

Feine Gerichte zur Jahreszeit

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

€ 4,90

Suppe

Kürbiscremesuppe A, F, G, H, L, M, N, O, P

mit Croutons, gerösteten Kürbiskernen und Kernöl

€ 5,90

Vorspeisen & kleine Gerichte

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

gefüllt mit Kalbshasché auf Paprikarahmsauce

klein

€ 9,50

groß

€ 19,00

Gebratene Gänseleber A, G

auf gerösteten Eierschwammerl oder Steinpilzen*

100 g

€ 22,00

150 g

€ 32,00

Hauptspeisen

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

mit oder ohne Speck, mit Semmelknödel

€ 18,00

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

mit Sauce Tartare

€ 19,00

* immer nach Verfügbarkeit

Burgenländischer Rahmkürbis A, G, L, M, O

mit Erdäpfelpuffer

€ 13,00

Pasta (Fuži) A, C, G, L, M, O, R

mit pikantem Wildschweinragout

€ 19,00

Gedünstete Rindsbackerl A, E, F, G, H, L, M, O

in Rotweinsauce, dazu Kartoffelpüree,
geröstete Eierschwammerl und Preiselbeeren

€ 26,00

Rosa gebratene Entenbrust A, C, F, G, L, M, N, O

auf Trüffelnudeln mit Orangen-Chutney

€ 31,00

Entrecôte „Cafe de Paris“ A, E, G, H, M, N

mit pikanter Kräuterbutter überbacken, dazu Mandelbroccoli
und handgeschnittene Pommes frites

€ 35,00

Desserts

Zwetschenstrudel A, C, G, H, O

mit Rum-Vanillesauce

€ 7,90

Weinempfehlung

01 2021 Sauvignon Blanc, Weingut Fassold, Straden

1/8 € 5,90

0,7 Ltr. € 32,00

53 2022 Blaufränkisch Laut&Leise, Weber, Deutsch Schützen

1/8 € 5,90

0,7 Ltr. € 32,00