



## KÜRBISZEIT

### “Kürbis-pfandl”

#### Schweinsbraten mit Kürbisgemüse und Rösti-Taler (L,G,A)

13,50

Sertéssült tökfőzeléssel és rösztli tallérral  
Pork-roast with pumpkin vegetable and  
hash-brown thaler  
Bravčová pečienka s tekvicovým  
prívarkom, zemiakové rösti

### Gekochtes Rindfleisch mit

#### Kürbisgemüse und Röstkartoffeln (L,G,A)

14,90

Főtt marhafartó tökfőzeléssel és  
sós burgonyával  
Boiled beef with pumpkin vegetable  
and salt potatoes  
Varené hovädzie mäso s tekvicovým  
prívarkom, varené zemiaky

### Mangalitz Bratwurst mit

#### Kürbisgemüse und Salzkartoffeln (L,G,A)

14,90

Sült mangalica kolbász  
tökfőzeléssel és sós burgonyával  
Mangalica sausage  
with pumpkin vegetable and salt potatoes  
Pečená klobása z mangalice  
s tekvicovým prívarkom, varené zemiaky

### Gebackener Kürbis mit

#### Sauce Tartare und grüner Salat (A,C,G)

9,90

Rántott tökszeletek  
tartármártással és zöldsalátával  
Baked pumpkin slice  
with sauce Tartare and green salad  
Vyprázaná tekvica,  
tatárska omáčka, zeleninový šalát

## UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

### “Winzerpfandl”

#### Schweinemedallions auf Gemüse, Champignon Rotweinsauce mit Spätzle (A,C,L,OG)

17,70

Szűzermék zöldséges, gombás vörösboros  
szósszal és galuskával  
Pork medallions with with vegetables,  
mushroom red wine sauce and spaetzle  
Bravčová panenka so zeleninovo-vínovou  
omáčkou (zelenina, šampiňóny, červené víno)  
a haluškami

## KALTE SPEISEN

#### Kalte Schweinsbraten mit Senf und Kren (L,M)

7,00

#### Käseteller (L,G,E,M)

8,80

#### Salamiteller (G,M,L)

8,80

#### Aufstrichteller (L,G,E,M)

6,50

#### Aufstrichbrot (A,C,D,E,G,L)

2,40

(Liptauer, Frühling, Grammelschmalz, Bratenfett)

#### Rollschinken

6,00

#### Von allem ein bisschen (für ein Person)

(A,C,D,E,G,L,M)

8,80

#### Brot

0,60

#### Gebäck

1,20

