

Üdvözlő

BEGRÜSSUNG
WELCOME

Kedves Vendégünk!

Megtisztelő érdeklődését megköszönve üdvözlöm Önt. Remélem fogadónk elnyeri tetszését, és még sokszor Vendégünként köszönhetjük, családjával, barátaival vagy kollégáival együtt.

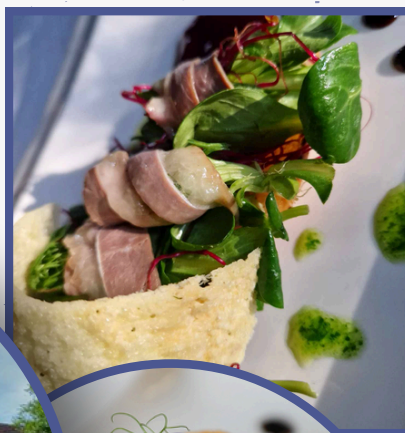
Kérem, engedje meg, hogy pár szóban bemutassuk fogadónkat: Gyórtól és Pannonhalmától pár kilométerre található, honfoglalás kori településünk, Nyúl. A Pannonhalmi Borvidékhez tartozó szőlőföldek között, a „Lila-hegy” szőlődombján, lösztalajba mélyen bevájódott, romantikus pincesoron közelíthető meg a vidéki jelleget hangsúlyozó étterem, hotel, kézműves borpince.

A vidéki élet múltbéli nyugodt, békés-hangulatát, nagyanyáink, a reform konyha, és a régmúlt íz-világát, a magyar ételek és borok közös harmóniáját kívánjuk a hozzánk látogató vendégek részére bemutatni.

Éttermünket ennek megfelelően a népi képfestő stílusában rendeztük be, konyhánk a parasztság, cigányság, vidéki nemesség ünnepi ételeit készíti, miközben örömmel vállaljuk a mai kor gasztronómiai kihívásait is.

Pincénkben kézműves módon, adalékanyagoktól, vegyszerektől és manipulációktól mentes, biológiailag tiszta, természetes, mai megfogalmazásban természetes borokat készítünk.

Reményeink szerint nem csupán az ide látogató külföldi, de a hazai vendégek részére is képesek vagyunk örömteli meglepetést okozni.





Dear Guest!

Thank you for your interest and your visit at our Inn. I hope you will enjoy our hospitality and that you will be our guest many times, together with your family, friends or colleagues.

Please allow us to introduce our inn in a few words: Nyúl, a few kilometres from Győr and Pannonhalma, is a settlement of the time of the conquest of Hungary. The restaurant, hotel and artisan wine cellar with its rural character can be approached via a romantic row of winecellars, deeply carved into the loess soil on the of the "Lila Hill", which belongs to the Pannonhalma wine region.

We would like to present to our guests the peaceful atmosphere of the countryside, the taste of our grandmothers, the reform cuisine and the flavours of the past, the harmony of Hungarian food and wine.

Our restaurant is decorated in the style of the folk, our cuisine is based on the festive dishes of the peasantry, gypsies and rural nobility, while we are happy to take on the gastronomic challenges of today's gastronomy.

In our cellar, we handcraft biologically pure, natural wines, free of additives, chemicals and manipulations, "naturalistic" in today's terms.

We hope to be able to offer a pleasant surprise not only to foreign visitors; but also to our domestic guests.



"A jó evés a legjobb mulatság; a jó étvágy a reménynek legboldogítóbb faja, s a jóllakott gyomor a legmegnyugtatóbb emléke egy bevégzett jó cselekedetnek. A megrakott asztal az egyedüli látvány, mit az emberektől irigyelhetnek az angyalok, kik mint tudva van, sohasem esznek."

Eine gute Mahlzeit ist die beste aller Vergnügungen; ein guter Appetit ist die glücklichste Art der Hoffnung, und ein voller Magen ist die tröstlichste Erinnerung an eine vollbrachte gute Tat. Ein reich gedeckter Tisch ist der einzige Anblick, um den die Engel die Menschen beneiden, die bekanntlich nie essen.

"A good meal is the best of amusements; a good appetite is the happiest kind of hope, and a full stomach is the most comforting remembrance of a good deed done. A laden table is the only sight that angels envy of men, who, it is known, never eat."

Jókai Mór

Lieber Gast!

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse und Ihren Besuch in unserem Gasthaus. Ich hoffe, dass Sie unsere Gastfreundschaft genießen und dass Sie mit Ihrer Familie, Ihren Freunden oder Kollegen noch oft bei uns zu Gast sein werden.

