

# HAMBURGER AJÁNLATUNK

## HAMBURGER ANGEBOT

### HAMBURGER OFFER

**8055. Kecskesajtos lazacburger (lazac, kecskesajt, fokhagyma, lilahagyma, bébi spenót, kapros joghurtos Kapri öntet, hasáburgonya) (1.4.7.10)**

Ziegenkäse-Lachs-Burger (Lachs, Ziegenkäse, Knoblauch, Zwiebeln, Spinat, Joghurt-Dill-Dressing, Pommes Frites, Remuladensauce)

Goat cheese salmon burger (salmon, goat cheese, garlic, onion, spinach, yogurt dill dressing, french fries, remulade sauce)

**4.890 Ft**

**8057. Angus burger ahogy mi szeretjük (angus marhahús pogácsa, cheddar sajt, lilahagyma paradicsom, bacon, madársaláta, hamburger mártás, steakburgonya) (1.7.10)**

Angus-Beef-Burger, wie wir ihn lieben (Angus-Beef, Cheddar-Käse, Zwiebeln, Tomaten, Speck, Vogelsalat, Burgersauce, Steakkartoffeln)

Angus beef burger as we love it (Angus beef, cheddar cheese, onion, tomato, bacon, birdsalad, burger sauce, steak potatoes)

**4.890 Ft**

**8057/3. Angus burger ahogy mi szeretjük libamájjal (angus marhahús pogácsa, libamáj, cheddar sajt, lilahagyma, paradicsom, bacon, madársaláta, hamburger mártás, steakburgonya) (1.7.10)**

Angus-Beef-Burger, wie wir ihn lieben (Angus-Beef, Gänseleber, Cheddar-Käse, Zwiebeln, Tomaten, Speck, Vogelsalat, Burgersauce, Steakkartoffeln)

Angus beef burger as we love it (Angus beef, goose liver, cheddar cheese, onion, tomato, bacon, birdsalad, burger sauce, steak potatoes)

**5.490 Ft**

**8057/4. Majonézes csirkeburger (rukkola, paradicsom, fűszeres steakburgonya, kovászos uborka) (1.3.7.10)**

Hähnchenburger mit Mayonnaise

(Rucola, Tomaten, würzige Steakkartoffeln, saure Salzgurken)

Mayonnaise chicken burger

(aragula, tomato, spicy steak potatoes, leavender cucumber)

**4.390 Ft**



# ÉTLAP

## SPEISEKARTE – MENUCARD

### ELŐÉTELEK - SALÁTATÁLAK VORSPEISEN – SALATTELLERS STARTERS - SALAT PLATES

- 1951. Füstölt lazactatár olívás pirítóssal (1)**  
Tataren vom Lachsfilet dazu Olivenöl- Toastbrot  
Tartar from salmonfillet served with olive oil toast bread  
**4.890 Ft**
- 1950. Hideg libamáj zsírában (60 gr), friss ropogós zöldségekkel és toasttal (1)**  
Kalte Gänseleber in eigenem Fett dazu Gemüse und Toastbrot  
Cold goose liver in own fat with vegetables and toast bread  
**5.790 Ft**
- 2200. Olívás, házi cipós, paradicsomos bruschetta (1)**  
Bruschetta mit Tomaten , Oliven und hausgemachtes Brot  
Bruschetta with tomato , olive and homemade bread  
**2.990 Ft**
- 2206. Tatár beefsteak (150 gr) pirítóssal (1.3.7.10)**  
Tatarenbeefsteak mit Toastbrot  
Beefsteak tartar with toast  
**5.790 Ft**
- 1.890. Pankó bundás feta sajt, nyári diós- almás - citrusos salátával (1.3.7.8)**  
Feta Käse paniert in Panko dazu Salat mit Apfel und Nuss  
Panko fied feta cheese served with salat with apple and walnut  
**4.790 Ft**



- 2203. Rántott tanyasi csirkemell csíkok (120 gr.)  
mustáros- mézes dresszingsel salátaágyon (1.3.7.10)**  
Panierte Hühnerbruststreifen (120 gr.) dazu grünem Salat  
mit Senf-Honig Dressing und grünem Salat  
Breaded fried chicken breast strips (120 gr.) on a saladbed  
with honey-mustard dressing and fresh saladbed  
**3.990 Ft**
- 1956. Friss salátátál cézár öntettel, pirított csirkemell csíkokkal  
vagy fokhagymás – olívás garnélával (1.2.3.7.10)**  
Grüner Salat mit Caesar Dressing dazu Hühnerbruststreifen  
oder Garnelen mit Knoblauch und Olivenöl  
Fresch green salad plate with Caesar dressing  
and roasted chicken breast strips or shirm with garlic and olive oil  
**3.990 Ft / 4.990 Ft**
- 8091. Zöldsalátátál tökmagolajos - balsamecetes dresszingsel,  
grillezett lazacfilével vagy roston sült libamájjal (100 gr) (4)**  
Grüner Salat mit Kürbiskernöl und Balsamessig Dressing dazu  
gegrillet Lachsfillet oder Gänseleber vom Rost (100 gr)  
Fresh green salad with pumpkin seed oil and balsamic vinegar  
served with grilled salmon fillet or grilled goose liver (100 gr)  
**4.290 Ft / 6.590 Ft**
- 2205. Grillezett kecskesajt baconszalonna köntösben,  
tökmagolajos salátával (7)**  
Gegrillte Ziegenkäse im Bacon Mantel dazu salat mit Kürbiskernöl  
Grilled goat-milkcheese in bacon coat on a saladbed  
spiced with pumpkinspeed oil  
**4.390 Ft**
- 1955. Óriás garnéla (120 gr) pankó morzsában, salátával,  
chilis mártogatóssal (1.2.3)**  
Riesengarnelen paniert in Panko dazu Salat und scharfe Sauce  
Panko fried giant shrimp with Salad and hot chili sauce  
**4.990 Ft**
- 2225. Garnéla nyársak fokhagymás olívában sütve, grillezett zöldségekkel (2)**  
Mit Knoblauch in Olivenöl marinierte Garnelen mit gegrillte Gemüse  
With garlic in oliveoil marinated shrimps with grilled vegetables  
**4.990 Ft**



