

Speisekarte



Riesige salatspezialitäten

1. Magen-Freude von Romolus

2590 Ft

Roman Salat mit gegrillte Camembert, Apfel und Nuß  



2. Traum von Icarus

2490 Ft

Feldsalat mit Gemüse Chips mit Frühling-Vinaigrettesauce



3. Draufgezählendes Geflügel im Häckerling

2490 Ft

Eissalat mit frisch geriebene - Kraut, Balsam, Kürbiskernöl, gemischte Pfeffer Huhn



4. Hoffnung der Marauders

2590 Ft

Gemischte Salat mit pikanter Dressing, gebratene Hühnerbrust, Parmesan 



5. Polynesische Delikatesse

2690 Ft

Meeresfrüchte auf Salatbett mit Sauce  



Vorspeisen



1. Gaumenfreude der Khane:

Tatarbeefsteak, Toast 🍴🍷🍷

Das Beste vom Rind wird fein zerkleinert und gewürzt auf den Fisch gelegt.

4390 Ft



2. Speise von Kaiser Wilhelm: Gänseleber mit karamellisiertem Pfirsich, mit gemischtem grünen Salat

4990 Ft

Die Leber meiner dicken Gans wird mit Pfirsich abgeschmeckt, mit meinem frischen Salat vermischt.

3. Vorspeise der Mönche: Gekochte geraucherte

Schweinhaxe mit Meerrettich Senf und Salat 🍴

1990 Ft

Der Haxen meiner Sau tauche ich in brodelndes Wasser. Nachdem Sie abgekühlt sind werden sie serviert geschwind.



4. Käse in Schaub:

Camembert im Walnussmantel gebacken/Gebackener

Camembert mit Heidelbeermarmelade 🍴🍷🍷

1990 Ft

Der Camembert wird mit einem Walnussmantel angezogen, gebacken und mit Marmelade auf deinen Teller gelegt.



5. Ente mit Ringen:

Entenleber mit Zwiebelringen und Gemüse

2590 Ft

Die Leber des schwimmenden Geflügels wird in Zwiebelringen gebacken.



6. Die Wandertasche der Pferdehirten: Pfannkuchen mit Fleisch auf Hortobágyer Art 🍴🍷🍷

1590 Ft

Das hoheitliche Fleisch wird faschiert, in Teig überwickelt.



Gekochte Flüssigkeiten



7. Gebet des armen Mannes: Knochenbrühe auf Nachfrage mit Ei, Käse oder Fritatten 🍴🍷🍷

990 Ft

Wenn mein Ferkel in Gefahr kommt, vermische ich in seinen gekochten Saft meinen flachen Teig.



8. Huhner-Kraftbrühe: Hühnerragoutsuppe 🍴🍷

1190 Ft

Ich fange mein Geflügel, schneide es in Stücke und koche es mit seiner Kraft und lege es dir zu Gefallen vor.



9. Liebling der Waldhüter:

Steinpilz-Cremesuppe mit Croutons 🍴🍷🍷

1490 Ft

Der König der Pilze in einem sprudelnden Saft ist appetitanregend.



10. Bösetvertreiber: Knoblauchcremesuppe mit Hähnchenfleisch, mit würzigen Knödeln 🍴🍷🍷

1390 Ft

Seien Sie mutig, die Suppe zu genießen, aber halten Sie sich von Ihrem Partner fern.



11. Die Freude der Hirten: Käsecremesuppe mit geräuchertem

Käse, mit gerösteten Kürbiskernen 🍴🍷🍷

1490 Ft

Ich räuchere meinen Käse, zerkleinere und stopfe ihn mit Kürbiskernen und lege in heiße Brühe.



12. Die Suppe von Dulcinea:

Bohnensuppe mit Schweinshaxenfleisch

2190 Ft

Der Freund von deinem Bauch wird in deine Schüssel geschöpft, mein Ritter.



13. Kühlsaft:

Erdbeercremesuppe mit Sahne und Vanilleeis 🍷

1290 Ft

Gefrorene Knödel in Erdbeersaft, das gefällt meiner guten Frau.



