

Turmhof

Hotel ☆☆☆ Gasthof

Breitenbrunn/Neusiedler See

Die Klassiker

Bekannte, beliebte und traditionelle Speisen

Well known and traditional main courses

Piatti tipici Austriaci

Halbes Backhendl mit Kartoffel-/Vogerlsalat

A/C/G

8,50

Half breaded Chicken, comes with potatoe salad

Mezzo pollo impanato con Patate al Forno

Fiakergulasch reich garniert mit Salzkartoffeln

C/M

8,-

Beef goulash with pickels, saussage, an egg „sunny side up“. Served with potatoes.

Gulasch di manzo con uova al tegamino, cetriolini e patate

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Salatschüsserl

A/C/G

7,10

Breaded pork scallop with mixed salad

Scaloppa di maiale impanata (milanese) con insalata mista

Rindsgulasch mit Semmelknödel

A/C/G

7,50

Beef goulash with a whitebread-dumpling

Gulasch di manzo con gnochi di pane

Szegediner Gulasch mit Semmelknödel

A/C/G

7.50

Szeged Goulash made with cabbage and pork, served with a whitebread-dumpling

Gulasch di maiale con crauti e contorno gnochi di pane

Der krönende Abschluß

Süße und erfrischende Köstlichkeiten

Sweet delights and refreshing deserts

Dolci

Topfenockerl mit Kittseer Marillenmarmelade

CA/G/

4,50

Small curd dumplings served with a typical austrian fruit sauce

Gnocchetti di "Topfen" accompagnati da confettura di albicoche

Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster

C/A/G

5,50

Chopped Pancake in style of the Austrian Emperor with stewed Plums

Pezzetini di prugne

Szomlauer Nockerln

A/C/G/O

4,-

Two kinds of biscuit filled with pudding and topped with chocolate sauce and whipped cream

Dolce al Szomlauer – tipico della regione

Apfel- oder Topfenstrudel - je nach Angebot

CA/C/G

3,50 / 4,50

Strudel filled with apples or cottage cheese. Ask for availability!

Strudel ripieno di Formaggio fresco

Von Wellnessdrinks bis hin zu ausgewählten Weinspezialitäten
hält unser Keller alles für Sie bereit!