Erlauben Sie uns, Ihnen unser Gasthaus mit ein paar Worten vorzustellen: Nyúl, ein paar Kilometer von Győr und Pannonhalma entfernt, ist eine Siedlung aus der Zeit der Eroberung Ungarns. Das Restaurant, das Hotel und der handwerkliche Weinkeller mit seinem ländlichen Charakter sind über eine romantische Reihe von Weinkellern zu erreichen, die tief in den Lössboden auf dem „Lila Hügel“, der zur Weinregion Pannonhalma gehört, eingegraben sind.

Wir möchten unseren Gästen die friedliche Atmosphäre der Landschaft, den Geschmack unserer Großmütter, die Reformküche und die Aromen der Vergangenheit, die Harmonie der ungarischen Küche und des Weins näher bringen.

Unser Restaurant ist im volkstümlichen Stil eingerichtet, unsere Küche basiert auf den festlichen Gerichten der Bauern, Zigeuner und des Landadels, während wir uns gerne den gastronomischen Herausforderungen der heutigen Gastronomie stellen. In unserem Weinkeller stellen wir biologisch reine, natürliche Weine her, die frei von Zusatzstoffen, Chemikalien und Manipulationen sind, „naturalistisch“ im Sinne der heutigen Zeit.

Wir hoffen, dass wir nicht nur ausländischen, sondern auch inländischen Gästen eine angenehme Überraschung bieten können.





Étlap

SPEISEKARTE MENU

Előételek / Vorspeisen / Appetizers

ERŐLEVES / FLEISCHBRÜHE / MEAT BOUILLON 2.490ft
Zöldségekkel, finommetélttel / Mit Gemüse und Nudeln / With vegetables and noodles
+ májgombóccal / mit Leberknödel / with liver dumplings 2.790ft

NAGYMAMA GÜLYÁSLEVESE 3.290ft
OMA'S GULASCHSUPPE / GRANDMOTHER'S GOULASH

BABGÜLYÁS HÁZI FÜSTÖLTEKKEK 3.690ft
BOHNENGULASCH MIT HAUSGEMACHTE RÄUCHERWAREN
BEAN GOULASH WITH HOMEMADE SMOKED GOODS

NAPI KRÉMLEVES 2.990ft
TÄGLICHE CREMESUPPE / DAILY CREAM SOUP
kérhető laktózmentesen
auf Wunsch laktosefrei
on request lactose free

ERDŐSZÉLI GOMBALEVES 2.890ft
WALDPILZSUPPE
FOREST MUSHROOM SOUP

TATÁR BEEFSTEAK 10 DKG / BEEFSTEAK TATAR / 6.990ft
STEAK TARTARE

ROSTON SÜLT TÖMÖTT LIBAMÁJ 12 DKG 8.990ft
GEBRATENE GÄNSELEBER / GRILLED GOOSE LIVER

Fügelekváros-gyömbéres aszúmártással, pirított vajás 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 / 5.790ft
"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 5.990ft
GEGRILLTE, GEFÜLLTE HÜHNERBRUST FILET
GRILLED, STUFFED CHICKEN BREAST FILLET

Pestóval, mozzarellával töltve, paradicsomos, parmezános, és
rukkolás kézműves durumtésztaival 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 / 5.790ft
FAVORITE OF THE GARDENER'S WIFE

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

GÖNGYÖLT CSIRKEMELL 5.990ft
HÜHNERBRUST ROULADE / CHICKEN ROULADE

Zöldfűszerekkel töltve, mézes-pikáns pácban, sütőben sütvé,
édesburgonya hasákkal és amerikai káposztasalátával tálaljuk.
Gefüllt mit grünen Kräutern, mariniert in Chili und Honig, serviert mit Süßkartoffel-
Pommes und amerikanischem Kohlsalat.
Filled with green herbs, coated in honey-spicy marinade,
then served with sweet potato fries and american coleslaw salad.

CSÍKOZOTT CSIBEMELL THAI "ZÖLD" CURRYVEL 5.990ft
HÜHNERBRUST GESTREIFT MIT GRÜNES THAI CURRY
STRIPED CHICKEN BREAST WITH THAI GREEN CURRY

"Kaeng Khiao Wan" kókusztejes curry, friss zöldségekkel, pikánsan, rizzsel tálalva
"Kaeng Khiao Wan" kokosmilch Curry mit frischem Gemüse, pikant, serviert mit Reis
"Kaeng Khiao Wan" spicy coconut milk curry with fresh vegetables, lightly spicy, served with rice





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

LAZAC STEAK 15DKG / LACHS STEAK / SALMON STEAK

8.490ft

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 sepie spaghetti and cocktail shrimps



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

6.990ft

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

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

6.990ft

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



2025 Legtöbbet eladott főétele
Top Seller von 2025



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

5.990ft

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

Die panierte Fleischscheiben werden mit geräuchertem Schinken zusammengelegt,
danach mit Basilikum, Tomaten, Mozzarella bedeckt, mit geriebenem Parmesan bestreut
und im Ofen gebraten. Wird mit Petersilienkartoffeln und ungarischer Krautsalat 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 and a hungarian cabbage salad.





