



**HUBERTUS  
HOF**

Landhotel

## **CHEF AJÁNLAT / EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS**

### **Tépett fácánhússal töltött palacsinta, paprikás mártás, savanyított shimeji gomba**

Mit Fasanenfleisch gefüllter Palatschinken, Paprikasauce, milchsauer eingelegte Shimeji-Pilze

**2100 Ft**



### **Nyaksteak, gorgonzolás sült polenta, vargánya ragu**

Nackensteak, gebratene Polenta mit Gorgonzola und Kräutern, Steinpilzragout

**4400 Ft**

### **Eddei vadvacsamell, mogyorós kápiapaprika, chilis- gyömbéres süttök püré, burgonyafánk**

Wildentenbrust aus dem Jagdgebiet Edde, Kapiapaprika mit Nüssen, Chili- Ingwer Kürbispürée,  
Kartoffelkrapfen

**4900 Ft**

### **Zöldsaláta, süttök, körte, kéksajt, dió**

Grüner Salat, Kürbis, Birne, Blauschimmelkäse, Walnüsse

**2100 Ft**



### **Túrós darapuding, bazsalikomos almaleves, puszedlimorzsa**

Grießpudding mit Quark, Apfel-Basilikum-Soße, Plätzchenbrösel

**1300 Ft**

**Daku Norbert**

Head Chef