Die Speisen des Vegetariers



14. Gelbe Rosen: Brokkoli im

Käsemantel gebacken (gratiniert) 🌱 🍷

2190 Ft

Ich backe meinen frierenden Brokkoli in einem Käsemantel und dann lege ich ihn auf deinen Teller.



15. Gemüse gratiniert: gratiniertes Gemüse

mit gebackenen Pilzen 🌱 🍷 🍷 🍷

2390 Ft

Frisches Gemüse gratiniert, es ist in Fell gewickelt und muss gegessen werden, solange es nicht kühl wird.



16. Die Schätze der Mönche im Mantel:

Gebackener Käse mit Sauce Tartar 🌱 🍷 🍷 🍷

2490 Ft

Ich schneide meinen Käse, wickle ihn gut ein, schlage vor ihn heiß zu genießen.



17. Halbmond in Schlafrock: Feta Käse paniert
auf griechischem Salat 🌱 🍷 🍷

2490 Ft

*Die Geschenk meiner Ziege paniert wird
Dir mit schmackhaftem Salat serviert.*



Fischspezialitäten



18. Der Wunsch der Schiffsjungen: Fischsuppe mit Wels oder Karpfen €

2490 Ft

Die Bewohner der Wasserwelt werden in pikanter Brühe gekocht.



19. Der erste Traum des Ritters:

Forelle mit Knoblauch und mit Speck

1090 Ft/10dkg

Für die tänzelnden Fische ist es das Ende des großen Abenteuers.



20. Im Bier schwimmende Forelle:

Gebratenes Zander-Filet im Bierteig mit Bauernkartoffeln und Sauce Tartar

4390 Ft

Damit es dem guten Zander nicht kühl wird, lege ich ihn in einen Biermantel und backe ihn auf glühendem Eisen.



21. Liebling des Lotsen: Zanderfilet in rohen Speck gerollt, mit Reis mit Spargel €

4490 Ft

Ich rolle meinen Zander in den Speck ein, ich brate ihn gut, so ist der Wunsch meines Herren erfüllt.



22. Der Stolz des Chefs: Lachssteak mit Schnittlauch-Sauce mit gegrilltem Gemüse €

4990 Ft

Statt Wasser bade ich meinen Lachs in Schnittlauch, ich erreiche meinen größten Erfolg mit diesem Fisch.



23. Festspeise der Seeräuber: Tintenfisch vom Rost mit Knoblauchsauce, mit Bratkartoffeln €

4090 Ft

Ich schneide meine Beute in Ringe und lege mit Knoblauchsauce auf deinen Teller.



24. Wels in Sauce:

Welspaprikasch mit Quarknudeln

3890 Ft

Geschnittener Jäger wird mit roten Gewürzen überrascht, dann mit flachen Nudeln gemischt.



25. Speise von Kolumbus:

Gebackenes Fischfilet mit Pommes 🌿 🍷 🍴

In Paniermehl gewickelt, in heißes Fett gelegt.

3490 Ft



26. Samurai-Speise: Meeresfrüchte mit

Sahne/Tomaten und Nudeln 🌿 🍷 🍴

Die Schätze des weiten Meeres werden in meine Pfanne gelegt und mit leckerer Sahne/Tomaten serviert.

3890 Ft



Wildspeisen

27. Die Freude der Jäger: Hirschschnitzel in rohem Speck gerollt

mit Rosenpfeffersauce mit Rösti 🌿 🍷 🍴

Das Beste vom Hirsch wird in Speck gerollt, auf heißem Eisen gebraten, mit pikanter Sauce serviert.

4790 Ft



28. Wunsch von Robin Hood: Wildgulasch mit Dödöle 🌿 3990 Ft

Wild geschnitten als feuriges Gulasch mit geschlagenen Knödeln.



29. Gefangener Hirsch: Hirschschnitzel mit Orangensauce und Krokettchen 🌿

Kronenwild ist schön gesprungen, aber ist am Zaun geblieben und auf den Teller gelandet.

