

# Speisekarte



## Vorspeisen

1. Gaumenfreude der Khane: Tatarbeefsteak, Toast    .....  
*Das Beste vom Rind wird fein zerkleinert und gewürzt auf den Tisch gelegt.*
2. Speise von Kaiser Wilhelm: Gänseleber mit karamellisiertem Pfirsich, mit gemischtem grünen Salat .....  
*Die Leber meiner dicken Gans wird mit Pfirsich abgeschmeckt, mit meinem frischem Salat vermischt.*
3. Vorspeise der Mönche: Gekochte geraucherte Schweinshaxe mit Meerrettich Senf und Salat  .....  
*Der Haxen meiner Sau tauche ich in brodelndes Wasser. Nachdem Sie abgekühlt sind werden sie serviert geschwind.*
4. Käse in Schaub: Camembert im Walnussmantel gebacken/Gebackener Camembert mit Heidelbeermarmelade    .....  
*Der Camembert wird mit einem Walnussmantel angezogen, gebacken und mit Marmelade auf deinen Teller gelegt.*
5. Ente mit Ringen: Entenleber mit Zwiebelringen und Gemüse .....  
*Die Leber des schwimmenden Geflügels wird in Zwiebelringen gebacken.*
6. Die Wandertasche der Pferdehirten: Pfannkuchen mit Fleisch auf Hortobágyer Art    .....  
*Das hoheitliche Fleisch wird faschiert, in Teig überwickelt.*

**Die Beilagen sind in Preis enthalten!**







## Gekochte Flüssigkeiten

7. Gebet des armen Mannes: Knochenbrühe auf Nachfrage .....  
mit Ei, Käse oder Fritatten   





*Wenn mein Ferkel in Gefahr kommt, vermische ich in seinen gekochten Saft meinen flachen Teig.*

8. Huhner-Kraftbrühe: Hühnerragoutsuppe   .....





*Ich fange mein Geflügel, schneide es in Stücke und koche es mit seiner Kraft und lege es dir zu Gefallen vor.*

9. Liebling der Waldhüter: Steinpilz-Cremesuppe  .....  
mit Croutons   

*Der König der Pilze in einem sprudelnden Saft ist appetitanregend.*

10. Bösetvertreiber: Knoblauchcremesuppe mit Hähnchenfleisch,  .....  
mit würzigen Knödeln   

*Seien Sie mutig, die Suppe zu genießen, aber halten Sie sich von Ihrem Partner fern.*

11. Die Freude der Hirten: Käsecremesuppe  .....  
mit geräuchertem Käse, mit gerösteten Kürbiskernen   

*Ich räuchere meinen Käse, zerkleinere und stopfe ihn mit Kürbiskernen und lege in heiße Brühe.*

12. Die Suppe von Dulcinea: Bohnensuppe .....  
mit Schweinshaxenfleisch .....














*Der Freund von deinem Bauch wird in deine Schüssel geschöpft, mein Ritter.*

13. Kühlsaft: Erdbeercremesuppe mit Sahne und Vanilleeis  .....

*Gefrorene Knödel in Erdbeersaft, das gefällt meiner guten Frau.*

**Die Beilagen sind in Preis enthalten!**

## Die Speisen des Vegetariers




14. Gelbe Rosen: Brokkoli im Käsemantel gebacken (gratiniert)   .....
- Ich backe meinen frierenden Brokkoli in einem Käsemantel und dann lege ich ihn auf deinen Teller.*
15. Gemüse gratiniert: gratiniertes Gemüse  
mit gebackenen Pilzen     .....
- Frisches Gemüse gratiniert, es ist in Fell gewickelt und muss gegessen werden, solange es nicht kühl wird.*
16. Die Schätze der Mönche im Mantel: Gebackener Käse  
mit Sauce Tartar     .....
- Ich schneide meinen Käse, wickle ihn gut ein, schlage vor ihn heiß zu genießen.*
17. Halbmond in Schlafrock: Feta Käse paniert  
auf griechischem Salat    .....
- Die Geschenk meiner Ziege paniert wird Dir mit schmackhaftem Salat serviert.*

