



Ungarische Krone

VORSPEISEN

Tomaten- Mozzarella mit Basilikumpesto und Olivenöl	€ 6,30
Putenstreifen auf Blattsalat mit Joghurtdressing	€ 8,10
Shrimps Cocktail klassisch	€ 6,80
Kalter Tafelspitz mariniert mit roten Zwiebeln, Essig und Kernöl	€ 9,50

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Gemischte Aufschnittplatte mit Schinken, Käse, Wurst, dazu Brot und Gebäck	€ 8,50
Kleines Gulasch	€ 6,00
Ham & Eggs, 3 Eier	€ 4,90
Frankfurter mit Senf und Kren	€ 3,70

SUPPEN

Knoblauchsuppe mit Schwarzbrot-Croûtons	€ 3,10
Rindsuppe mit Leberknödel	€ 3,20
Rindsuppe mit Frittaten	€ 3,-
Bouillon mit Ei	€ 3,-

HAUPTGERICHTE

VEGETARISCH

Gebackene Teigtaschen gefüllt mit Feta und Blattspinat, dazu Tsatsiki	€ 7,80
Gemüselaiabchen mit Petersilkartoffel und Kräuterrahm	€ 7,2



Ungarische Krone

RIND

Tafelspitz vom Bio-Rind mit Röstkartoffel, Schnittlauchsauce und Apfelkren	€ 14,-
Rindsgulasch mit Serviettenknödel	€ 8,50
Wiener Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffel	€ 13,50
Schulterscherzel mit Dillsauce und Röstitaler	€ 12,30
Rinderfilet auf Speckbohnen und Mandelbällchen	€ 25,-

GEFLÜGEL

Putenfilet gebacken mit Petersilkartoffel, grüner Salat	€ 10,50
Hühnerbrust gegrillt Basilikum-Bandnudeln	€ 13,-
Cordon Bleu von der Pute, Gefüllt mit Rohschinken und Bergkäse, dazu Rahm-Gurkensalat	€ 12,80

SCHWEIN

Wiener Schnitzel mit gemischtem Salat	€ 9,-
Cordon Bleu mit gemischtem Salat	€ 11,-
Grillkotelett mit Pommes frites und Kräuterbutter	€ 8,50
Filetspieß mit Paprika und Speck, dazu Pommes Frites	€ 12,50
Schweinemedallions in Champignonsauce und Reis	€ 14,50



Ungarische Krone

WILD

Hirschragout mit Serviettenknödel und Preiselbeeren	€ 11,20
Wildschweinbraten im Wurzelsauce mit Kohlsprossen und Kroketten, dazu Preiselbeeren	€ 13,70

FISCH

Zander gebraten oder "Serbisch" mit Petersilkartoffel und Kräuterbutter	€ 16,20
Welsfilet auf mediterranem Gemüse und Pesto-Kartoffel	€ 14,10
Karpfen gebacken mit Kartoffelsalat	€ 11,50

FÜR UNSERE KLEINEN

Kinderschnitzel mit Pommes frites	€ 7,-
Hühnerbrust-Nuggets mit Pommes frites	€ 7,10

BEILAGEN

Portion Salat	€ 3,-
Pommes frites kleine Portion € 2,20 und große Portion	€ 3,-
Beilage extra : Portion Reis, Pommes frites, Knödel, Kartoffel	€ 2,20
Mayonnaise, Preiselbeeren	€ 1,-
Gebäck	€ 1,-



Ungarische Krone

DESSERT

Mohr im Hemd mit Schokoladensauce und Schlagobers	€ 4,60
Warmer Apfelstrudel	€ 3,50
Topfenstudel mit Vanillesauce	€ 4,50
Sachertorte mit Schlagobers	€ 3,20
Marmeladepalatschinken, 2 Stk.	€ 4,-
Heiße Himbeeren auf Vanilleeis, mit Schlagobers	€ 4,80
Eine Kugel Eis (Erdbeer, Vanille und Schoko)	€ 1,20
Portion Schlagobers	€ 1,-

KÄSE

Gemischte Käseplatte mit Brot und Gebäck	€ 10,50
--	---------

KAFFEE - TEE

Großer Kaffee	€ 3,50
Kleiner Kaffee	€ 1,90
Melange	€ 2,90
Capuccino	€ 3,30
Großer Tee mit Zitrone	€ 2,50
Tee mit Rum	€ 3,50

