

Gulyaswochen

Kleines Wiener Saftgulyas, Erdäpfel 8,70

Schweinsfiletgulyas "Znaimer Art"

Gegrillte Schweinsmedaillons mit Speck - Zwiebel - Paprika - Obersauce und Gurkerlstreifen.

Dazu Spiralen 16,20

Fogosch Gulyas

Fischgulyas mit gebratenem Zander und Erdäpfel 17,30

Bauerngulyas

Rindsgulyas mit Semmelknödel 10,20

Wiener Saftgulyas

Rindsgulyas mit Salzerdäpfeln 10,20

Debreziner Gulyas

Rindsgulyas mit Debreziner Würsteln und Erdäpfel 10,80

Karlsbader Gulyas

Rindsgulyas mit Hausgemachten Nockerln 10,20

Fiakergulyas

Rindsgulyas mit Ei, Würsteln, Gurkerl, Erdäpfel 11,80

Herrengulyas

Rindsgulyas dazu gebackene Erdäpfel 10,20

Paar Sacherwürstel oder Debreziner mit Saft

5,80

Semmel 0,90

Salzstangerl 1,30

Brot 0,40

Gericht wie Wort stammen aus Ungarn, und gelangte Anfang des 19. Jhdts nach Wien. Das Fleischgericht, welches Ungarische Rinderhirten ursprünglich in einem Kessel kochten, war eher einer Gulyassuppe gleich. Das Hauptgericht, auf flachem Teller serviert, mit Messer und Gabel gegessen heißt „Pörkölt“ - was unserem Gulyas am ehesten entspricht!