## Hauptspeisen Fischspezialitäten



18. Der Wunsch der Schiffsjungen: Fischsuppe mit  
Wels oder Karpfen  .....
- Die Bewohner der Wasserwelt werden in pikanter Brühe gekocht.*
19. Der erste Traum des Ritters: Forelle mit Knoblauch  
und mit Speck    ...../10dkg
- Für die tänzelnden Fische ist es das Ende des großen Abenteuers.*
20. Im Bier schwimmende Forelle: Gebratenes Zander-Filet im Bierteig  
mit Bauernkartoffeln und Sauce Tartar     .....
- Damit es dem guten Zander nicht kühl wird, lege ich ihn in einen Biermantel und backe ihn auf glühendem Eisen.*

**Die Beilagen sind in Preis enthalten!**

21. Liebling des Lotsen: Zanderfilet in rohen Speck gerollt,  
mit Reis mit Spargel🍷 .....  
*Ich rolle meinen Zander in den Speck ein, ich brate ihn gut, so ist der Wunsch meines Herren erfüllt.*
22. Der Stolz des Chefs: Lachssteak mit Schnittlauch-Sauce  
mit gegrilltem Gemüse🍷🍷 .....  
*statt Wasser bade ich meinen Lachs in Schnittlauch, ich erreiche meinen größten Erfolg mit diesem Fisch.*
23. Festspeise der Seeräuber: Tintenfisch vom Rost mit Knoblauchsauce,  
mit Bratkartoffeln🍷🍷🍷  .....  
*Ich schneide meine Beute in Ringe und lege mit Knoblauchsauce auf deinen Teller.*
24. Wels in Sauce: Wespaprikasch mit Quarknudeln🍷🍷🍷  .....  
*Geschnittener Jäger wird mit roten Gewürzen überrascht, dann mit flachen Nudeln gemischt.*
25. Speise von Kolumbus: Gebackenes Fischfilet mit Pommes🍷🍷🍷 .....  
*In Paniermehl gewickelt, in heißes Fett gelegt.*
26. Samurai-Speise: Meeresfrüchte   
mit Sahne/Tomaten und Nudeln🍷🍷🍷🍷 .....  
*Die Schätze des weiten Meeres werden in meine Pfanne gelegt und mit leckerer Sahne/Tomaten serviert.*

## Wildspeisen



27. Die Freude der Jäger: Hirschschnittel in rohem Speck gerollt  
mit Rosenpfeffersauce mit Rösti🍷🍷🍷  .....  
*Das Beste vom Hirsch wird in Speck gerollt, auf heißem Eisen gebraten, mit pikanter Sauce serviert.*
28. Wunsch von Robin Hood: Wildgulasch mit Dödöfle🍷 .....  
*Wild geschnitten als feuriges Gulasch mit geschlagenen Knödeln.*
29. Gefangener Hirsch: Hirschschnittel mit Orangensauce  
und Kroketten🍷 .....  
*Kronenwild ist schön gesprungen, aber ist am Zaun geblieben und auf den Teller gelandet.*

**Die Beilagen sind in Preis enthalten!**

30. Münze vom König Lot: Hirschschnitzel mit Johannisbeer-Gelee,  
mit Rösti    .....

*Das Beste vom Hirsch wird mit würziger Pastete serviert.*

31. Die Beute des Oberjägers: Rehschnitzel  
mit Heidelbeer-brauner Sauce mit Krokettens   .....

*Ich fange einen lahmen Reh, lege ihn an einen Spieß an, mit Heidelbeeren abgeschmeckt.*

32. Speise der Waldräuber: Hirschschnitzel mit Pfeffersauce  
mit Rum und Dörrpflaume, Kartoffelpüree    .....

*Hirschsteak mit Rumflaumen eingelegt und geschnittene Hirschkeule mit feuriger Sauce abgeschmeckt.*

## Geflügel Speisen



33. Der Wunsch des Kronhüters: Gebackenes Hähnchen gefüllt,  
mit Reibkäse und Pommes   .....


*Junges Geflügel wird mit Käse, Zwiebeln, Speck gefüllt, rot gebraten auf leichter Flamme für dich.*

34. Mit freundlicher Genehmigung der Damen: Hühnerbrust vom Rost mit gegrilltem  
Pfirsich und Zimt am Spieß gebraten mit Braune Sauce Krokettens   .....

