



Gänse, Ente und Co.

Kacsa, liba, stb.

Feuertopf

Rindsgulaschsuppe mit Bohnen

6,80

Babgulyàs

*Ungarische Gänsekeule
mit Omas Rotkohlstrudel
in erlauer Stierblutsauce und
Serviettenknödel*

17,90

*Magyar libacomb
nagy kàposztàs rètesével
egri bikavèrmàrtàsban
szalvétagombòccal*

Halbe Bauernente

*auf Orangensauce, Rotkohl
und Serviettenknödel*

17,90

*Fèl kacsasült
narancsmàrtàson
vöröskàposztával knèdlivel*

*Das Leibgericht von Ludas Matyi**

*Pusztasteak** mit Gänseleber
dazu feine Pilzsauce und
Pusztakartoffeln*

16,60

*Ludas Matyi
kedvence étke
favàgòsztèk libamàjjal,
gombamàrtàssal, tekert
pusztakrumplival*

St. Martins Gänseplatte

*Duett von ungarischer Gänsebrust
und Gänseleber auf Waldbeersauce
dazu Reibekuchen*

17,90

*Szt- Màrton-tàl
duett magyar libamellel ès
libamàjjal, erdei
gyümölcsmàrtàson, tòcsival*

Kolozsvàri Gefülltes Kraut 15,80 €

*Kohlroulade mit Hackfleisch
gefüllt, dazu Sauerkraut und
Petersilienkartoffeln*

Kolozsvàri töltött

*kàposzta
dinsztelt kàposzta, petrezselymes
burgonya*

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer

**LudasMatyi ist auch als der ungarische Robin Hood bekannt*

***Das Pusztasteak (auch Kachelfleisch genannt) wird aus dem
Schinken des Schweins gelöst. Das Fleisch ist dünn und leicht
marmoriert. Dadurch ist es zart wie Filet und angenehm saftig.*

