

ZUERSCHT EIB MA

Vorspeisen / Előételek / starter

Jiddische Entenleber (A,G)

€ 16,90

mit getoastetem Mischbrot von der Bäckerei Gansfuss und Butter

Kacsamáj zsidó módra pirított barna kenyérrel, vajjal
Duck liver "regional style" with toasted bread and butter



Knusprige Blumenkohl-Nuggets (V) (A,C,G)

€ 11,90

mit Frischkäse Dip

Ropogós karfiol falatkák/nuggets popcorn stílusban krémsajtos mártogatással
crispy cauliflower nuggets popcorn style with cream cheese dip

HIATS GIBTS A SUPP'M

Suppen / Levesek / soups



Rote Rübensuppe (V) (A,C,G,L)

€ 6,90

mit Krennockerl

Cèklaleves tormás gombóccal
beetroot soup with horseradish dumplings

Krentzler
SIGNATURE DISH



Rote Zwiebelsuppe (V) (A,G,M)

€ 6,50

mit Käse-Croûtons

Lilahagyma leves sajtkrutonnal
red onion soup with cheese croûtons

HAUPTSPEIS'

Hauptspeisen / Főételek / main course

Filet vom heimischen Rind (A,C,L)

€ 39,90

mit Kartoffelküchlein, Speckbohnen und Spiegelei

Házi marhahús filé/Steak burgonyás, körettel szalonnás babbal és tükörtojással
regional beef fillet served with potato tarte, green beans with bacon and fried egg

Wienerschnitzerl vom Kalb (A,C,O)

€ 28,50

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)

€ 25,90

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

Lungenbraten vom Hirsch und Wildschwein vom Hof Kroboth (A,C,L,O)

€ 31,90

mit Kartoffelpüree und Zwetschkensauce

Szarvas és vaddisznó szűzpecsenye burgonyapürével és szilvamártással
venison and wild boar tenderloin from "Hof Kroboth" with mashed potatoes and plum sauce

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

€ 23,90

mit Röstkartoffeln und Krautsalat

Sült véres hurka piritott burgonyával, káposztasalátával
black pudding served with roasted potatoes and cabbage salad

Kratzler
SIGNATURE DISH

FISCHIGES AUS'N BOCH VA RUND UMA DUM

Fischgerichte / Haléte / fish dishes

Filet vom Wels (Teichwirtschaft Ing. Günther) (A,G,O)

€ 25,50

mit gerösteten Kartoffelnudeln, Romanescoröschen und
Sauce vom Estragon aus Ingrid's Kräuterbeet

Harcsa filé sült burgonyás nudlival, romanesco virágokkal és tárkonyos szósszal
fillet of catfish with roasted potato noodles, romanesco and tarragon sauce

A SPEIS OUHNI FLAISCH UND AN STERZ

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



Eiernockerl (V) (A,C,O)

€ 18,90

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

Kratzler
SIGNATURE DISH



Quinoa Laibchen (VEGAN) (C,G,O)

€ 18,90

mit Zupfsalat und Knoblauch-Dip

Quinoa pogácsák salátával és fokhagymás mártogatóssal
Quinoa patties with lettuce and garlic dip

“

*Essen ist ein Bedürfnis,
Genießen ist eine Kunst*
(La Rochefoucauld)

”

UND WENN I NET FÜLL HUNGER HOB

für den kleinen Hunger / Kis adag ételek / snacks

Bogrács – Gulasch (A,G,M,O)

€ 13,50

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

Großer Salatteller mit gebackenem Huhn (C,O)

€ 17,90

klassischer Backhendlsalat,

bunter Salat, Backhendl in einer Cornflakes-Panier und Kernöl

Nagy vegyes salátátál rántott csirkével corn flakes bundában és tökmagolajjal

Fried chicken salad with cornflakes breading and pumpkin seed oil

Feuerfleck (A,C,G)

€ 14,90

mit Speck und Sauerrahm

 **Kratzler**
SIGNATURE DISH

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 topped with bacon and sour cream

Frischkäsebällchen vom Hof Gasper (A,G,H,O)

€ 14,90

auf saisonalem Pflücksalat mit Uhudlerschinken und Kürbiskernölvinaigrette

Bio krémsajt Gasper Biogazdaságból „Uhudler“ sonkával tökmagolajos marinádos tepősalátával,

cream cheese balls served with leaf lettuce, "Uhudler ham" and vinaigrette with pumpkin seed oil

SIASSES

Nachspeisen / Desszertek / Desserts

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

€ 8,90

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

Kaiserschmarrn (A,C,G)

€ 13,90

mit Rosinen und hausgemachtem Birnenkompott

Császármorzsa mazsolával és házi körtebefőttel

"Kaiserschmarrn" with raisins with homemade stewed pears

Uhudlerpalatschinke (A,C,G,O)

€ 9,50

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

“

*Backen
ist aus Teig
geformte Liebe
(Monika L.)*

”

... SICH RUNDUM WOHLFÜHLEN

beim
Kratzler
★★★★ *Genussgasthof & Hotel*