*Hühnerbrust geröstet mit würziger Frucht serviert.*

35. Der Traum des Bauernvolkes: Hühnerragout   
auf Kartoffelpuffer    .....

*Geschnetzeltes Hähnchen, mit Pilzen und Zwiebeln bedeckt und auf Kartoffeln gelegt.*

36. Des Winzers Speise: Hühnchenbrust mit Käse und Knoblauch  
mit Taler-Kartoffeln  .....


























*Auf dem Roste gegrillte Hühnchenbrust, mit Knoblauch bestrichen und Käse bestreut, des Winzers Herz erfreut.*

37. Gastmahl der Franken: Pariser Hühnerbrust  
mit Käse und Sauerrahm, Risibisi    .....







*Hänschenbrust mit Käse gefüllt in Eierteig gebacken und mit Sauerrahm abgeschmeckt.*

**Die Beilagen sind in Preis enthalten!**










- 38./a Kosak Spieß: **Hühnchenbrust nach Kiewer Art mit Kartoffelpüree**    .....
- Die feine Brust meines Hühnchens fülle ich mit Kräuterbutter, dann schön gebacken und paniert, mein Herr serviere ich sie Dir.*
- 38./b Hühnchen in der Falle: in Senf und Honig rot gebackene Hühnchenbrust-Streifen mit Kartoffelpüree    .....
- Junge Hühnchen zart gewürzt und gut gebacken, herzerfrischend serviert.*
39. Geschenk Dulcineas: **Hühnerbrust in Walnussmantel gebacken, mit Heidelbeer Marmelade, gedünstetem Reis**    .....
- Hühnchenbrust in Walnussmantel eingerollt, das tut dem Magen gut, mein Ritter.*
40. Die Freude der reisenden Händler: **Hühnerbrust gefüllt mit Schinken und Käsecreme, mit Reibkäse, Pommes**    .....
- Mit Schinken und Weichkäse gefüllte Hühnerbrust geröstet, mit Pommes.*
41. Verdienst des Oberstallmeisters: **das Beste von Hähnchen gefüllt mit Feta-Käse und Speck mit süße Chilisauce, Pellkartoffeln**  .....
- Hühnchenbrust mit Speck und Käse gefüllt und mit süßer Sauce abgeschmeckt.*
42. Cornwall Spieß: **Hähnchenbrust im Speck gerollt, mit Käsen, Tomatenringen gegrillt, Bratkartoffeln**  .....
- Die Hähnchenbrust wird aufgerollt, mit Käse am Spieß gebraten und angerichtet.*
43. Errötende Brüste: **Hühnerbrust vom Rost mit Champignonrahmsauce und Speck, Pellkartoffeln**    .....
- Hähnchenbrust geröstet, mit schmackhafter Sauce angerichtet.*
44. Liebling der Hofjunker: **Cordon Bleu mit Pommes**     .....
- Aufgerolltes Truthahnfilet gefüllt mit Käse und Schinken, aufgeschnitten auf den Tisch gelegt.*
45. Kleine Ente: **Würziger Entenbraten mit gedünstetem Kraut, Kartoffelpüree**  .....
- Tauchergeflügel zusammengebraten, mit gedünstetem Kraut serviert.* 
46. Der Liebling der Könige: **Natur Truthahnbrust mit Kartoffelpuffer, Käse**   .....
- Truthahn auf Eisenplatte gebraten, in Prösza aufgerollt und mit gedünstetem Kraut serviert.*