4790 Ft



30. Münze vom König Lot: Hirschschnitzel mit

Johannisbeer-Gelee, mit Rösti 🌿 🍷 🍴

Das Beste vom Hirsch wird mit würziger Pastete serviert.

4990 Ft



31. Die Beute des Oberjägers: Reh schnitzel mit Heidelbeer-brauner

Sauce mit Krokettchen 🌿 🍴

Ich fange einen lahmen Reh, lege ihn an einen Spieß an, mit Heidelbeeren abgeschmeckt.

4790 Ft



32. Speise der Waldräuber: Hirschschnitzel mit Pfeffersauce

mit Rum und Dörrpflaume, Kartoffelpüree 🍴🍴🍴 4990 Ft

Hirschsteak mit Rumflaumen eingelegt und geschnittene Hirschkeule mit feuriger Sauce abgeschmeckt.



Geflügel Speisen



33. Der Wunsch des Kronhüters: Gebackenes Hähnchen gefüllt,

mit Reibkäse und Pommes 🍴🍴 3790 Ft

Junges Geflügel wird mit Käse, Zwiebeln, Speck gefüllt, rot gebraten auf leichter Flamme für dich.



34. Mit freundlicher Genehmigung der Damen: Hühnerbrust vom

Rost mit gegrilltem Pfirsich und Zimt am Spieß gebraten

mit Braune Sauce Kroketten 🍴🍴 3790 Ft

Hühnerbrust geröstet mit würziger Frucht serviert.



35. Der Traum des Bauernvolkes:

Hühnerragout auf Kartoffelpuffer 🍴🍴🍴 3690 Ft

Geschnetzeltes Hähnchen, mit Pilzen und Zwiebeln bedeckt und auf Kartoffeln gelegt.



36. Des Winzers Speise: Hühnchenbrust mit Käse und Knoblauch

mit Taler-Kartoffeln 🍴 3690 Ft

Auf dem Roste gegrillte Hühnchenbrust, mit Knoblauch bestrichen und Käse bestreut, des Winzers Herz erfreut.



37. Gastmahl der Franken: Pariser Hühnerbrust

mit Käse und Sauerrahm, Risibisi 🍴🍴🍴 3590 Ft

Hänschenbrust mit Käse gefüllt in Eierteig gebacken und mit Sauerrahm abgeschmeckt.



38./a Kosak Spieß: Hühnchenbrust nach Kiewer

Art mit Kartoffelpüree 🍴🍴🍴 3690 Ft

Die feine Brust meines Hühnchens fülle ich mit Kräuterbutter, dann schön gebacken und paniert, mein Herr serviere ich sie Dir.



38./b Hühnchen in der Falle: in Senf und Honig rot gebackene
Hüchchenbrust-Streifen mit Kartoffelpüre   3590 Ft
Junge Hühnchen zart gewürzt und gut gebacken, herzerfrischend serviert.



39. Geschenk Dulcineas: Hühnerbrust in Walnussmantel gebacken,
mit Heidelbeer Marmelade, gedünstetem Reis    3490 Ft
*Hühnchenbrust in Walnussmantel eingerollt, das tut dem
Magen gut, mein Ritter.*



40. Die Freude der reisenden Händler:
Hühnerbrust gefüllt mit Schinken und Käsecreme,
mit Reibkäse, Pommes    3850 Ft
Mit Schinken und Weichkäse gefüllte Hühnerbrust geröstet, mit Pommes.



41. Verdienst des Oberstallmeisters:
das Beste von Hähnchen gefüllt mit Feta-Käse und Speck
mit süße Chilisauce, Pellkartoffeln  3850 Ft
*Hühnchenbrust mit Speck und Käse gefüllt und
mit süßer Sauce abgeschmeckt.*



42. Cornwall Spieß: Hähnchenbrust im Speck gerollt,
mit Käsen, Tomatenringen gegrillt, Bratkartoffeln  3790 Ft
*Die Hähnchenbrust wird aufgerollt, mit Käse am
Spieß gebraten und angerichtet.*



43. Errötende Brüste: Hühnerbrust vom Rost mit
Champignonrahmsauce und Speck, Pellkartoffeln   3790 Ft
Hänschenbrust geröstet, mit schmackhafter Sauce angerichtet.



