Speckchips

€ 37,90

Házi marhahús filé Steak, Burrata sajttal (töltött Mozzarella jellegű olasz sajt) zöldbabbal,
szalonna chipsszel
regional beef fillet served with burrata, green beans and bacon crisps

Wienerschnitzerl vom Kalb (A,C,O)

mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und gemischtem Salat

€ 25,90

Rántott szelet borjúból petrezselymes krumplival, áfonyával és vegyes salátával
Viennese schnitzel accompanied by parsley potatoes, mixed salad and cranberries

Hirtenspieß (L,M,O)

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

€ 20,90

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

Blunzengröstl vom Hof Kroboth (A,L,O) € 20,90
mit Krautsalat

Véres hurka Kroboth Biogazdaságból káposztasalátával
blood pudding served with coleslaw

Filet vom Saibling (A,D,L,O) € 21,50
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) € 16,90
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

UND WENN I NET FÜLL HUNGER HOB

für den kleinen Hunger / Kis adag ételek / snacks

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

Bogrács - Gulasch (A,G,M,O) € 9,90
im Kupferkessel servierte Gulaschsuppe mit Sauerrahmhaube

Gulyásleves bográcsban tálalva tejfölhabbal
Bogrács goulash soup, a spicy unique soup topped with sour cream, served in a copper pot

Feuerfleck (A,C,G) € 12,90
mit Speck und Sauerrahm

Eine in Vergessenheit geratene, burgenländische Köstlichkeit für Zwischendurch.
Ursprünglich wurde der burgenländische Feuerfleck auf der Herdplatte gebacken.
Heute wird das einzigartige Gericht in gusseisernen Pfannen ohne Zugabe von Öl
gebacken. Der Feuerfleck erinnert an Flammkuchen aber ACHTUNG -
er schmeckt nach Ursprung, Tradition und Gesellschaft.

Langalló, házi lapos kenyér, tejföllel és szalonnával
homemade flatbread covered with bacon and sour cream

SIASSES

Nachspeisen / Desszertek / Desserts

Somlauer Nockerl (A,C,G,H,O) € 6,90

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) € 8,50

Palatschinke gefüllt mit Ingrids hausgemachter Marmelade aus regionalen Uhudlertrauben

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

Palatschinke (A,C,G,O) € 7,50

mit hausgemachtem Marillenröster

Palacsinta házi készítésű sárgabarack öntettel

pancake served with delicious homemade stewed apricots

Baountuatn (A,C,G) € 4,90

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 delicious chocolate icing

... SICHER RUNDUM WOHLFÜHLEN

beim

Krutzler

**** *Genussgasthof & Hotel*