**Die Beilagen sind in Preis enthalten!**

47. Kleine Schatzkammer: Am Rost gebratene Putenbrust,  
befüllt mit Räucherkäse, mit Pommes-Beilage  .....  
*Geräucherter Käse, gut in der Pute Brust versteckt, über glühender Kohle gebraten.*
48. Speise des Weingärtners: Truthahnstreifen mit Gewürzen,  
Dill und Sahne, Nockerl   .....  
*Truthahnbrust zerkleinert in einer Bratpfanne gebraten, und mit einer scharfen Pastete verfeinert*
49. Der Liebling von Matyi, dem Gänsejungen: Gebratene Gänseleber mit  
Baconchips, gerösteten Pilzen, Zwiebel und Dödsölle   .....  
*Die Leber meiner Gans wird in der Pfanne geröstet, und sie wird mit Zwiebel, Pilz und Speck abgeschmeckt.*
50. Die Begehr von Beatrice: Gebratene Gänseleber mit Puree  .....  
*Die Leber meiner Mastgans wird himmlisch gebraten und mit Zwiebeln und Apfelpaprika vor meiner Königin aufgetragen. verfeinert..*

## Speisen vom Schwein



51. Roma-Gericht: Zigeunerbraten mit Pommes .....  
*Das Schweinefleisch wird schön braun gebraten und mit Knoblauch abgeschmeckt.* 
52. Der Wunsch der Straßenräuber: Räuberspieß von Schweinemedallions  
mit Knoblauch, Braune Sauce Rösti  .....  
*Ich lege das Beste vom Schwein an den Spieß an, schmecke es mit Knoblauch, Speck, Paprika, Gurken und schicke es dann auf deinen Tisch.*
53. Der Stolz der Küche: Ungarisches gefülltes Schweinefilet   
mit Steinpilzsauce, Pommes   .....  
*Hier ist das Geheimnis der ungarischen Küche: Zwiebel, Pilz und Käse mit Schweinefleisch gebraten mit der Pilzkönigsauce kombiniert.*
54. Liebling des Landesfürsten: Schweinefilet auf Rákóczi- Art  
mit gedünstetem Reis   .....  
*Ich fange mein Ferkel, schneide seine Rippen, ich vermische sie mit Käse, Pilz und Speck.*

**Die Beilagen sind in Preis enthalten!**

55. Mittagessen des Palatins: Jungfernbraten mit Ragout mit Sahne,  
Speck und Porree, Prósza mit Wurst   .....



*Ich brate das zerkleinerte Beste vom Schweinefleisch, schmecke es mit Sahne und Zwiebel ab und lege auf Prósza.*

56. Schwein, das wild geworden ist: Feuriger Schweinebraten  
mit Aprikosen-Chatny, Kroketten   .....



*Ich schmecke die Wirbelsäule meines Ferkels mit Hexensauce ab und richte mit Aprikosenmarmelade an.*

57. Hoffnung der Vaganten: Natur Schweinefilet mit Ragout  
auf Wanderer Art, Rösti  .....

*Ich backe das zerkleinerte Schweinefleisch auf einer Eisenplatte und schmecke mit Entenleber, Speck, Zwiebel ab.*

58. Die Freude von Casanova: Wein trinkende Schweinemedallions mit brauner  
Sauce mit Rotwein, Zwiebeln, Wurst, Speck, Pellkartoffeln   .....

*Das Beste vom Schweinefleisch wird in einer Pfanne in Weinsauce befeuchtet, dann mit Zwiebeln, Wurst und Speck auf dem Teller serviert.*

59. Der Traum der Musketiere: Braten mit Meerrettichcreme  
mit Schweinshaxe gefüllt, Pommes   .....

*Braten mit Schweinshaxe gefüllt mit Merrettich und gebraten.*


60. Speise der fresserischen Helden: Gekochte geräucherte Schweinshaxe  
mit Pellkartoffeln   .....

*Schweinshaxe in heißem Wasser gekocht und mit gebratenen Pilzen vorgelegt.*

61. Speise von Holzhacker: Kuddel-Goulasch mit gekochten Kartoffeln   .....

*Das Innenleben eines Rindviechs, schmackhaft zubereitet, reizend serviert.*















62. Gastmahl des Hofvolkes: Holzteller-Platte mit gemischte Beilage   .....

*Schweinshaxe, Paprikawurst und Hahnekamm, zischend gut durchbraten, auf der Holzplatte schön angerichtet, mit Reis und Zwiebel-Kartoffeln aufgetragen.* 