Eine mit den vorgeschriebenen Allergenen gekennzeichnete Speisen und Getränkearte erhalten Sie auf Anfrage bei unseren Servicemitarbeitern

Hotel Restaurant
Ungarische Krone
Familie Krakhofer



Ungarische Krone

FLASCHENWEINE AUS UNSERER UMGEBUNG
WEINBAUGEBIET CARNUNTUM

Familie PAYR Robert, Höflein

weiß: Chardonnay Qualitätswein, trocken	€ 15,-
Grüner Veltliner Classic 2011,	€ 12,50
rot: Rubin Carnuntum, 70% Cabernet Sauvignon, 30% Zweigelt	€ 17,-

Familie RÖDLER Anton, Höflein

weiß: Weißburgunder, feinfruchtig, extraktreich, trocken	€ 16,-
Welschriesling, spritzig, fruchtig, trocken	€ 15,-
rot: Limes Cuvee, Zweigelt Barrique	€ 24,-

Familie PITNAUER Hans, Göttlesbrunn

weiß : Grüner Veltliner Hagelsberg, 2011, mild	€ 15,-
Grüner Veltliner Kabinett, 2011, frisch u. fruchtig	€ 17,-
rot: Franz Josef Cuvee, Reserve 2008,	€ 36,-
Bienenfresser, 2011, bester Zweigelt, Barrique	€ 25,-
Quo Vadis , 2011, Merlot mild, vollmundig	€ 31,-
Pegasos, 2011, Syrah Reserve, fruchtig, würzig	€ 31,-

Weingut OPPELMAYER, Göttlesbrunn

weiß : Sauvignon Blanc, 2011	€ 21,-
rot : „Rotrock“ samtiger, fruchtiger Zweigelt, 2011	€ 16,-

WEINBAUGEBIET NEUSIEDLERSEE

Familie PITTNAUER, Gols

weiß: Chardonnay 2011, fruchtig, spritzig	€ 15,-
rot: Zweigelt EXCLUSIV 2011, voller, edler Geschmack	€ 16,-
Cabernet-Sauvignon, 2011	€ 21,-

SEKT

Hausmarke Ungarische Krone, Welschriesling Szigeti 0,75l	€ 28,-
--	--------



Ungarische Krone

APERITIF - DIGESTIF

Brandy Marille – Kirsche – Williams Birne	€ 3,-
Campari Orange oder Soda	€ 4,-
Sherry Dry Sack oder Portwein	€ 3,-
Martini bianco - rosso - dry	€ 3,-
Rosbacher	€ 3,-
Fernet Branca oder Underberg	€ 3,-
Weinbrand - Asbach Uralt	€ 3,-
Coganc	€ 5,-
Scotch Whisky - Jonny Walker	€ 3,50
Bourbon Whiskey - Four Roses	€ 3,50
Amaretto	€ 3,50

BIER

Steffl Bier vom Fass Pfiff 0,2l	€ 2,20
Seidel 0,3l	€ 2,90
Krügerl 0,5l	€ 3,50
Schloßgold alkoholfrei Flasche 0,5l	€ 3,50
Edelweiß Hefetrüb und Kristall, Flasche 0,5l	€ 3,50

OFFENE WEINE

1/4 Ltr Heuriger weiß - NÖ, spritzig, trocken	€ 2,60
1/4 Ltr Zweigelt rot- NÖ leicht, mild	€ 2,60
1/4 Ltr Rosè NÖ	€ 2,60
1/8 Ltr Spezial-Weisswein aus der Bouteille	€ 2,50
1/8 Ltr Spezial-Rotwein aus der Bouteille	€ 2,80

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Apfelsaft ¼Liter	€ 2,-
Kracherl, Almdudler, Coca Cola, Frucade	€ 2,40
Orangen Juice, Tonic	€ 2,60
Johannis- Pfirsich – Erdbeer-Marillen Saft (Pago)	€ 3,-
1/4 Ltr Sodawasser	€ 1,60
Mineralwasser kl. Flasche	€ 1,90
Mineralwasser 0,75 Ltr	€ 3,80
Red Bull	€ 3,-
Soda Zitron ¼ Ltr	€ 1,80