

Vorspeisen

Starters

Gebackene Champignonsköpfe mit Sauce Tataré (A, G, M) 7,50
(baked mushrooms with sauce tatar)

Saurer Rindfleischsalat mit Kürbiskernöl und Kräuterwicht (A, G, M) 8,50
(sour beef salad with pumpkinoil and bread)

Suppen

Soups

Würzige Rindsuppe mit Kaspressknödel (A, G, C, L) 3,90
mit Frittaten, mit Nudeln 3,60
(beef soup with cheese dumpling, pancake, noodle)

Knoblauchcremesuppe mit Sahnehaube und Krouton (A, G) 4,50
(Garlic cream soup topped with Croutons and Cream)

Ungarische Gulaschsuppe mit Gebäck (A) 5,50
(Hungarian goulash soup with white bread)



Fischgerichte

Fish dishes

Fischgrillteller (Filet von Forelle, Zander und Garnelen) (A, B, C, D, F, G) 14,90
mit Grillgemüse, Rösti und Sauce Tatar
(Grilled fish plate with grilled vegetables, rösti and tatar sauce)

Wildgerichte

Wild dishes

Hirschgulasch mit Semmelknödel und Preiselbeeren (A, C, G, L) 16,50
(deergulash with homemade dumpling and jam)

Hirschbraten mit Kroketten und Rotkraut (A, C, G, L, O) 17,50
(roasted deer with kroketts and red cabbage)

Geflügelgerichte

Poultry dishes

Würziges Hühnersteak mit Kroketten, reichlich garniert (A) 12,50
(chicken steak with kroketts, richly garnished)

Wiener Schnitzel von der Pute mit Kartoffeln und Salat (A, G, M, C) 13,50
(Wiener Schnitzel from turkey with butter potatoes and salad)

Bauern Cordon Bleu von der Pute mit Petersilienkartoffeln und Salat (A, C, G) 16,50
(mit Speck, Käse, Zwiebel, Pepperoni, und Chilli gefüllt)
(Cordon Bleu from turkey filled with bacon, onion, pepperoni, chilli, cheese)

Schweinefleischgerichte

Pork dishes

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Kartoffeln und Salat (A, G, M, C) 12,50
(Wiener Schnitzel from pork with butter potatoes and salad)

Zigeunerbraten vom Schwein in Paprikasauce mit viel Knoblauch,
gebratenem Speck und Steakkartoffeln (A) 12,90
(pork steak with spicy wedges and paprika sauce, richly topped with garlic)

Bauern Cordon Bleu mit Petersilienkartoffeln und Salat (A, C, G) 15,50
(mit Speck, Käse, Zwiebel, Pepperoni, und Chilli gefüllt)

(Cordon Bleu filled with bacon, onion, pepperoni, chilli, cheese)

Rindfleischgerichte

Beef dishes

Zwiebelrostbraten vom Beiried mit Steakkartoffel (A) 16,50
(roasted beef with onion and spicy wedges)

Wiener Tafelspitz mit Grillgemüse, Röstkartoffeln und Kren (A, C, G, O) 14,50
(boiled beef with grilled vegetables, onionpotatoes and horseradish)

Platte für 2 Personen

Plates for 2 persons

Grillplatte für 2 Personen (A, C, G) 25,50
(Beiried, Pute, Schwein, Bacon, Wurstl, mit Reis, Pommes, Grillgemüse und 3 Sauce)
(grilled meat plate from beef, turkey and pork with rice, french fries and grilled
vegetables)

Fischgrillplatte für 2 Personen (A, C, F, G) 26,90
(Zander, Forelle, Garnelen mit Reis, Rösti, Grillgemüse und sauce Tatar)
(grilled trout, shrimps with rice, rösti and grilled vegetables)

Empfehlung des Küchenchef's

The Chef's Offer

Tatarenhut - Gemütliches Kochen am Tisch (A, C, L, G) 20,50/Person

(Als Vorspeise eine kleine Aufstrichplatte mit Gebäck solange wir das Fleisch vorbereiten)
Er ist das Lagerfeuer auf Ihrem Tisch. Sie braten am Hut selbst 4 verschiedene
Fleischsorten und dazu servieren wir Ihnen leckere hausgemachte Saucen, Gemüse und
verschiedene Beilagen.

Mehlspeisen

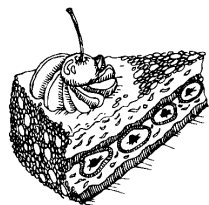
Desserts

Palatschinken mit Nutella/Marmelade (A, C, G) (2 St.) 4,90
(pancakes filled with nutella or jam)

Karamellierter hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus (A, C, G) 8,20
(homemade sweet noodles with applejam)

Somlauer Nockerl (die berühmte ungarische Mehlspeisenspezialität) (A, C, G, E) 4,50
(hungarian dessert speciality)

Mohr im Hemd (A,C,G,E) 4,20
(choko cake with choko sauce and wipped cream)



Unsere Preise verstehen sich in Euro inkl. alle Steuern und Abgaben!

