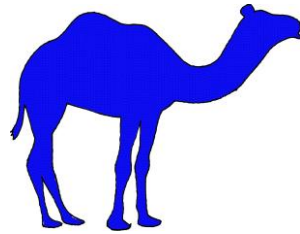


# INHALTSVERZEICHNIS - OBSAH

Seite/strana

1.	Inhaltsverzeichnis-obsah	deutsch/slovenský
2.	Speisekarte	deutsch
3.	Speisekarte	deutsch
4.	Speisekarte	deutsch
5.	jedálny lístok	slovenský
6.	jedálny lístok	slovenský
7.	jedálny lístok	slovenský

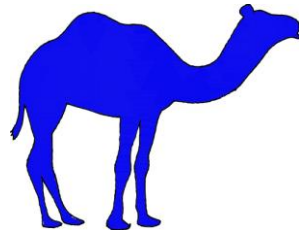


## VORSPEISEN




Zweierlei vom Kalbskopf gebacken und mariniert mit Tomaten-Balsamicovinaigrette	7,90
„Blunzenstrudel“ auf getrüffelter Karfiolcreme	9,30
Geflügelleberparfait im Kürbiskernmantel mit Safran-Quittenkompott und getoastetem Weißbrot	9,90
gebackener Ochsenfleisch auf Ruccolasalat mit getrockneten Tomaten	9,70
Schweinshirn gebacken auf hausgemachtem Kartoffel-Mayonaise-Salat	7,20
Ragout von Erbsen-Gnocci-Oktopus	11,90

## SUPPEN

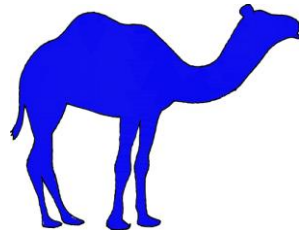
Rindsuppe mit Frittaten	4,40
Rindsuppe mit Leberknödel	4,80
Suppenteller mit österreichischen Einlagen (Kaspreßknödel gebacken, Grießnockerl und Leberknödel)	6,90
Cremesuppe der Saison	6,20




## HAUPTSPEISEN

Gulasch vom Jungrind	11,90
Rindsgulasch mit hausgemachten Nockerl	14,40
Wiener Schnitzel (vom Schwein) mit Reis und gemischtem Salat	14,90
Wiener Schnitzel (vom Huhn) mit Reis und gemischtem Salat	15,90
 Cordon bleu (vom Schwein) mit Pommes frites und gemischtem Salat	16,90
 Cordon bleu (vom Huhn) mit Pommes frites und gemischtem Salat (Pommes frites - Genussregion Weinviertler Erdäpfel)	17,80
Gebackene Fledermaus (saftiges Schweinefleisch am Schlußknochen) mit Petersielkartoffel und gemischtem Salat	17,40
Käsespätzle mit Blattsalatteller und Röstzwiebel	13,40
Gebackene Zucchinischeiben mit Ruccolasalat und Sauce tartare	13,20
„Veganes Salonbeuschel mit Tofu-Serviettenknödel“ Statt der Kalbslunge werden Porto-bello-Pilze & Seitan verwendet (veganes Gericht)	16,90
Blattsalatteller mit Balsamicomarinade und gebratenen Putenstreifen	15,20
"Pute-Sesam-Blattspinat-Mozzarella" mit Kartoffel-Erbсенragout	17,90
 Rindsroulade mit sautierten Zucchini und hausgemachten Bandnudeln (Donauland Rind)	19,80
Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Schmorgemüse und Tomaten-Mozzarella-Ofenkartoffel	25,60



Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive aller Steuern und Abgaben (03/2026).



## HAUPTSPEISEN

gekochtes Schulterscherzel mit Wurzelgemüse und Semmelkren	19,40
 Zwiebelrostbraten vom Donauland-Rind mit Speckbohnen und Kartoffel-Kräuterroulade	20,90
geschmorte Lammkeule mit Melanzanischeiben und cremiger Polenta	22,90
gebratenes Welsfilet in der Nusskruste mit Kohlrabigemüse und Linsen	19,80

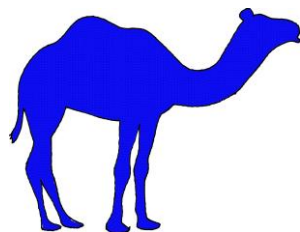
## DESSERTS

 Topfenschmarren mit hausgemachtem Marillenkompott (Marillen-Genussregion Kittseer Marille)	9,30
"Kittseer "Hauswirth-Palatschinken"	6,90
 Marillenpalatschinken (3 Stück) (Marillen-Genussregion Kittseer Marille)	6,90
hausgemachte Kartoffelschupfnudeln mit Mohn	8,40
hausgemachte Kartoffelschupfnudeln mit Nuß	8,40

weitere Desserts entnehmen Sie bitte unserer Eiskarte  
seit Frühjahr 2019 mit Eis vom Eisgreissler



Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive aller Steuern und Abgaben (03/2026).

