



Étlap

SPEISEKARTE MENU

Előételek / Vorspeisen / Appetizers

ERŐLEVES / FLEISCHBRÜHE / MEAT BOUILLON	1.590ft
Zöldségekkel, finommetélttel / Mit Gemüse und Nudeln / With vegetables and noodles + májgombóccal / mit Leberknödel / with liver dumplings	1.890ft
NAGYMAMA GULYÁSLEVESE	2.290ft
OMA'S GULASCHSUPPE / GRANDMOTHER'S GOULASH	
BABGULYÁS / BOHNENGULASCH / BEAN GOULASH	2.490ft
NAPI KRÉMLEVES	2.190ft
TÄGLICHE CREMESUPPE / DAILY CREAM SOUP	
kérhető laktózmentesen auf Wunsch laktosefrei on request lactose free	
ERDŐSZÉLI GOMBALEVES	1.990ft
WALDPILZSUPPE / FOREST MUSHROOM SOUP	
TATÁR BEEFSTEAK 10 DKG / BEEFSTEAK TATAR / STEAK TARTARE	4.990ft
ROSTON SÜLT TÖMÖTT LIBAMÁJ 12 DKG	6.990ft
GEBRATENE GÄNSELEBER / GRILLED GOOSE LIVER	
Fügelekváros-gyömbéres aszúmártással, pirított vajas kaláccsal Mit Milchbrot-Toast und einer Sauce von Feigemarmelade, Spätzle und Ingwer Served with buttered brioche toast and a late harvest wine sauce with fig jam and ginger	





Főételek / Hauptgerichten / Main courses

Szárnyasok / Geflügel / Poultry.

BORZAS CSIRKEMELL / "BORZÁS" HÜHNERBRUST / 4.590ft
"BORZAS" CHICKEN BREAST

Falusi burgonyával és joghurtos-kapros tzatzikivel
Gebraten in einem knusprige Backteig Panade mit Steak Kartoffeln und Tzatziki
Battered crispy breast strips fried with steak potatoes and tzatziki on the side

GRILLEZETT, TÖLTÖTT CSIRKEMELL FILÉ 4.990ft
GEGRILLTE, GEFÜLLTE HÜHNERBRUST FILET
GRILLED, STUFFED CHICKEN BREAST FILLET

Pestóval, mozzarellával töltve, paradicsomos, parmezános, és
rukkolás kézműves durumtésztával Ligúriából
Gefüllt mit Pesto und Mozzarella, dazu handwerkliche Hartweizen
Nudeln aus Liguria mit Tomaten, Rucola und Parmesan
Filled with pesto and mozzarella, served with durum pasta from Liguria
alongside tomatoes, arugula and parmesan cheese

KERTÉSZNÉ KEDVENCE / LIEBLINGS DER GÄRTNERIN / 4.590ft
FAVORITE OF THE GARDENER'S WIFE

Csibemell csíkok friss zöldségekkel serpenyőben együtt grillezve,
olíva bogyóval
Hähnchenbruststreifen mit frisches Gemüse
in einer Pfanne gegrillt, dazu Oliven
Chicken breast stripes grilled in a pan with
fresh vegetables and olives

GÖNGYÖLT CSIRKEMELL 4.890ft
HÜHNERBRUST ROULADE / CHICKEN ROULADE

Zöldfűszerekkel töltve, mézes-pikáns pácban, grillezve készítjük,
édesburgonya hasábbal és amerikai káposztasalátával tálaljuk.

Gefüllt mit grünen Kräutern, mariniert in Chili und Honig, in der Pfanne gegrillt, serviert
mit Süßkartoffel-Pommes und amerikanischem Kohlsalat.

Filled with green herbs, coated in honey-spicy marinade,
grilled, then served with sweet potato fries and american coleslaw salad.





