

AUSZUG DER SPEISEKARTE

ZUERSCHT EIB MA

Vorspeisen / Előételek / starter

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

mit Eigelbpraline, Pfeffermayonnaise
und getoastetem Brot von der Bäckerei Gansfuss

Marhahústatár tojássárgája pralinével borsos majonézzel és pirított kenyérrel
a Gansfuss pékségből
Beef tartare with egg yolk praline on pepper mayonnaise and toasted bread
from the Gansfuss bakery

Puffreis trifft Garnele (A,B,C,G,O)

Garnelen mit frittiertem Reis ummantelt, Uhudler Schinken vom Hof Kroboth,
Chili-Limettencreme und Pflücksalat

Sült garnélarák puffasztott rizspanírral, „Uhudler“ sonkával, chilis lime krémmel és salátával
Fried prawns with puffed rice breading, "Uhudler ham", chilli lime cream and salad

HIATS GIBTS A SUPP'M

Suppen / Levesek / soups



Rote Rübensuppe (V) (A,C,G,L)

mit Krennockerl

Cèklaleves tormás gombóccal
beetroot soup with horseradish dumplings



Uhudlercremesuppe (V) (A,G,L,O)

mit Croûtons

Uhudler borkrémleves krutonnal
"Uhudler" cream soup with croutons

HAUPTSPEIS'

Hauptspeisen / Főételek / main course

Hirtenspieß (L,M,O)

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

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

Wienerschnitzerl vom Kalb (A,C,O)

mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und gemischtem Salat

Rántott szelet borjúból petrezselymes burgonyával, áfonyával és vegyes salátával
Viennese schnitzel accompanied by parsley potatoes, cranberry jam and mixed salad

Krutzlers Pfandl (A,C,G,M,O)

gegrillte Hühnerbrust gefüllt mit Schinken und Käse,
mit hausgemachten Gnocchi und Rahmsauce

Sonkával, sajttal töltött grillezett csirkemell házi készítésű gnocchival tejfölös mártással
grilled chicken breast filled with ham and cheese, with homemade gnocchi and cream sauce

Gebackene Blutwurst vom Hof Kroboth (A,C,L,O)

mit Rahmkraut und Mischbrot von der Bäckerei Gansfuss

Sült véres hurka piritott burgonyával, káposztasalátával

Baked black pudding served with creamy cabbage and bread from the Gansfuss bakery

Filet vom Saibling (Teichwirtschaft Ing. Günther) (A,C,D,O)

umhüllt mit Uhdler-Backteig dazu geröstetes Gemüse der Saison

Filé char Uhdler tésztával borítva. Sült szezonális zöldségek fölött tálaljuk

Char fillet (pond farm Ing. Günther). covered in Uhdler pastry, served with roasted seasonal vegetables. The baked trout is already boned.

A SPEIS OUHNI FLAISCH UND AN STERZ

aus unserer fleischlosen Küche / Húsmentes ételeink /
traditional regional dishes without meat

Eiernockerl (V) (A,C,O)

handgezwickte Nockerl, darüber werden regionale Eier geschlagen
und in der Pfanne gebraten, dazu Blattsalat mit Kürbiskernöl

Tojásos nokedli tökmagolajos salátával

homemade dumplings (nockerl) fried with egg, accompanied by green salad
with pumpkin seed oil

Dödölle (VEGAN) (A,G,L,O)

Krumpan-Sterz mit grünen Salat und Kernöl vom Hof Schneckner
(Kartoffelsterz aus Kartoffeln und Weizenmehl, gerösteten Zwiebeln & Rapsöl)

Dödölle-Krumpli sterc zöld salátával és magolajjal tálalva

Traditional "sterz" from Burgenland - potatoes and onions are roasted in rapeseed oil,
dusted with flour, sautéed, served with green salad and pumpkin seed oil from "Hof Schneckner"

“

***Essen** ist ein Bedürfnis,
Genießen ist eine Kunst*

(La Rochefoucauld)

”

SIASSES

Nachspeisen / Desszertek / Desserts

Somlauer Nockerl (A,C,G,H,O)

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

Somlói galuska

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

„Baounltuatn“ (A,C,G,H)

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
chocolate icing

Uhudlerpalatschinke (A,C,G,O)

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

“

Backen

*ist aus Teig
geformte Liebe*

(Monika L.)

”

... SICH RUNDUM WOHLFÜHLEN

beim

Krutzler

★★★★ *Genussgasthof & Hotel*