44. Liebling der Hofjunker:
Cordon Bleu mit Pommes     3790 Ft
*Aufgerolltes Truthahnfilet gefüllt mit Käse und Schinken,
aufgeschnitten auf den Tisch gelegt.*



45. Kleine Ente: Würziger Entenbraten mit gedünstetem

Kraut, Kartoffelpüree 🍴

5290 Ft

Tauchergeflügel zusammengebraten, mit gedünstetem Kraut serviert.



46. Der Liebling der Könige:

Natur Truthahnbrust mit Kartoffelpuffer, Käse 🍴

3690 Ft

Truthahn auf Eisenplatte gebraten, in Prósza aufgerollt und mit gedünsteten Kraut serviert.



47. Kleine Schatzkammer: Am Rost gebratene Putenbrust,

befüllt mit Räucherkäse, mit Pommes-Beilage 🍴

3790 Ft

Geräucherter Käse, gut in der Pute Brust versteckt, über glühender Kohle gebraten.



48. Speise des Weingärtners: Truthahnstreifen mit Gewürzen,

Dill und Sahne, Nockerl 🍴

3490 Ft

Truthahnbrust zerkleinert in einer Bratpfanne gebraten, und mit einer scharfen Pastete verfeinert



49. Der Liebling von Matyi, dem Gänsejungen: Gebratene Gänseleber mit

Baconchips, gerösteten Pilzen, Zwiebel und Dödsölle 🍴

9590 Ft

Die Leber meiner Gans wird in der Pfanne geröstet, und sie wird mit Zwiebel, Pilz und Speck abgeschmeckt. 🍴

50. Die Bekehr von Beatrice:

Gebratene Gänseleber mit Puree 🍴

9590 Ft

Die Leber meiner Mastgans wird himmlisch gebraten und mit Zwiebeln und Apfelpaprika vor meiner Königin aufgetragen. verfeinert..

Speisen vom Schwein



51. Roma-Gericht: Zigeunerbraten mit Pommes

Das Schweinefleisch wird schön braun gebraten und mit Knoblauch abgeschmeckt.

3790 Ft



52. Der Wunsch der Straßenräuber: Räuberspieß von

Schweinemedallions mit Knoblauch,

Braune Sauce Rösti 🍷🍴

3990 Ft

Ich lege das Beste vom Schwein an den Spieß an, schmecke es mit Knoblauch, Speck, Paprika, Gurken und schicke es dann auf deinen Tisch.



53. Der Stolz der Küche: Ungarisches gefülltes Schweinefilet

mit Steinpilzsauce, Pommes 🍷🍴🍷

3890 Ft

Hier ist das Geheimnis der ungarischen Küche: Zwiebel, Pilz und Käse mit Schweinefleisch gebraten mit der Pilzkönigsauce kombiniert.



54. Liebling des Landesfürsten: Schweinefilet auf Rákóczi-Art

mit gedünstetem Reis 🍷🍴

3790 Ft

Ich fange mein Ferkel, schneide seine Rippen, ich vermische sie mit Käse, Pilz und Speck.



55. Mittagessen des Palatins: Jungfernbraten mit Ragout mit Sahne,

Speck und Porree, Prósza mit Wurst 🍷🍴

3890 Ft

Ich brate das zerkleinerte Beste vom Schweinefleisch, schmecke es mit Sahne und Zwiebel ab und lege auf Prósza.



56. Schwein, das wild geworden ist: Feueriger Schweinebraten

mit Aprikosen-Chatny, Kroketten 🍷🍴

3790 Ft

Ich schmecke die Wirbelsäule meines Ferkels mit Hexensauce ab und richte mit Aprikosenmarmelade an.



57. Hoffnung der Vaganten: Natur Schweinefilet mit Ragout

auf Wanderer Art, Rösti

3890 Ft

Ich backe das zerkleinerte Schweinefleisch auf einer Eisenplatte und schmecke mit Entenleber, Speck, Zwiebel ab.