## Speisen vom Rind



63. Speise von Sancho: Rinderfilet nach Rossini Art mit Rösti oder Rinderfiletmedallions mit Grüner Pfeffer Sauce mit Rösti oder Steak vom Rost mit Waldpilzsauce, Schalenkartoffel     .....
- Das Beste vom Rind wird auf Eisenplatte gebraten, nach deinen Wünschen angerichtet.*
64. Liebling der Weber: Steak auf Lyon Art, mit Gewürzbutter, Kroketten   .....
- Das Rumpfstück meines Rindes wird mit den schönsten Zwiebeln von meinem Garten abgeschmeckt.*
65. Gastmahl von König Arthur: Steak vom Rost mit Spiegelei und gebratenem Speck, Gewürzbutter, Zwieback-Kartoffeln   .....
- Das Beste des Ochsen mit dem geröstetem Speckgeschmack.*
66. Wilder Stier: Feuriges Geschnetzeltes vom Rindsfilet mit Pellkartoffeln    .....
- Das Geschnetzelte vom Besten meines Stiers, in der Pfanne gebraten, und serviert von feuriger Sauce umgeben, wird Dich neu beleben.* 
67. Die Speise des Helden: Rindergulasch in Rotweinsauce mit Nockerln   .....
- Kleinteile vom Rind mit Rotweingeschmack, sein Saft wird damit abgeschmeckt.*

## Don Quijotes italienische Abenteuer

68. Azuri-Feinkost: Spaghetti Carbonara    .....
- Lange Nudeln in heißem Wasser gekocht und mit zerkleinerten Schinken, Speck und Sahne verfeinert.*
69. Italienischer Heuhaufen: Spaghetti Bolognese   .....
- Biegsame Nudeln gekocht und mit Hackfleisch und Tomatensauce übergossen.*
70. Weißer Stapel: Quarknudeln    .....
- Auf Nudelnhaufen wird Quark gelegt und mit frischem Sauerrahm begossen.*
71. Speise der Feinschmecker: Nudeln mit Schinken, Pilz und Feta-Käse      .....
- Unser Heuhaufen wird mit Pilzen, Schinken und unserem weißen Ziegenkäse geschmückt.*






## Kartoffelpuffer Besonderheiten



72. Kartoffelpuffer mit Knoblauch und Sauerrahm   .....
73. Kartoffelpuffer Zwiebeln und Speck   .....
74. Kartoffelpuffer mit Käsesoße   .....
75. Kartoffelpuffer mit Pilz, Schinken und Käse   .....

**Die Beilagen sind in Preis enthalten!**

## Platten

76. Geflügelte-Platte:  Ab 2 Personen ist bestellbar ...../Person  
 Liebling der Hofjunker: Cordon Bleu  
 Der Wunsch des Kronhüters: Gebackenes Hähnchen gefüllt mit Käse, Speck und Zwiebeln  
 Gericht des Burgherrn: Hühnerbrust vom Rost mit Spiegelei  
 Cornwall Speiß: Hähnchenbrust im Speck gerollt, mit Käsen,  
 Tomatenringen gegrillt, süsse Chilisauce  
 mit gemischten Beilagen
77. Grunzende Sau Platte :  Ab 2 Personen ist bestellbar ...../Person  
 Gericht des Burgkapitäns: Gebackenes Schweinekotelett  
 Gaumenfreude des Metzgers: Schweinefilet vom Rost  
 mit Champignonrahmsauce und Speck  
 Gastmahl des Hofvolkes: Braten mit Meerrettichcreme mit Schweinshaxe gefüllt  
 Der Wunsch der Straßenräuber: Räuberspieß von Schweinemedallions mit Knoblauch  
 mit gemischten Beilagen
78. Don Quijote Platte:  Ab 2 Personen ist bestellbar ...../Person  
 Speise der fresserischen Helden: Gekochte geräucherte Schweinshaxe  
 Der Liebling der Könige: Natur Truthahnbrust mit Kartoffelpuffer  
 Roma-Gericht: Zigeunerbraten  
 Der Stolz der Küche: Ungarisches gefülltes Schweinerippchen  
 mit gemischten Beilagen
79. Vegetarische Platte:  Ab 2 Personen ist bestellbar ...../Person  
 Feuiger Camembert: Camembert vom Grill  
 Gelbe Rosen: Brokkolirosen im Käsemantel gebacken  
 Stücke im Mantel: Gebackener Pilz  
 Die Schätze der Mönche im Mantel: Gebackener Käse  
 mit gemischten Beilagen, Sauce Tartar
80. Fischplatte:  Ab 2 Personen ist bestellbar ...../Person  
 Traum der Flößer: Wels vom Rost  
 Der Traum der Fischer: Meerhecht in pikantem Mehl gebraten  
 Sommersprossiger Zander: Zanderfilet mit Sesam  
 Nachlass von Atlantis: gebackene Krabbe  
 mit gemischten Beilagen, Sauce mit Knoblauch, Sauce Tartar