Házias étkeink
Unsere häusliche, ungarische Speisen
Our homely hungarian dishes

PÖRCÖS TÚRÓS CSUSZA / TOPFENFLECKERLN MIT SPECK 4.770ft
 CURD CHEESE NOODLES WITH CUBED BACON

NYÚLI BETYÁR PECSENYE / SCHWEINEKAMM / PORK CHUCK 5.990ft

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 6.150ft

Kétféle pörköltet készítünk (marha vagy borjú), vörösborral, házi nokedlivel, **kérjük kollégánktól érdeklődjön a kettő közül melyik tétel elérhető!**

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

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

"SÁRKÁNYLIK" PECSENYE 7.290ft
 "DRACHENLOCH" BRATEN / "DRAGON'S PIT" ROAST

Bélszín és tarja csíkozva, pikáns bugaci mártásban, tejfölös 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 6.900ft
 HAUPTGERICHTPLATTE VON 2 PERS. /fő
 MAIN COURSE PLATE FROM 2 PERS.

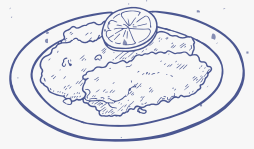
A tál tartalma egy főre; sertés szűzérme, grillezett tarja, borzas csirkemell, rántott gomba, vörösboros párolt káposzta, kapros uborkamártás, falusi burgonya, zöldséges rizs.
 Marha bélszínnel szűzérme helyett: 8950 ft.

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: 8950 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 8950 ft.

BORJÚBÉCSI KÁRAJ / WIENER KALBSKAREE SCHNITZEL 8.990ft

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



BIO DUROC KARAJ
BIO DUROC SCHWEINŠKARREE
BIO DUROC PORK CHOP

8.590ft

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**

Családunk kedvence

BORJÚ SZŰZ / KALBSMEDAILLON / VEAL MEDALLION

13.330ft

Dióolajon pirított vargányakrémes 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
DRY-AGED RUMPSTEAK / DRY-AGED RUMP STEAK

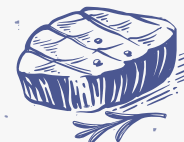
9.990ft

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
GEREIFTES RINDERSTEAK FILET / BEEF FILET STEAK

11.990ft

Grill zöldség-brunoise-val tálalva, kemencében pirított 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
LAMMKRONE GEGRILLT / RACK OF LAMB

14.710ft

Rózsásra grillezve, grill zöldség brunoise-val tálalva, kemencében pirított parmezán sajtos
burgonyával és pecsenyemártással
Serviert mit gegrilltes, gewürfeltes (brunoise) Gemüse, Ofenkartoffeln überbacken
mit Parmesankäse und Jus
Served with grilled, diced (brunoise) vegetables, oven roasted Parmesan potatoes
and jus sauce

VÍZIBŰFVÁLY STEAK 300G
WASSERBÜFFEL FILET / WATER BUFFALO FILET STEAK

20.000ft

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 4.790ft
GEBRATENER MOZZARELLA / FRIED MOZZARELLA

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



"VEGUSZTA" 4.790ft

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 4.790ft

kérésre grillezett csirkemell csíkokkal 5.890ft
with grilled chicken breast stripes /mit gegrillter Hähnchenbrust streifen

ÖRDÖGSZEKÉREN JÖTT VARGÁNYÁS-TEJSZÍNES CSUSZATÉSZTA 5.890ft
FLECKERL NUDELN MIT SEITLING UND STEINPILZE

CUBE NOODLES WITH PORCINI AND KING TRUMPET MUSHROOMS
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 mit Nudeln
king trumpet mushrooms, porcini velouté, aged 2-years-old Andalusian Montagna Classico cheese

"OTELLO" MÉZES-BALZSAMOS SALÁTA CSÍRÁKKAL 3.950ft
SALAT MIT SPROSSEN UND "OTELLO" HONIG-BALSAMICO-DRESSING
SALAD WITH SPROUTS AND "OTELLO" HONEY BALSAMIC DRESSING