58. Die Freude von Casanova: Wein trinkende Schweinemedallions

mit brauner Sauce mit Rotwein, Zwiebeln, Wurst, Speck,

Pellkartoffeln 🍷🍴

3990 Ft

Das Beste vom Schweinefleisch wird in einer Pfanne in Weinsauce befeuchtet, dann mit Zwiebeln, Wurst und Speck auf dem Teller serviert.



59. Der Traum der Musketiere: Braten mit Meerrettichcreme mit Schweinshaxe gefüllt, Pommes 🍴🍷 3790 Ft
Braten mit Schweinshaxe gefüllt mit Merrettich und gebraten.



60. Speise der fresserischen Helden:
 Gekochte geräucherte Schweinshaxe mit Pellkartoffeln 🍴 4490 Ft
Schweinshaxe in heißem Wasser gekocht und mit gebratenen Pilzen vorgelegt.



61. Speise von Holzhacker: Kuddel-Goulasch mit gekochten Kartoffeln 🍴🍷 3590 Ft
Das Innenleben eines Rindviechs, schmackhaft zubereitet, reizend serviert.



62. Gastmahl des Hofvolkes:
 Holzsteller-Platte mit gemischte Beilage 🍴🍷 3890 Ft
Schweinshaxe, Paprikawurst und Hahnehamm, zischend gut durchbraten, auf der Holzplatte schön angerichtet, mit Reis und Zwiebel-Kartoffeln aufgetragen.



Speisen vom Rind



63. Speise von Sancho:
 Rinderfilet nach Rossini Art mit Rösti oder

Rinder-filetmedallions mit Grüner Pfeffer Sauce mit Rösti oder

Steak vom Rost mit Waldpilzsauce,
 Schalenkartoffel 🍴🍷🍷🍷 5690 Ft
Das Beste vom Rind wird auf Eisenplatte gebraten, nach deinen wünschen angerichtet.



64. Liebling der Weber: Steak auf Lyon Art, mit Gewürzbutter, Kroketten 🍴🍷 5690 Ft
Das Rumpfstück meines Rindes wird mit den schönsten Zwiebeln von meinem Garten abgeschmeckt.



65. Gastmahl von König Arthur: Steak vom Rost mit Spiegelei und gebratenem Speck, Gewürzbutter,

Zwieback-Kartoffeln (🍷) (🍷) (🍷)

5690 Ft

Das Beste des Ochsen mit dem geröstetem Speckgeschmack.



66. Wilder Stier: Feuoriges Geschnetzeltes vom Rindsfilet mit Pellkartoffeln (🍷) (🍷) (🍷)

5190 Ft

Das Geschnetzelte vom Besten meines Stiers, in der Pfanne gebraten, und serviert von feuriger Sauce umgeben, wird Dich neu beleben.



67. Die Speise des Helden:

Rindergulasch in Rotweinsauce mit Nockerln (🍷) (🍷)

3790 Ft

Kleinteile vom Rind mit Rotweingeschmack, sein Saft wird damit abgeschmeckt.



Don Quijotes italienische Abenteuer

Pasta



68. Azuri-Feinkost: Spaghetti Carbonara (🍷) (🍷) (🍷)

2690 Ft

Lange Nudeln in heißem Wasser gekocht und mit zerkleinerten Schinken, Speck und Sahne verfeinert.



69. Italienischer Heuhaufen: Spaghetti Bolognese (🍷) (🍷)

2690 Ft

Biigsame Nudeln gekocht und mit Hackfleisch und Tomatensauce übergossen.



70. Weißer Stapel: Quarknudeln (🍷) (🍷) (🍷)

2590 Ft

Auf Nudelnhaufen wird Quark gelegt und mit frischem Sauerrahm begossen.



71. Speise der Feinschmecker: Nudeln mit Schinken,

Pilz und Feta-Käse (🍷) (🍷) (🍷) (🍷) (🍷)

2690 Ft

Unser Heuhaufen wird mit Pilzen, Schinken und unserem weißen Ziegenkäse geschmückt.



