

Soups, Suppen

Meat soup with noodles, vegetables and meat FleischSuppe mit Nudeln, Gemüse und Fleisch	950.-
Meat soup with noodles Fleischsuppe mit Nudeln	500.-
Garlic cream soup with spicy toast Knoblauchcremesuppe mit würzigem Toast	750.-
Sylvan fruit soup with vanilla ice-cream Waldfruchtsuppe mit vanilía Eiscreme	950.-
Goulash soup, suppen	1200.-
Hungarian fish soup Ungarische Fischsuppe	1500.-

Vegetarian menu and Appetizers Vegetarisch und Vorspeisen

Cold goose liver with creamy balsamic salad Kalte Gänseleber- mit cremigen Balsamico Salat	2900.-
Fried mushrooms with fried potatoes and remoulade sauce Gebratene Champignons, Bratkartoffeln und Remouladensauce	2100.-
Grilled camembert and roasted almonds, served with creamy balsamic salad Gegrillter Camembert und gerösteten Mandeln, serviert mit cremiger Balsamico Salat	2100.-
Tortilla stuffed with cheese and peppers Tortilla gefüllt mit Käse und Paprika	2100.-
Fried cheese with fries Gebratener Käse mit Pommes frites	2100.-

Salads Salate

Greek salad	990.-
Cucumber salad, Gurkensalat	500.-
Tomato salad, Tomatensalat	500.-
Cabbage salad, Kohlkopfsalat	500.-

Chef's recommendations der Chef empfiehlt

<i>Crispy pork knuckle, braised cabbag, and homemade steak fries</i>	3200.-
<i>Knusprige Schweinshaxe, gedünstetem Kraut, hausgemachte Steak frites</i>	3200.-
<i>Beef stew with red wine, with noodles</i>	2800.-
<i>Rindsgulasch mit rotem Wein, mit einer Nude</i>	2800.-
<i>Fried calf feet, optional garnish</i>	2800.-
<i>Gebratene Kalbs, optional Garnierung</i>	2800.-
<i>Deer and wild mushrooms sauteed with bacon, spicy juniper sauce, with dumplings</i>	3200.-
<i>Hirsche und Wild mit Speck sautierten Pilzen, würzige Wacholdersauce mit Knödeln</i>	3200.-
<i>Jani Chef's specialty</i>	2600.-
<i>Grilled chicken breast with creamy Brussels sprouts with bacon, potato rösti</i>	
<i>Jani Chef Spezialität</i>	2600.-
<i>Gegrillte Hähnchenbrust mit cremiger Rosenkohl mit Speck, Kartoffelrösti</i>	
<i>Pork stuffed with duck liver, peppers, bacon, goat cheese sauce, and homemade steak fries</i>	3200.-
<i>Schweinefleisch mit Paprika und Speck, Entenleber gestopft, Ziegenkäse -Sauce und hausgemachte Steak frites</i>	3200.-
<i>Grilled chicken breast with honey and lemon grass fruits, mashed potatoes</i>	2600.-
<i>Gegrillte Hähnchenbrust mit Honig und Zitronengras Früchte, Kartoffelbrei</i>	2600.-
<i>Crispy, roasted duck legs with stewed cabbage and mashed potatoes</i>	2800.-
<i>Gebratene Entenbeine mit gegarten Kraut und Kartoffelpüree</i>	2800.-
<i>“Burg plate“ for two</i>	5500.-
<i>Fried chicken breast, Cordon Bleu, grilled trout, with steamed rice and french fries</i>	
<i>“Burg” Platte für 2 Personen Panierte Hühnerbrust, Cordon Bleu, gegrillte Forelle, mit Reis und Pommes Frites</i>	5500.-
<i>Rich plate for two</i>	
<i>roasted steak with spicy butter, pork tenderloin wrapped in bacon, grilled camembert, fried chicken breast stuffed with, goose liver, grilled salmon, served with grilled vegetables and homemade fries.</i>	7500.-
<i>Reichlich bowl</i>	
<i>Vielfalt Platte für 2 Personen</i>	7500.-
<i>gebratenes Steak mit Kräuterbutter, Schweinefilet im Speckmantel, gegrilltem Camembert, paniierter Hühnerbrust gefüllt mit Gänseleber, gegrilltem Lachs, hausgemachten Kartoffeln und gegrilltem Gemüse.</i>	
<i>Devil's scone</i>	2800.-
<i>Potato scone stuffed with spicy meat and mushrooms, served with fresh salad</i>	
<i>Teufelfladen (Hausspezialität)</i>	2800.-

Kartoffelteig mit gefüllten Fleisch, Pilzen und frischem Salat

<i>Grilled trout with toasted almonds, grilled vegetables and homemade french fries</i>	2800.-
<i>Gegrillte Forelle mit gerösteten Mandeln, gegrilltem Gemüse und hausgemachten Pommes frites</i>	2800.-
<i>Grilled salmon with spice-butter and fresh salad</i>	2800.-
<i>Gegrillter Lachs mit Kräuterbutter und frischem Salat</i>	2800.-
<i>Grilled steak with mixed salad</i>	4500.-
<i>Gegrilltes Steak mit gemischter Salat</i>	4500.-
<i>Talizmán steak</i>	4800.-
<i>Steakstripes with onion, foie gras, sylvan mushroom, steamed in sauce with red wine, served with a potato croquette.</i>	
<i>Beef strips "Talizmán"</i>	4800.-
<i>Steakstreifen mit der Zwiebel, einer Gansleber, einem Waldpilz, haben in Soße mit rotem Wein gedämpft, gedient mit einer Kartoffelkrokette .</i>	
<i>Pork tenderloin wrapped in bacon, grilled vegetables, homemade french fries and garlic sour cream</i>	3200.-
<i>Schweinefilet im Speckmantel, mit gegrilltem Gemüse, hausgemachten Pommes frites und Knoblauch Sauerrahm</i>	3200.-
<i>Grilled chicken breast with camembert, creamy balsamic salad</i>	2600.-
<i>Gegrillte Hähnchenbrust mit Camembert, cremige Balsamico-Salat</i>	2600.-
<i>Breaded chicken breast stuffed with goose liver and mashed potatoes</i>	2900.-
<i>Panierte hühnerbrust gefüllt mit Gänseleber und Kartoffelpüree</i>	2900.-
<i>Grilled goose liver with onions and mashed potatoes</i>	5500.-
<i>Gegrillte Gänseleber mit Zwiebeln und Kartoffelpüree</i>	5500.-
<i>Fried pork chop with french fries</i>	2200.-
<i>Gebratenes Kotelett mit Pommes frites</i>	2200.-
<i>Gyros plate</i>	2100.-
<i>Gyros Teller</i>	2100.-
<i>Ketchup,mayonnaise</i>	300.-
<i>Wrapping,Verpackung</i>	150.-

Desserts

<i>Pancakes with peanut-butter and vanilla ice cream</i>	<i>1100.-</i>
<i>Erdnussbutter-Pfannkuchen mit Vanilleeis</i>	<i>1100.-</i>
<i>Vanilla ice cream with almond liqueur, almond biscuits, whipped cream</i>	<i>1350.-</i>
<i>Vanilleeis mit Mandellikör , Mandelgebäck , Schlagsahne</i>	<i>1350.-</i>
<i>Brownie with vanilla ice cream and berry sauce</i>	<i>1100.-</i>
<i>Brownie, Vanille-Eis und Beerensauce</i>	<i>1100.-</i>

Valid from 01.05.2016
Gültig ab 01.05.2016