Kísérők / Beilagensalate / Side salads

UBORKASALÁTA / GURKENSALAT / CUCUMBER SALAD 1.300ft

HÁZI KOVÁSZOS UBORKA 1.450ft
HEFE-SALZGURKEN / PICKLED CUCUMBER

HÁZI VEGYES SAVANYÚSÁG 1.450ft
UNGARISCHE GEMISCHTE SALAT
HUNGARIAN MIXED PICKLED SALAD

KÁPOSZTASALÁTA / KRAUTSALAT / SLAW 1.200ft

AMERIKÁI KÁPOSZTASALÁTA 1.350ft
AMERIKANISCHER KRAUTSALAT / COLESLAW

KENYERES KOSÁR 1.350ft
BROT IM KORB / BREAD BASKET

PARADICSOMSALÁTA 1.200ft
TOMATEN SALAT / TOMATO SALAD





Desszertek / Desserts

TIBOR APÁTOK PALACSINTÁJA PALATSCHINKEN VON VATER TIBOR PANCAKES OF FATHER TIBOR

2.890ft

Gesztenyelekvárral töltve, vörösborban párolt aszalt gyümölcsökkel,
mézzel csurgatva
Gefüllt mit Kastanienmarmelade. Darauf liegt honig und serviert mit einen
Rotwein sauce und Trockenobst
Filled with chestnut jam, topped with honey and served with
a red wine sauce and dried fruits

FAGYLALTKEHELY / EISBÈCHER / SUNDAE

2.850ft

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

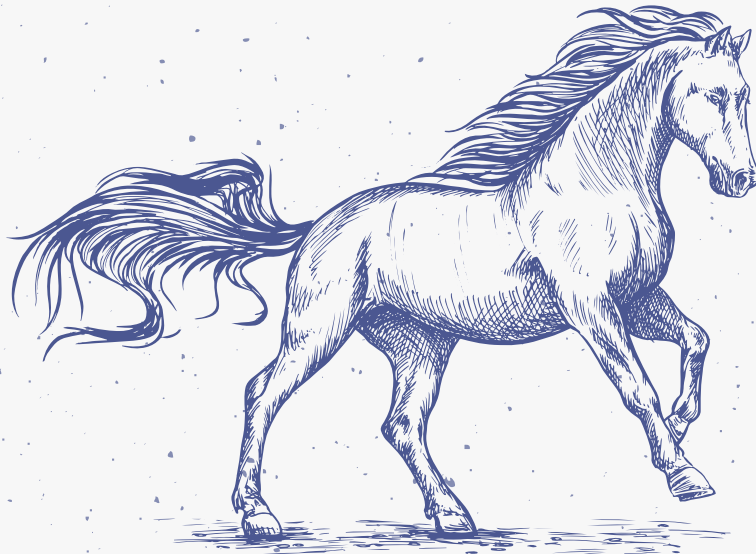
2.850ft

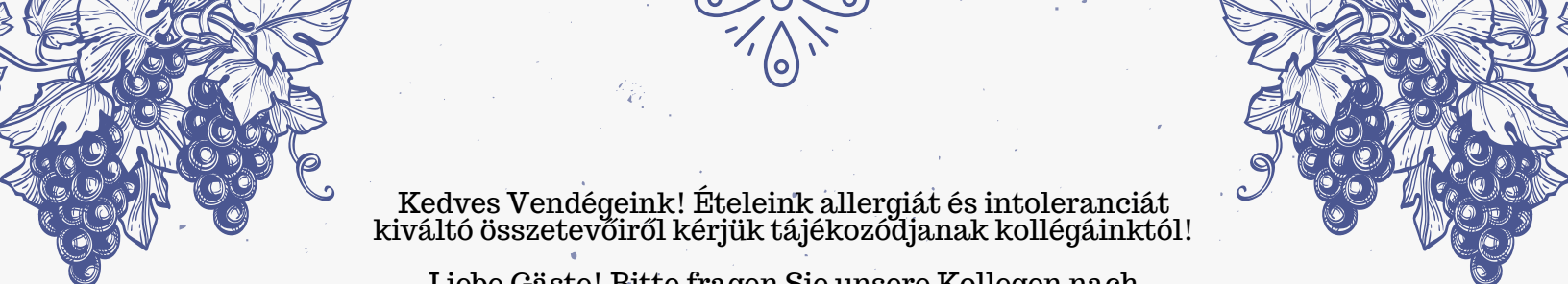
NAPI CSOKOLÁDÉ DESSZERT TÄGLICHE SCHOKOLADE DESSERT DAILY CHOCOLATE DESSERT

2.990ft

GESZTENYEPÜRÉ TEJSZÍNABBAL KASTANIENPÜREE MIT RAHM CHESTNUT PURÉE WITH WHIPPED CREAM

2.890ft





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 ételünkben 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 fee in our restaurant!