Halak, rákok kedvelőinek
Für die Liebhaber von Meeresfrüchten
For seafood lovers

LAZAC STEAK 15DKG / LACHS STEAK / SALMON STEAK

6.990ft

Sós mandulán sütve, pikáns, szépiás spagettire fektetve, koktélrákokkal
Auf gesalzenen Mandeln gebraten, dazu pikanten Sepien-Spaghetti und Cocktailgarnelen
Cooked on salted almonds and served with spicy sepia spaghetti and cocktail shrimps

ROSTON SÜLT FOGASFILÉ / GEBRATENE ZANDERFILET /
PAN-FRIED ZANDER FILLET

5.890ft

Friss, grillezett kerti zöldségekkel, fokhagymás-petrezselymes olívolajjal meglocsolva
Serviirt mit gegrilltem Gartengemüse und getropft mit Knoblauch und Petersilie
angereichertes Olivenöl
Served with grilled garden vegetables, drizzled with garlic and parsley infused olive oil

RÁNTOTT VIKTÓRIA TAVI FOGASFILÉ
PANIERTE ZANDERFILET VON VICTORIASEE
BREADED ZANDER FILLET FROM VICTORIA LAKE

5.690ft

Remoulade mártással, édesburgonya hasákkal
Mit Remoulade Soße und Süßkartoffel-Pommes
With Remoulade sauce and sweet potato fries



A ház ajánlata / Empfehlung des Hauses /
The suggestion of the House

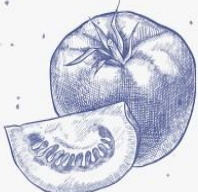
PÁL-PÉTER SZELET / PÁL-PÉTER SCHNITZEL /
PÁL-PÉTER

4.790ft

A szelet húst füstölt sonkával összefektetjük, és kirántjuk. Bazsalikomos paradicsommal,
mozzarella sajttal borítjuk, reszelt parmezánnal hintjük, sütőben összepirítjuk.
Petrezselymes burgonyával tálaljuk.

Die panierte Fleischscheiben werden mit geräucherter Schinken zusammengelegt,
danach mit Basilikum, Tomaten, Mozzarella bedeckt, mit geriebenem Parmesan bestreut
und im Ofen gebraten. Wird mit Petersilienkartoffeln serviert.

We lay a slice of smoked ham onto the meat, bread it, then fry it. Then we layer basil,
tomatoes, mozzarella cheese on top of it with grated parmesan and bake it in the oven.
The meat is served with parsley potatoes.





Házias étkeink
Unsere häusliche, ungarische Speisen
Our homely hungarian dishes

TÚRÓS CSUSZA / TOPFENFLECKERLN / CURD CHEESE NOODLES 3.490ft

NYÚLI BETYÁR PECSENYE / SCHWEINEKAMM / PORK CHUCK 4.790ft

Tarja fokhagymásan, falusi burgonyával, kakastaréj-szalonnával, borban párolt káposztával
 In Knoblauchmarinade vorbereitet, serviert mit Speck, in Wein
 gedünstete Sauerkraut und Steak Kartoffeln
 Marinated in garlic and served with bacon, wine boiled sour cabbage and potato wedges

PÖRKÖLT / GULASCH / GOULASH STEW 4.290ft

Három féle pörköltet készítünk (marha, mangalica, borjú), vörösborral, házi galuskával,
kérjük kollégánktól érdeklődjön a friss ajánlatról

Wir kochen drei Gulaschsorten (Rind, Mangalica, Kalb) mit Rotwein und ungarischen
 Nockerln, **bitte fragen Sie unsere Kollegen nach dem aktuellen Angebot**

We cook three types of goulash (beef, mangalica, veal) with red wine and hungarian
 dumplings, **please ask our colleagues for the current offer**

"SÁRKÁNYLIK" PECSENYE / "DRACHENLOCH" BRATEN / 4.990ft
 "DRAGON'S PIT" ROAST

Bélszín és tarja csikozva, pikáns bugaci mártásban, burgonya berébe töltve
 Rinderfilet und Kamm gestreift, mit pikanter Bugac-Soße, gefüllt in Kartoffelpuffer
 Beef filet and chuck steak striped roasted, served in a spicy Bugac-sauce, filled into
 potato pancakes

CSALÁDI BŐSÉGTÁL 2 FŐTŐL RENDELHETŐ 6.350ft
 HAUPTGERICHTPLATTE VON 2 PERS. /fő
 MAIN COURSE PLATE FROM 2 PERS.

A tál tartalma; sertés szűzérme, grillezett tarja, borzas csirkemell, rántott gomba,
 vörösboros párolt káposzta, kapros uborkamártás, falusi burgonya, zöldséges rizs.
 Marha bélszínnel szűzérme helyett: 7990. ft.

