

## Ungarischer Dessertwein:

5 cl

- 564 *Tokaji Aszú 3 Puttonyos*, edelsüß € 3,20  
Tokajer Ausbruch mit 3 Bottichen Trockenbeeren



## Wachspeisen:



- 544 *Aprikosen-Palatschinken* € 4,00  
Dünne Pfannkuchen, gefüllt mit Aprikosenmarmelade
- 545 *Topfen-Palatschinken* € 4,60  
Dünne Pfannkuchen, gefüllt mit Rosinen-Quark
- 546 *Maronen-Palatschinken* € 5,20  
Dünne Pfannkuchen, gefüllt mit ungarischem Esskastanienpüree
- 547 *Csarda-Palatschinken* -landestypisch- € 6,50  
Dünne Pfannkuchen mit Mohn-Füllung und Kirschkompott
- 548 *Somlói Galuska* - Schomlauer Nockerln € 5,00  
Ungarische Spezialität aus Biskuit, Vanille-Creme,  
gehackten Nüssen, Rumrosinen und Aprikosenmarmelade,  
dazu Sahne und Schokoladensofe

## Ungarische Schnäpse:

2 cl

- 596 *Fütyülös Barack* Aprikosenbrand von Zwack € 2,90
- 597 *Körte Pálinka* Birnenbrand € 2,40
- 598 *Mézes Barack* Honig-Aprikosen-Likör € 2,40
- 599 *Unicum* Kräuter-Bitter, mit der Bombe serviert € 2,40



*Dessertspezialitäten-Empfehlung:*

## *Gundel-Palatschinken*

*Pfannkuchen mit einer köstlich-saftigen Nuss-Rosinen-Rumcreme-Füllung an hausgemachter Schokoladensauce*

*7,50 EUR*

*Nach einem Original-Rezept von Spitzenkoch Károly Gundel (1883-1956), der diese Dessert-Spezialität in seinem Restaurant im Városliget in Budapest weltbekannt gemacht hat.*