Die Beilagen sind in Preis enthalten!

## 23. Salat

81. Krautsalat(Ziegensalat) .....
82. Gurkensalat(geschnittener grüner Kolben) .....
83. Tomatensalat(roter Taler) .....
84. Essiggurken(grüner Kolben) .....
85. Eingelegter Apfelpaprika(Apfel mit Essig) .....
86. Gemischter Salat(alles rein) .....
87. Griechischer Salat(Athener Gemisch)🍷 .....
88. Bohnen Salat mit Zwiebeln (windanregend) .....

## Saucen und Säfte



89. Dill Joghurt Sauce🍷 .....
90. Sauce mit Karotte, Knoblauch, Sauerrahm🍷 .....
91. Thousand-Island-Sauce .....
92. Honig Senf Sauce🍷 .....
93. Käse Sauce🍷🍷 .....
94. Braune Sauce🍷🍷 .....
95. Sauce Tartar🍷🍷 .....
96. Pilzsauce mit Sahne🍷🍷🍷 .....
97. Bratensaft🍷 .....
98. Vanille oder Schoko Sauce🍷🍷 .....












## 24. Beilage

99. Ameiseneier: Reis .....  
100. Ameiseneier mit Beeren: Reis mit Erbsen (Risibisi) .....  
101. Lustige errötende: gegrilltes Gemüse (🍷) .....  
102. Flache Nudeln: Nudeln (🍷) (🍷) .....  
103. Gedrängelte Nudel: Nockerln (🍷) (🍷) .....  
104. Geschnittene Stücke: Pommes Frites .....  
105. Schollen mit Grünzeug: Petersilien Kartoffeln in Butter (🍷) .....  
106. Hofbauer Stücke: Bauer-Kartoffeln (🍷) .....  
107. Geschlagene Knödel: Dödölle (🍷)  
(ungarische Kartoffelteigspezialität aus dem Bezirk Zala) .....  
108. Stücke mit Schalen: Pellkartoffeln .....  
109. Stücke Taler: Kartoffel Rösti .....  
110. Geschnittener Speerschaft: Kartoffelkroketten (🍷) .....

## Desserts



111. Weißer Kanonenkugeln: (🍷) (🍷)  
Quarkknödel mit Vanillesauce .....  
112. Teig mit Opium: (🍷) (🍷)  
Mohnnudeln mit Kirschsauce .....  
113. Liebling der Damen: (🍷)  
Panna Cotta Erdbeercrème im Glas .....

114. Leibspeise aus dem sommerlichen Schloss:    .....
- Sommerfreude - Palatschinken
115. Starre Rollen:    .....
- Eiscreme - Palatschinken
116. Der Ranzen von Merlin:     .....
- Gundel - Palatschinken
117. Lieblingsdessert des Hofes:  .....
- Kastanien Püree

„Warum rülpset und furzet Ihr nicht, hat es Euch nicht geschmacket?“

Dr. Martin Luther

Die Beilagen sind im Preis eingerechnet!

Die kleinen Portionen werden mit 70% der Preise verrechnet.

Geschäftsführer: Zoltán Kulcsár

Küchenchef: Ferencné Balog

Betreiber: Kerkahíd Kft

8960 Lenti, Takaréék köz 9.

Tel .: 0036 / 92-551-436