Die Platte enthält; Schweinefilet, gegrillte Schweinekamm, "Borzas"-Hühnerbrust, mit
 gedünsteter Kohl in Rotwein, Gurkensauce mit Dill, panierte Pilzen, Steak kartoffeln und
 Reis mit Gemüse. Mit Rinderfilet statt Schweinefilet: 7990 ft.

The plate includes the following; pork tenderloins, grilled pork chuck, "borzas" chicken
 breast, cabbage boiled in red wine, cucumber sauce with dill, breaded mushrooms, steak
 potatoes and rice with vegetables.
 Possible with beef filet instead of pork tenderloins for 7990 ft.

BORJÚBÉCSI KÁRAJ / WIENER KALBSKAREE SCHNITZEL 6.990ft

klasszikus bécsi burgonyasalátával, vajban sütve
 mit wiener Kartoffelsalat, in butter gebraten
 cooked in butter and served with classic potato salad Vienna style





Steakek és grillezett húsok
Steaks und Grillgerichte / Steaks and grilled meats

MANGALICA VAGY DUROC KARAJ 6.690ft
MANGALICA-SCHWEINSKARREE ODER DUROC
MANGALITSA PORK CHOP OR DUROC

Sült vargányával, juhtúrós sztrapacskával, Jus mártással tálalva

limitált mennyiségben kapható

Serviert mit gebratenen Steinpilzen, Jus Soße und Strapatschka mit Schafskäse,

verfügbar in begrenzten Mengen

Served with roasted porcini mushrooms, gravy and curd from sheeps milk mixed with strapacska, **in limited quantities**

BORJÚ SZŰZ / KALBSMEDAILLON / VEAL MEDALLION 10.590ft

Dióolajon piritott vargányakrèmes barátfülével, vörösboros hecsedlimártással
Serviert mit eine Hagebutte-Rotwein Soße und Teigtaschen gefüllt mit Steinpilzrahm

Served with a rose hip red wine sauce and dumplings filled with Porcini cream

ÉRLELT PRÉMIUM HÁTSZÍN 200G 7.990ft

DRY-AGED RUMPSTEAK / DRY-AGED RUMP STEAK

Hagymás-sonkás burgonyával, gorgonzola mártással

Serviert mit Gorgonzola-Soße und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebel

Served with gorgonzola sauce and pan fried potatoes with bacon and onion

ÉRLELT MARHA BÉLSZÍN 200G 9.990ft

GEREIFTES RINDERSTEAK FILET / BEEF FILET STEAK

Grill zöldség brunoise-val tálalva, kemencében piritott parmezán sajtos burgonyával,
gorgonzola mártással

Serviert mit gegrilltes, gewürfeltes (brunoise) Gemüse, Ofenkartoffeln überbacken
mit Parmesankäse und Gorgonzola Soße

Served with grilled, diced (brunoise) vegetables, oven roasted Parmesan potatoes
and Gorgonzola sauce



BÁRÁNYGERINC KORONA 11.490ft

LAMMKRONE GEGRILLT / CROWN ROAST OF LAMB

Rózsásra grillezve, grill zöldség brunoise-val tálalva, kemencében piritott parmezán sajtos
burgonyával és vargánya veloutéval

Serviert mit gegrilltes, gewürfeltes (brunoise) Gemüse, Ofenkartoffeln überbacken
mit Parmesankäse und Steinpilz-Veloute

Served with grilled, diced (brunoise) vegetables, oven roasted Parmesan potatoes
and porcini veloute

VÍZIBŰFVÁLY STEAK 300G 14.990ft

WASSERBÜFFEL FILET / WATER BUFFALO FILLET STEAK

Hagymás-sonkás burgonyával, paradicsomos sült babbal, jus-vel tálalva

Serviert mit Jus-Soße, bohnen in tomatensoße, und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebel

Served with gravy, beans in tomatosauce and pan fried potatoes with bacon and onion





Vegetáriánus ételeink
Vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes

RÁNTOTT MOZZARELLA 3.690ft
GEBRATENER MOZZARELLA / FRIED MOZZARELLA

Magvas panírban, salátaágyon
In Paniermehl mit Samen, auf einem Salatbett
In seeded breadcrumbs, on a bed of salad