Kartoffelpuffer Besonderheiten

72. Kartoffelpuffer mit Knoblauch und Sauerrahm 🍷 🍷



1 490 Ft



73. Kartoffelpuffer Zwiebeln und Speck 🍷 🍷

1 490 Ft



74. Kartoffelpuffer mit Käsesoße 🍷 🍷

1 590 Ft



75. Kartoffelpuffer mit Pilz, Schinken und Käse 🍷 🍷

1 590 Ft



Platten

Ab 2 Personen ist bestellbar



76. Geflügelte-Platte: 🍷 🍷 🍷 🍷

4 190 Ft/Person

Liebling der Hofjunker: Cordon Bleu

Der Wunsch des Kronhüters: Gebackenes Hähnchen gefüllt mit Käse, Speck und Zwiebeln

Gericht des Burgherrns: Hühnerbrust vom Rost mit Spiegelei

Cornwall Speiß: Hähnchenbrust im Speck gerollt, mit Käsen, Tomatenringen gegrillt, süsse Chilisauce mit gemischten Beilagen



77. Grunzende Sau Platte : 🍷 🍷 🍷 🍷

4 190 Ft/Person

Gericht des Burgkapitäns: Gebackenes Schweinekotelett

Gaumenfreude des Metzgers: Schweinefilet vom Rost mit Champignonrahmsauce und Speck

Gastmahl des Hofvolkes: Braten mit Meerrettichcreme mit Schweinshaxe gefüllt

Der Wunsch der Straßenräuber: Räuberspieß von Schweinemedallions mit Knoblauch mit gemischten Beilagen



78. Don Quijote Platte: 🍷 🍷

4 190 Ft/Person

Speise der fresserischen Helden: Gekochte geräucherte Schweinshaxe

Der Liebling der Könige: Natur Truthahnbrust mit Kartoffelpuffer

Roma-Gericht: Zigeunerbraten

Der Stolz der Küche: Ungarisches gefülltes Schweinerippchen mit gemischten Beilagen



79. Vegetarische Platte: 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

4 190 Ft/Person

Feuriger Camembert: Camembert vom Grill

Gelbe Rosen: Brokkolirosen im Käsemantel gebacken

Stücke im Mantel: Gebackener Pilz

Die Schätze der Mönche im Mantel: Gebackener Käse mit gemischten Beilagen, Sauce Tartar



80. Fischplatte: 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

4 190 Ft/Person

Traum der Flößer: Wels vom Rost

Der Traum der Fischer: Meerhecht in pikantem Mehl gebraten

Sommersprossiger Zander: Zanderfilet mit Sesam

Nachlass von Atlantis: gebackene Krabbe mit gemischten Beilagen, Sauce mit Knoblauch, Sauce Tartar



