

Speisekarte

„Wohl bekomm's Leib und Seele“

Suppen:

1. Rindergulaschsuppe von Rinderhals	0,5 l	1750.-
	0,3 l	1200.-
2. Fischbrühe mit Welsfilet	0,5 l	1750.-
	0,3 l	1200.-
3. Selleriecremesuppe mit würziges Brotwürfeln	0,3 l	800.-

Vorspeisen:

4. Speck in Polenta gebraten mit Knoblauch und saure Sahne	1550.-
5. Kartoffelnladen dazu Knoblauch und saure Sahne (3 Stück)	1550.-
6. Bauernplatte nach Geschmack meines Freundes István: Schinken, Speck, Wurst, Zwiebel, Paprika, Tomaten, Brot	2250.-
7. Geräucherte Entebrust-Streifen mit Salat mit Birnen	2550.-

Für Vegetarier:

8. Auf der Backplatte gerösteter Ziegekäse mit Seasonsalat und Traubenkernöl	3250.-
9. Im Wald gefundene panierte Pilzköpfe mit hausgemachten Bratkartoffeln und Gurkentauch	2450.-

Geflügel:

10. Gebratene Puttenbruststücke mit gegrilltem Gemüse und Bratkartoffeln	2650.-
11. Gerösteter Hühnerbrust auf Kopfsalatblättern mit Joghurt Dressing	2650.-
12. Gänsenschenkel mit gedünstetem Kraut, Obstkompott und Stampfkartoffeln	3250.-
13. "Gejagte und gefangene" Entebrust Obstkompott, gedünstetem Kraut und Petersilienkartoffeln	3250.-
14. Fette Gänseleber mit Letscho-Eiergrauen und geröstetem Zwiebel	4600.-

Flossenfüßler:

15. Forelle von einem reissenden Bach mit Kräuter und Knoblauch dazu Petersilienkartoffeln	3250.-
16. Zanderfilet mit Buchweizen und Keszthelyi-Ragout	3250.-
17. Geräuchte Forelle mit hausgemachten Brot und saure Gurken, kalt serviert	2250.-

Gerichte von Schwein:

18. Schweinekamm mit Stampfkartoffeln und Grillgemüse	2650.-
---	--------

Schweingerichte von Bauernofen:

19. Rippenfleisch von Ferkel mit Letscho-Eiergrauen	2650.-
20. Geräuchertes Eisbein mit Krautsalat, Meerrettich und Kartoffeln	2990.-
21. Kalte Rippenfleisch von Ferkel in seinem Schmalz, mit Brot, Zwiebel, Tomaten, Paprika	2250.-

Wildgericht:

22. Hirschkeule mit feiner Pilzsauce, Kroketten und Blaubeermarmelade 3450.-

Gerichte von Rindfleisch:

23. Rindergulasch von Rinderhals mit Eiergrauen, wie mein Opa mag es 2950.-

24. Grauvieh-Lendenbraten mit Grünpfeffersauce und Kartoffeln
mit saurerer Sahne 4450.-

25. „Attilas Schwert“ (Würzzwiebelnfladen, Graurind-Filet, Mangalíza-Speck,
Zwiebel und Paprika am Spieß 3650.-

Plattenspeise für Gruppen:

26. Platte für zwei Personen namens „Piseri“: 6290.-
Hühnerbrust, Putenbrust, Ziegekäse, panierte Pilzköpfe,
Rippchen, gemischte Beilage

27. „Ludas Matyi“ Platte für zwei Personen: 6990.-
Gänsenschenkel, Entebrust, gegrillte Putenbrust, Hühnerbrust
Buchweizen, gemischten Kartoffelngarnierung, gedünstetem Kraut, Obstkompott,

28. "Döbrögi" Platte für vier Personen: 11 000.-
Kamm, Grauvieh-Lendenbraten, Eisbein, Rippenstück, Hirschkeule
gemischter Garnierung (Grillgemüse, lila Kraut, Kartoffeln)

Salate:

29. Krautsalat 650.-

30. Seasonsalat 700.-

31. Saure Gurken 650.-

Süßigkeiten:

32. Palatschinken, 2 Stück 850.-
(Kakao, Apricose-, Pflaumenmarmelade)

33. Topfenknödel mit süßen Saure Sahne 950.-

34. Strudel 850.-

Kleine Portion kostet 70% des Preises!
Guten Appetit!

003670/284-67-05
keklev@t-online.hu
www.tihanyinfo.com