"VEGUSZTA" 3.890ft

Friss kerti zöldségek, mozzarella, parmezános burgonyabejglivel, sütőben összesütve
Frische Gemüse vom Garten, Mozzarella, Parmesan und Kartoffelroulade zusammen gebacken
Fresh garden vegetables, mozzarella, parmesan potato roll, baked in the oven

GÖRÖG SALÁTA / GRIECHISCHER SALAT / GREEK SALAD 3.290ft

kérésre grillezett csirkemell csíkokkal 4.390ft
with grilled chicken breast stripes /mit gegrillter Hähnchenbrust streifen

VARGÁNYA ÍZESÍTÉSŰ TAGLIOLINA 4.490ft
TAGLIOLINA INFUNDIERT MIT STEINPILZ
TAGLIOLINA INFUSED WITH PORCINI

sült vargánya, ördögsekér gomba, vargánya velouté, 2 éves andalói Montagna Classico sajt
Steinpilze, Kräuter-Seitling, Steinpilzvelouté, mit Montagna Classico-Käse
aus Andalo gereift für zwei Jahren
king trumpet mushrooms, porcini velouté, aged 2-years-old Andalusian Montagna Classico cheese

"OTELLO" MÉZES-BALZSAMOS SALÁTA CSÍRÁKKAL 2.990ft
SALAT MIT SPROSSEN UND "OTELLO" HONIG-BALSAMICO-DRESSING
SALAD WITH SPROUTS AND "OTELLO" HONEY BALSAMIC DRESSING

Kísérők / Beilagensalate / Side salads



UBORKASALÁTA / GURKENSALAT / CUCUMBER SALAD 1.290ft

HÁZI KOVÁSZOS UBORKA 1.190ft
HEFE-SALZGURKEN / PICKLED CUCUMBER

HÁZI VEGYES SAVANYÚSÁG 1.190ft
UNGARISCHE GEMISCHTE SALAT
HUNGARIAN MIXED PICKLED SALAD

KÁPOSZTASALÁTA / KRAUTSALAT / SLAW 990ft

AMERIKAÍ KÁPOSZTASALÁTA 1.190ft
AMERIKANISCHER KRAUTSALAT / COLESLAW



KENYERES KOSÁR 890ft
BROT IM KORB / BREAD BASKET

PARADICSOMOS, ÉDESKÖMÉNYES ÓRIÁSBAB 1.590ft
RIESENBOHNEN IN TOMATENSOSSE / BEANS IN TOMATOSAUCE





Desszertek / Desserts

TIBOR APÁTOK PALACSINTÁJA PALATSCHINKEN VON VATER TIBOR PANCAKES OF FATHER TIBOR

2.390ft

Gesztenyelekvárral töltve, vörösborban párolt aszalt gyümölcsökkel,
mézzel csurgatva

Gefüllt mit Kastanienmarmelade. Darauf liegt honig und serviert mit einer
Rotwein sauce und Trockenobst

Filled with chestnut jam, topped with honey and served with
a red wine sauce and dried fruits



FAGYLALTKEHELY / EISBECHER / SUNDAE

2.190ft

kérésre vegán fagylaltból

2.390ft

auf Wunsch von veganem Eis / on request from vegan ice cream

NAPI CSOKOLÁDÉ DESSZERT TÄGLICHE SCHOKOLADE DESSERT DAILY CHOCOLATE DESSERT

2.390ft



Kedves Vendégeink! Ételeink allergiát és intoleranciát kiváltó összetevőiről kérjük tájékozódjanak kollégáinktól!

Liebe Gäste! Bitte fragen Sie unsere Kollegen nach Allergien und Unverträglichkeiten auslösenden Zutaten in unseren Speisen!

Dear guests! Please ask our colleagues about the ingredients that cause allergies and intolerances in our food!



Amennyiben valamelyik ételünkéből kis adagot szeretnének fogyasztani, az eredeti ár 70%-át számoljuk fel.

Wenn Sie eine kleine Portion eines unserer Speisen essen möchten, berechnen wir 70 % des ursprünglichen Preises.

If you want to eat a small portion of one of our meals, we will charge 70% of the original price.



Kérjük vegyék figyelembe, hogy éttermünkben 10%-os szervízdíjat számolunk fel!

Bitte beachten Sie, dass wir in unserem Restaurant eine Servicegebühr von 10 % erheben!

Please note that we charge a 10% service charge in our restaurant!

