

Pál-Cappone Étterem – Panzió

Olcsón, gyorsan, finomat! Háromból kettőt választhat!

KONYHAFŐNÖK AJÁNLATA

KÜCHENCHEFS ANGEBOTE - CHER'S RECOMMENDATIONS

- 1. IGALI BATYU** karikára szelt sültburgonyával (sertéskaraj töltve gomba, csirkemáj) 2500.-
Igaler Rucksack mit gebratene scheiben Kartoffeln (Füllung: Schweine kotlett, Pilz, Hähnchenleber im Schlafrock gebindet mit Bacon Speck
Of Igal bag with roast ring chop up potatoes
(Breaded pork fillet's stuffed with mushroom, chicken liver, onion)
- 2. Rántott sertéskaraj**, sültburgonyával 1700.-
Wiener Schnitzel (Schwinefilet), mit Bratkartoffeln
Breaded porkfile chop with roast potatoes
- 3. Kugler Csirke** roston csirkemell hasáburgonyával, bundázott almakarika 2200.-
áfonyalekvárral töltve
KUGLER Hähnchen mit Apfel im Schlafrock, Heidelbeer Marmelade und Pommes Frites
KUGLER chicken breast fillet, with furcoat slice of apple und bilbery jam with roast potatoes
- 4. Sertés máj MARSALL módra** 1800.-
Schweine Leberschnitzel nach „Marsall Art” mit Pommes Frites
Pork liver chop „Marsall styl” with roast potatos
- 5. Patikus szelet** (Párizsi szelet, fokhagymástejföllel, sajttal átsütve) rizs és krokett 2300.-
„Patikus” Schnitzel (Parizsi, Knoblauch, Saurerahm,Käse) mit Reis und Kroketten
„Patikus” Pork chop Parizs style and cheese, with rice and krokett
- 6. Csirkemáj vöröshagymával** átsütve, rizs körettel 1500.-
Geröstete Hühnerleber Zwiebeln überbacken und Reis
Freid chicken liver with onion and rice
- 7. Brsassói aprópecsenye** sült burgonyával (szúzpecsenyéből) 2300.-
Pfannenbraten nach Brassauer Art mit Pommes Frites
Pork medallions in Brasso style with roast potatoes
- 8. Marhapörkölt** (lábszárból, nyakból) galuskával 2000.-
Rindergulasch mit Nockerln - **Beef stew** with noodles
- 9. Túrós csúsza tepertővel** Topfenfleckerln – Curd dumplings 1200.-
- 10. Csülkös PACALPÖRKÖLT** sósburgonyával 2100.-
Kuttelngulasch mit Salzkartoffeln – **Kuttengulas** with Salt potatoes

Jó étvágyat !

Guten Appetit!