Salat

81. Krautsalat (Ziegensalat) 890 Ft

82. Gurkensalat (geschnittener grüner Kolben) 950 Ft

83. Tomatensalat (rote Taler) 950 Ft

84. Essiggurken (grüner Kolben) 890 Ft

85. Eingelegter Apfelpaprika (Apfel mit Essig) 890 Ft

86. Gemischter Salat (alles rein) 990 Ft

87. Griechischer Salat (Athener Gemisch) 🍷 990 Ft

88. Bohnen Salat mit Zwiebeln (windanregend) 890 Ft



Saucen und Säfte

89. Dill Joghurt Sauce 🍷 650 Ft

90. Sauce mit Karotte, Knoblauch, Sauerrahm 🍷 650 Ft

91. Thousand-Island-Sauce 650 Ft

92. Honig Senf Sauce 🍷 650 Ft

93. Käse Sauce 🍷 🍷 790 Ft

94. Braune Sauce 🍷 🍷 650 Ft

95. Sauce Tartar 🍷 🍷 790 Ft

96. Pilzsauce mit Sahne 🍷 🍷 🍷 790 Ft

97. Bratensaft 🍷 590 Ft

98. Vanille oder Schoko Sauce 🍷 🍷 590 Ft



Beilage



99. Ameiseneier: Reis 950 Ft
100. Ameiseneier mit Beeren: Reis mit Erbsen (Risibisi) 950 Ft
101. Lustige errötende: gegrilltes Gemüse (🍴) 950 Ft
102. Flache Nudeln: Nudeln (🍴) 950 Ft
103. Gedrängelte Nudel: Nockerln (🍴) 950 Ft
104. Geschnittene Stücke: Pommes Frites 950 Ft
105. Schollen mit Grünzeug: Petersilien Kartoffeln in Butter (🍴) 950 Ft
106. Hofbauer Stücke: Bauer-Kartoffeln (🍴) 950 Ft
107. Geschlagene Knödel: Dödölle (🍴)
- (ungarische Kartoffelteigspezialität aus dem Bezirk Zala) 1 190 Ft
108. Stücke mit Schalen: Pellkartoffeln 950 Ft
109. Stücke Taler: Kartoffel Rösti 950 Ft
110. Geschnittener Speerschaft: Kartoffelkroketten (🍴) 950 Ft

Desszertek

111. Weißer Kanonenkugeln: (🍴) (🍴) 1 590 Ft
Quarkknödel mit Vanillesauce
112. Teig mit Opium: (🍴) (🍴) 1 450 Ft
Mohnnudeln mit Kirschsauce
113. Liebling der Damen: (🍴) 1 390 Ft
Panna Cotta Erdbeercreme im Glas
114. Leibspeise aus dem sommerlichen Schloss: (🍴) (🍴) (🍴) 1 190 Ft
Sommerfreude - Palatschinken



115. Starre Rollen:   
Eiscreme-Palatschinken

1 090 Ft



116. Der Ranzen von Merlin:    
Gundel-Palatschinken

1 190 Ft



117. Lieblingsdessert des Hof: 
Kastanien Püree

1 190 Ft



Süsse Riesenpalatschinken

Mit Nutella gefüllt * Schokodressing   

1 690 Ft

Mit Nutella-Erdnüsse    

1 790 Ft

Bounty (Nutella, Kokosraspeln, Schokodressing)   

1 790 Ft

Mit Mohn und Sauerkirsche * Schokodressing   

1 790 Ft

Mit Schokolade mit gewähltem Obst*   

1 990 Ft

Mit Vanille mit gewähltem Obst*   

1 990 Ft

Mit Nutella mit gewähltem Obst* (*Schokodressing)   

1 990 Ft

Mit Apfel und Zimt * Vanilledressing   

1 890 Ft

Mit Sauerkirsche und Kastanie (*Schokodressing)   

1 890 Ft

Gerbaud (Aprikosenmarmelade, Nuss, Schokodressing)    

1 890 Ft

Mit Topfen mit gewähltem Obst*   

1 990 Ft

*Früchte: Himbeere, Sauerkirsche, Ananas, Aprikose



Mexikanisch mit Chilli	1 790 Ft
Mit Camambert und Blaubeeren	1 890 Ft
Mit Kamm und geräucherter Käse	1 990 Ft
Hawaii	
(Käse, Schweinefleisch, Ananas, mais)	2 090 Ft
„Dreikäse“	
(Camambert, Trapistakäse, geräucherter käse)	2 190 Ft
Cremige Meeresfrüchte	2 290 Ft
Griechisch Grill	
(Feta, gegrillte Hünchenbrust, Oliven)	2 290 Ft
Hünchen mit Mozzarella	
(gegrillte Hünchenbrust, Mozzarella, Oliven)	2 290 Ft
Würzig Käsecreme	
(Mais, gegrillte Hünchenbrust, Kräuter)	2 290 Ft
Mit Pesto (Pesto, gegrillte Hünchenbrust, geräucherter Käse)	2 290 Ft



„Warum rülpset und furzet Ihr nicht, hat es Euch nicht geschmacket?“

Dr. Martin Luther

Die Beilagen sind im Preis eingerechnet!

Die kleinen Portionen werden mit 70% der Preise verrechnet.

Betreiber: Kerkahíd Kft
8960 Lenti, Takaré kőz 9.
Tel .: 0036 / 92-551-436