

# 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

## Blunzengröstl vom Hof Kroboth (A,L,O)

mit Krautsalat

Véres hurka Kroboth Biogazdaságból káposztasalátával  
Blood pudding from "Hof Kroboth" served with coleslaw

## Forelle gebacken (Teichwirtschaft Ing. Günther) (A,C,O,M)

mit Petersilienkartoffeln und Salat

Die gebackene Forelle ist bereits entgrätet.

Sült pisztráng Ingrid fűszernövényes petrezselymes burgonyájával és salátával  
Baked trout, served with parsley potatoes and salad  
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

### **Rahmschmarrn** (A,C,G)

mit in Uhudlersaft marinierten Beeren

Krémes palacsinta Uhudler szőlőlében pácolt bogyós gyümölcsökkel

"A type of Kaiserschmarrn"- fluffy and delicious sliced pancakes with berries marinated  
in Uhudler grape juice and dusted with icing sugar

### **Uhudlerpalatschinke** (A,C,G,O)

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*

**Krutzler**

\*\*\*\* *Genussgasthof & Hotel*