

# Feine Gerichte zur Jahreszeit

Probieren Sie als Aperitif unseren Uhudlerfrizzante  
von der Isabellatraube, das Glas

€ 4,20

## Suppe

**Kürbiscremesuppe** A, G, L, M, O, P

mit Croutons, gerösteten Kürbiskernen und Kernöl

€ 4,90

## Vorspeisen & kleine Gerichte

**Hortobagyer Palatschinke** A, C, G, L, M, O

gefüllt mit Kalbshasché auf Paprikarahmsauce

klein

€ 9,50

groß

€ 18,00

**Gebratene Gänseleber** A, G

auf gerösteten Eierschwammerl oder Steinpilzen

100 g

€ 19,00

150 g

€ 28,00

## Hauptspeisen

**Pikantes Schwammerlgulasch** A, C, G, L, M, O

mit oder ohne Speck, mit Semmelknödel

€ 16,00

**Gebackene Steinpilze** A, C, G, M, O

mit Sauce Tartare

€ 17,50

## Burgenländischer Rahmkürbis A, G, L, M, O

mit Erdäpfelpuffer

€ 12,00

## Pasta (Fuži) A, C, G, L, M, O, R

mit pikantem Wildschweinragout

€ 17,00

## Rosa gebratene Entenbrust A, C, G, L, M, O

auf Trüffelnudeln

€ 29,00

## Lammkronen G, L, M, O

im Thymiansaft mit Selleriepüree und Blattspinat

€ 32,00

## Desserts

### Apfelsorbet

mit Beeren

€ 6,50

### Zwetschenstrudel A, C, G, H, O

mit Rum-Vanillesauce

€ 5,90

## Weinempfehlung

01 2021 Sauvignon Blanc, Weingut Elsneegg, Gamlitz

1/8

€ 4,20

0,7 Ltr.

€ 26,00