



M E N U

KEZDŐ FOGÁSOK

ERSTE GÄNGE | STARTERS

Padlizsánkrém sült kápiával, baguett II   2.990 Ft

Auberginencreme mit geröstetem Spitzpaprika, Baguette
Eggplant cream with roasted kapia pepper, baguette

Hortobágyi húsos palacsinta „szerintünk” II    3.590 Ft

Pfannkuchen gefüllt mit Fleisch auf „Hortobágyer” Art – „unserer Meinung nach”
Pancake filled with meat by „Hortobágy” style – as we think”

Sütőtökös arancini, hollandi hab II    3.590 Ft

Kürbis-Arancini, Hollandaise-Schaum
Pumpkin arancini, hollandaise foam

 Recommended drink to accompany our starters:
Prosecco Treviso CaVal DOC / 1.5 dl 1.390 Ft

LEVESEK

SUPPEN | SOUPS

Falusi tyúkhúsleves, főtt hús, zöldségek,
vermicelli II 

Hühnersuppe auf ländlicher Art, gekochtes Fleisch,
Gemüse, serviert mit Vemicelli
Chicken soup on country style, cooked meat,
vegetables, served with vermicelli
0,3l / 2.490 Ft

Kapros-tejfölös borjúraguleves, házi
burgonyagombóc II  

Kalbsragusuppe mit Dill und saurer Sahne, dazu
hausgemachte Kartoffelklöße
Dill and sour cream veal stew soup with homemade
potato dumplings
0,3l / 2.790 Ft

Sváb májgombóclevés, zöldségek II   

Schwäbische Leberknödelsuppe mit Gemüse
Swabian liver dumpling soup with vegetables
0,3l / 2.490 Ft

Vargányagomba-krémleves, vegán sajt, zöldfűszerek II  

Steinpilzcremesuppe mit Feta-Käse und frischen
Kräutern
Porcini mushroom cream soup with feta cheese and
fresh herbs
0,3l / 2.990 Ft

FŐÉTELEK

HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

Spenótos nokedli, parasztsonka chips II   

4.990 Ft

Spinat-Spätzle, Bauernschinken-Chips

Spinach dumplings, country ham chips

 *Wine recommendation/Weinempfehlung: Dobosi Pincészet - Bio Olaszrizling Tag 2022*
1.5 dl 1.190 Ft

Kakukk burger, házi steakburgonya II   

5.290 Ft

szaftos húspogácsa, jégсалáta, ropogós bacon, koktélszósz, karamellizált hagyma, cheddar sajt

Kakukk Burger mit hausgemachten Steakkartoffeln

Saftiges Rindfleischpatty mit Eisbergsalat, knusprigem Bacon, Cocktailsauce, karamellisierten Zwiebeln und Cheddarkäse

Kakukk burger with homemade steak fries

Juicy beef patty with iceberg lettuce, crispy bacon, cocktail sauce, caramelized onions, and cheddar cheese

 *Beer recommendation/Bierempfehlung: Bandauer APA / 0.33 dl 1.690 Ft*

Vajmártásos tagliatelle, gombák, tonkatsu II   

5.890 Ft

Tagliatelle mit Buttersauce, Pilzen und Tonkatsu

Tagliatelle with butter sauce, mushrooms, tonkatsu

 *Wine recommendation/Weinempfehlung: Sabar Borház- Rajnai Rizling 2024 / 1.5 dl 1.390 Ft*

Egészben sült pisztráng, cékla variáció II   

6.290 Ft

Ganze gebratene Forelle mit Rote-Bete-Variationen

Whole roasted trout with beetroot variations

 *Wine recommendation/Weinempfehlung: Zelna Borászat - Bio Olaszrizling 2023 / 1.5 dl 1.190 Ft*

Csirke supreme, dirty fries II   

5.890 Ft

Hähnchen-Supreme, Dirty Fries

Chicken supreme, dirty fries

 *Wine recommendation/Weinempfehlung: Káli Balázs - Chardonnay 2024 / 1.5 dl 1.190 Ft*