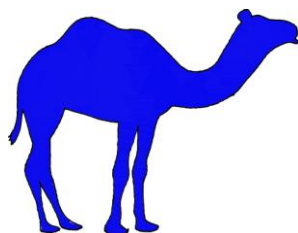


## PREDJEDLÁ



Dvojaké z teľacej hlavy - vyprážené a marinované v paradajkovo-balzamikovej omáčke vinaigrette	7,90
Štrudla s krvavničkou na hluzovkovom karfiolovom kréme	9,30
Parfé z hydinovej pečene v kábate z tekvicových semiačok, so šafránovo-dulovým kompótom a toastom z bieleho chleba	9,90
Vyprážený býčí chvost na rukolovom šaláte so sušenými paradajkami	9,70
Vyprážený bravčový mozoček na domácom zemiakovo-majonézovom šaláte	7,20
Ragú z hrášku, gnocci a chobotnice	11,90

## POLIEVKY

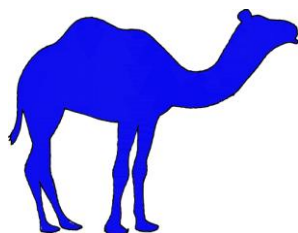
Hovädzia polievka so pšeničovými celestínskymi rezancami	4,40
Hovädzia polievka s pečeňovými knedličkami	4,80
Polievka s rakúskymi závarkami (vyprážené syrové knedličky, krupicové a pečeňové knedličky)	6,90
Krémová polievka podľa sezóny	6,20




## HLAVNÉ JEDLÁ

Hovädzí guláš	11,90
Hovädzí guláš s domácimi haluškami	14,40
Viedenský rezeň (bravčový) s ryžou a miešaným šalátom	14,90
Viedenský rezeň (morčací) s ryžou a miešaným šalátom	15,90
 Cordon bleu (bravčový) s hranolkami a miešaným šalátom	16,90
Cordon bleu (morčací) s hranolkami a miešaným šalátom (Zemiaky (Pommes frites) - Genussregion Weinviertler Erdäpfel)	17,80
Vyprážený netopier (šťavnaté bravčové mäso od kostí) s varenými zemiakmi s petržlenom a miešaným šalátom	17,40
Syrové špecle (halušky) s opraženou cibulkou a hlávkovým šalátom	13,40
Vyprážené plátky cukety s rukolovým šalátom a tatárskou omáčkou	13,20
„Vegánske ragú so žemľovou knedľou s tofu“ (namiesto teľacích plúc sú Porto-bello hříby so Seitanom) (Pre našich vegánskych hostí)	16,90
Šalátový tanier - hlávkový šalát, balzamiková marináda a prúžky prírodného morčacieho mäsa	15,20
"Morčacie mäso-sesam-lístkový špenát-mozzarella" so zemiakovo-hráškovým ragú	17,90
 Hovädzia roláda s orestovanou cuketou a domácimi širokými rezancami (Donauland hovädzieho dobytku)	19,80
Do rúžova pečené teľacie (kvetová špička) s dusenou zeleninou a zapečeným zemiakom s paradajkou a mozzarellou	25,60


Všetky ceny sú v Eurách a inklusive vrátane dane DPH (03/2026)



## HLAVNÉ JEDLÁ

Varené pliecko (hovädzie) s koreňovou zeleninou a chrenovou žemľou	19,40
 Hovädzia roštenka s orestov. cibuľkou z oblasti Donauland (Hovädzie) s fazuľkou na slanine a zemiakovo-bylinkovou roládou	20,90
Dusené jahňacie stehno kalerábom s orestovanými plátkami z baklažána a opekanou polentou	22,90
Pečený filet zo sumca v orechovej kruste s kalerábom a šošovica beluga	19,80

## DEZERTY:

Tvarohový trhanec s domácim marhuľovým kompótom	9,30
Kopčianske palacinky "Hauswirth"	6,90
 Marhuľové palacinky (3 kusy) (Marhule – Genussregion Kittseer Marille )	6,90
domáce zemiakové šúľance s makom	8,40
domáce zemiakové šúľance s orechami	8,40

ďalšie dezerty si môžete vybrať z nášho zmrzlinového lístka  
Od jari 2019 u nás zmrzlina Eisgreissler



Všetky ceny sú v Eurách a inkľusive vrátane dane DPH (03/2026)