

Das Ziel des gastronomischen Brands Zrinski ist die Entwicklung eines innovativen und integrierten touristischen Angebots, ergänzt durch kreative touristische Produkte, die Förderung des regionalen gastronomischen Tourismus als innovative Form des Tourismus, und zwar durch die Entwicklung des gemeinsamen gastronomischen Angebots von Malo selo GmbH sowie des ungarischen Unternehmens Pannonia Inferior GmbH.

Fragen Sie nach der Speisekarte, die moderne Gerichte aus einem der ältesten Kochbücher der Welt präsentiert - dem Zrinski-Kochbuch.

Informationen und Reservationen:  
Catering Međimurski dvori

[www.bajkovita-suma.eu](http://www.bajkovita-suma.eu)



TouRex

**MALO SELO** d.o.o., Lopatinec, Kroatien  
040 856 333 | 098 241 800  
info@bajkovita-suma.eu | etnoart@etnoart-travel.com  
www.bajkovita-suma.eu  
ID: HR-AB-40-070066560 | OIB: 13486090993

**PANNONIA INFERIOR** Kft.  
7811 Csarnóta, 011 hrsz. Tenkes Csárda  
+36 72 424 057 | +36 20 589 6052  
email:info@tenkescsarda.hu

# MÄRCHENWALD

## THEMENPARK

- Lehrpfade
- erweiterte Realität
- interaktive Workshops

## Gastro-Brand Zrinski im Märchenwald

Wenn Sie ein Fan des ethnischen Erbes sind, sich selbst als Gourmet bezeichnen und eine ländliche Idylle genießen möchten, dann müssen Sie unbedingt Tenkes Csárda in der ungarischen Baranja und die Weinregion Vilanja besuchen, wo Sie gleichzeitig alles über die glorreiche Vergangenheit der Zrinskis sowie Märchen und Legenden aus der alten ungarischen Geschichte erfahren.





Die Besitzer des Csárda versuchen Erinnerungen an die heroische Vergangenheit der Zrinskis zu erwecken und ihre alten Geschmäcker zu erforschen.

Es ist wahr, dass ungarische Gerichte nahrhaft und sättigend sind und ihren Vorfahren, die schwere körperliche Arbeit geleistet haben, immer gut gedient haben. Wir leben jedoch bereits anders; daher wird im Tenkes Csárda angenommen, dass es wichtig ist, alte und historische Rezepte zu überdenken, um zeitgenössische Gourmets und anspruchsvolle Reisende zufrieden zu stellen.



Im Tenkes Csárda widmen sich die Besitzer der Wiederbelebung alter ungarischer Geschmäcker mit einer Lebensphilosophie: Bewahren wir das Erbe, prägen wir es jedoch auch mit unserem Stempel.

**Tenkes Csárda ist ein Markenzeichen für die Bewahrung des gastronomischen Erbes dieser Region.**

Tenkes Csárda bietet neben dem gastronomischen Angebot ebenfalls zahlreiche ethnische Inhalte sowie ein völlig neues Angebot für den Familientourismus an, indem es das gastronomische Angebot mit den Märchen und Legenden der ungarischen Baranja sowie einem modernen und lustigen interaktiven digitalen Spiel verbindet: Geschichten aus dem Märchenwald.

Wir erstellen gemäß dem gestalteten Zrinski-Brand und dem Zrinski-Kochbuch, welches historische Gerichte aus dem Original-Zrinski-Kochbuch enthält, jedoch auch an den modernen Gastrotouristen angepasst ist, eine gastronomische Route, die ein umfassendes und thematisches touristisches Angebot bildet.

Märchengerichte aus Tenkes Csárda und Međimurski dvori nach den historischen Rezepten der Familie Zrinski

#### VORSPEISEN:

- **Feenhafte dickflüssige Kürbissuppe** mit gerösteten Kernen, Kürbisöl und **Pozoj-Brotwürfel** - hausgemachtes Gebäck des Pozoj-Drachens
- **Zaubersuppe aus Međimurje:** Klare Rindersuppe mit feinen Leberknödeln und hausgemachten Nudeln
- **Pozojs feurige Suppe:** cremige Pilz- und Rauchfleischcremesuppe mit Buchweizenbrei

#### HAUPTSPEISEN:

- **Zaubersteak aus den Bergen von Međimurje:** Kalbssteak mit Waldpilzen, Sauce vom geräucherten und im Schweineschmalz gereiftem Fleisch, mit Schupfnudeln und gerösteten Kernen
- **Jarils Mittagessen in Međimurski bregi:** Entenbrust mit Zwiebel, hausgemachter Sahne und Chilipulver mit Schupfnudeln
- **Lada-Steak:** saftiges Hähnchenfilet mit Austernpilzen und leckeren hausgemachten Pommes
- **Jurajs Mittagessen:** Schweinelendchen aus der Salzlake mit saftigen Trockenpflaumen und hausgemachten Kulkäsekroketten
- **Pozoj-Rumpsteak:** Rumpsteak mit Brombeerwein übergossen, gegrilltes Gemüse und Süßkartoffelpüree

#### DESSERTS:

- **Feengibanica:** Strudel aus Međimurje nach dem Originalfeenrezept
- **Feenscheetorte:** Honigeistorte mit Kürbiscreme und frittierten Kernen
- **Ladas Herbstzauber:** gebackener Topfenstrudel mit Kürbis und Mohn
- **Der betrunkene Apfel des Zwergs:** in Rotwein und Anis gekochter Apfel mit Vanilleschaum und Waldfrüchten