Kacsacomb, káposztás-sült szalonnás nudli, jus II  

6.490 Ft

Entenkeule, Kraut-Speck-Nudeln, Jus

Duck leg, cabbage-bacon dumplings, jus

 *Wine recommendation/Weinempfehlung: Mészáros Bodzási Kékfrankos 2019 / 1.5 dl 1.490 Ft*

Waldorf saláta, grillezett vöröslazac II   

6.290 Ft

 *Borajánlat: Degenfeld Furmint 2023 / 1.5 dl 1.390 Ft*

Rib eye steak, lecsókrém, fondant burgonya II  

13.490 Ft

Rib-Eye-Steak mit Paprikagemüse-Creme, Fondantkartoffeln

Rib-eye steak with pepper stew cream, fondant potatoes

 *Wine recommendation/Weinempfehlung: Maul Pincészet Lator Cabernet Franc 2020 / 1.5 dl 2.390 Ft*

HAGYOMÁNYÖRZŐ FOGÁSAINK

TRADITIONELLE GERICHTE, TRADITIONAL DISHES

Csülök, „pékné” burgonya, fermentált cékla II  6.290 Ft

Schweinshaxe, Bäcker-Kartoffeln, fermentierte Rote Bete

Pork knuckle, baker's potatoes, fermented beetroot



Beer recommendation/Bierempfehlung: Bandauer Ir red / 0.33 dl 1.690 Ft

Óriás rántott sertésborda, burgonyasaláta, kolbászmorzsa II  5.690 Ft

Riesen Wiener Schnitzel dazu Kartoffelsalat

Giant „Wiener Schnitzel” served with potato salad



Beer recommendation/Bierempfehlung: Bandauer Sváb lager / 0.33 dl 1.690 Ft

Vadas marhából, szalvétagombóc II   6.290 Ft

Wildragout vom Rind mit Serviettenknödel

Braised beef in hunter-style sauce with bread dumpling



Wine recommendation/Weinempfehlung: Lelovits Tamás - Merlot 2023 /
1.5 dl 1.490 Ft

Borjúpaprikás, sztrapacska, tejföl II   5.990 Ft

Kalbgulasch serviert mit Schafkäseknödel und Speckwürfel

Calf stew and dumplings with sheep cheese and bacon bits



Wine recommendation/Weinempfehlung: Mészáros Borház - Kadarka Prémium 2021 /
1.5 dl 1.490 Ft

KÉTSZEMÉLYES TÁL

PLATTE für zwei Personen | PLATTER for two persons

Kakukk tál két személyre   12.990 Ft

sajttal-sonkával töltött pulykamell, sertés szűzpecsenye szezám-magos bundában, grillezett csirkemellfilé, cigánypecsenye roppanós szalonnataréjjal, rántott gombafejek, tükörtojás, jázmin rizs, hasáburgonya

Kakukk Platte für zwei Personen

Cordon Bleu von Pute, Schweinemedallions in Sesampanier, gegrillte Hühnerbrust, Zigeunerbraten mit knusprigem Speckkamm, gebackene Champignons, Spiegelei, Jasminreis, Pommes

Kakukk plate for two persons

turkey breast stuffed with cheese and bacon, pork medallions in sesame seed crumbs, grilled chicken breast, gypsy roast with crispy bacon cop, fried mushrooms, fried egg, jasmine rice, chunky chips

SALÁTÁK

SALATE | SALADS

Csemegeuborka II 

Gewürzgurke

Pickled cucumber

990 Ft

Uborka saláta, tejföl, kapor II 

Gurkensalat mit Sauerrahm, Dill und Senfkörnern

Cucumber salad with sour cream, dill

1.390 Ft

Káposztasaláta II 

Krautsalat

Coleslaw

990 Ft

DESSZERTEK

DESSERTS | DESSERTS

Aranygaluska II    

Ungarisches süßes Walnuss-Zupfbrot

Golden walnut dumplings with vanilla sauce

2.590 Ft

Császárморзsa, házi narancslekvár II   

Kaiserschmarrn mit hausgemachter Orangenmarmelade

Caramelised shredded pancake, served with orange jam

2.690 Ft



*Recommended drink to accompany our
desserts:*

Tokaj Csillagút Sweet Szamorodni 2018 / 1.5 dl

1.390 Ft