



## Desserts:



- 543 *Maronen-Püree* € 5,00  
Mus aus Esskastanien mit Rum verfeinert, dazu Sahne
- 544 *Aprikosen-Palatschinken* € 4,30  
Dünne Pfannkuchen, gefüllt mit Aprikosenmarmelade
- 545 *Topfen-Palatschinken* € 5,10  
Dünne Pfannkuchen, gefüllt mit Rosinen-Quark
- 546 *Schoko-Palatschinken* € 5,50  
Dünne Pfannkuchen mit hausgemachter Schokoladensoße
- 547 *Csárda-Palatschinken* -landestypisch- € 7,20  
Dünne Pfannkuchen mit Mohn-Füllung und Kirschkompott
- 548 *Somlói Galuska* - Schomlauer Nockerln € 5,80  
Ungarische Spezialität aus Biskuit, Vanille-Creme, Nüssen,  
Rumrosinen, Aprikosenmarmelade mit Sahne und Schokosoße
- 549 *Dessert-Kombination* € 7,50  
Kombinieren Sie nach eigenem Wunsch zwei Desserts

## Ungarische Schnäpse:

2 cl

- 595 *Fütyülös Barack* Aprikosenbrand von Zwack € 3,20
- 596 *Körte Pálinka* Birnenbrand € 2,40
- 597 *Mézes Barack* Honig-Aprikosen-Likör € 3,20
- 598 *Unicum* Kräuter-Bitter, mit der Bombe serviert € 2,60
- 599 *Unicum Szilva* Kräuter-Zwetschgen-Likör € 2,60



*Dessertspezialitäten-Empfehlung:*

## *Gundel-Palatschinken*

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

*8,20 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.*

