



Rakúsko - uhorské menu, história, na tanieri

Predjedlo:

100 g	Palacinka Hortobádyi (plnená kuracím mäsom, preliata smotanovou omáčkou)	4,40 €
-------	---	--------

Polievka:

0,25 l	Fazuľová polievka Jókai	3,50 €
0,25 l	Halászle	3,90 €

Hlavné jedlo:

200 g	Viedenská roštenka s fritovanou cibulou a restovanými zemiakmi	13,60 €
200 g	Telací perkelt s jablkami a maslovými haluškami	13,50 €
200 g	Tafelspitz podávaný s jablkovým chrenom, špenátom, pažítkovou omáčkou a parisienkami na masle	15,80 €
180 g	Segedínsky guláš z bravčovej panenky podávaný s domácou kysnutou knedľou	8,70 €

Dezert:

100 g	Cisársky trhanec s horúcimi slivkami	3,80 €
-------	--------------------------------------	--------

Someliér odporúča

0,375 l	Tokaj 5 putňové Ostrožovič	13,- €
0,75 l	Egri Bikavér	21,- €
0,04 l	Barack pálenka	3,- €



Days of Austro-Hungarian cuisine

Appetizer:

100 g Pancake Hortobádyi (filled with chicken meat, served with creamy sauce)	4,40 €
--	--------

Soup:

0,25 l Bean soup Jókai	3,50 €
0,25 l Halászle	3,90 €

Main dish:

200 g Viennese rosette with fried onion and roasted potatoes	13,60 €
200 g Veal stew with apples and butter dumplings	13,50 €
200 g Tafelspitz served with apple horseradish, spinach, chive sauce and baby potatoes on the butter	15,80 €
180 g Segedin pork goulash served with home-made dumpling	8,70 €

Dessert:

100 g „Kaiserschmarrn“ with hot plums	3,80 €
---------------------------------------	--------

Sommelier recommends

0,375 l Tokaj 5 putňové Ostrožovič	13,- €
0,75 l Egri Bikavér	21,- €
0,04 l Barack pálenka	3,- €

Tage von Österreich - Ungarische Küche

Vorspeise:

100 g Kreppe Hortobádyi (gefüllt mit Hühnerfleisch, serviert mit Sahnesoße)	4,40 €
--	--------

Suppen:

0,25 l Bohnensuppe Jókai	3,50 €
0,25 l Halászle	3,90 €

Hauptgerichte:

200 g Wiener Rostbraten mit gebratene Zwiebel und gerösteten Kartoffeln	13,60 €
200 g Kalbspörkölt mit Äpfeln und Butternocken	13,50 €
200 g Tafelspitz serviert mit Apfelkren, Spinat, Schnittlauch-soße und Baby-Kartoffeln mit Butter	15,80 €
180 g Segedin Gulasch von Schweinefilet, serviert mit hausgemachte Hefeknödel	8,70 €

Dessert:

100 g „Kaiserlichschmarren“ mit heißen Pflaumen	3,80 €
---	--------

Sommelier empfiehlt

0,375 l Tokaj 5 putňové Ostrožovič	13,- €
0,75 l Egri Bikavér	21,- €
0,04 l Barack pálenka	3,- €