**2227. Roston sült libamáj (10dkg) bundás kenyéren tálalva,  
rántott hagymakarikával és őszibarackkal (1.3)**

Gänseleber vom Rost (10 dkg) mit paniertes Brot  
dazu gabackene Zwiebelringe und Pfirsich  
Grilled slices of goose liver (10 dkg) on a fried bread  
served with fried onion rings and peach  
**6.990 Ft**

**2229. Hortobágyi húsos palacsinta 1 db vagy 2 db (1.3.7)**

Palatschinken mit Hackfleisch gefüllt nach Hortobágyer Art 1 oder 2 Stück  
Meat stuffed pancake Hortobágy style 1 or 2 pieces  
**2.490 Ft / 3.590 Ft**

**LEVESEK - SUPPEN – SOUPS**

**1954. Hideg joghurtos őszibarackkrémleves  
tejszínhabbal és pirított mandulával (7.8)**

Kalte Pfirsichsuppe mit Yoghurt, Schlagsahne und gerösteten Mandeln  
Cold peach soup with yogurt , whipped cream and almond  
**2.290 Ft**

**2376. Spárgakrémleves, baconchips (7.9)**

Spargelcremesuppe mit Baconchips  
Asparagus cream soup with cheesechips  
**2.290 Ft**

**8089. Vargányakrémleves, petrezselymes pirított gombával (7.9)**

Steinpilzcremesuppe mit gebratene Pilze und Petersilien  
Boletus mushrooms cream soup with fried mushrooms and parsley  
**2.490 Ft**

**2213. Húsleves házi borjúmáj gombóccal  
vagy lúdgége tésztával csészében (1.3.9)**

Fleischbrühe mit hausgemachte Kalbsleberknödeln  
oder mit Fadennudeln in der Tasse  
Bouillon with home made veals liver dumpling or with vermicelli in a cups  
**2.190 Ft**



- 2199. Kakasleves a kakas húzával, zöldségekkel és tészával**  
**0,28 l vagy 0,5 l (1.3.9)**  
Hahnsuppe mit Hanfleisch, Gemüse und Fadennudeln  
Poultry soup with cock meat, vegetables and vermicelli  
**2.390 Ft / 2.690 Ft**
- 2216. Tárkonyos vadraguleves csészében (1.7.9.10)**  
Wildragoutsuppe mit Estragon in der Tasse  
Tarragon-seasoned game ragout soup in a cup  
**2.590 Ft**
- 2217. Bográcsgulyás csészében vagy bográcsban (9)**  
Kesselgulasch in der Tasse oder im Kessel  
Hungarian kettle goulash served in a cup or in a kettle or  
**2.990 Ft / 4.390 Ft**
- 2221. Halászlé harcsafilével csészében vagy bográcsban**  
**Halászlé halbelsőséggel csészében vagy bográcsban (4)**  
Fischsuppe mit Welsfilet in der Tasse oder im Kessel  
Fischsuppe mit Fischroggen und Fischmilcher  
in der Tasse oder im Kessel  
Fish soup with catfish fillets in a cup or in a kettle  
Fish soup with Roe of fish and soft roe  
in a cup or in a kettle  
**3.390 Ft / 4.890 Ft**
- 2224. Gyufatészta (1.3)**  
Nudeln  
Noodles  
**500 Ft**

#### **TÉSZTÁK - NUDELGERICHTE – PASTA**

- 8092. Fokhagymás- chilis garnéla oliva olajban sültve,**  
**száritott paradicsomos tagliatellével, parmezánnal (1.2.3.7.12)**  
In Olivenöl marinierte Garnelen mit Knoblauch und Chili serviert  
Tagliatelle mit getrockneten Tomaten und Parmesankäse  
In oliveoil marinated shrimps with garlic and chili served with  
Tagliatelle with with dried tomatoes and parmesan cheese  
**4.980 Ft**



- 1891. Lazacos spaghetti paradicsomos - tejszínes mártással parmezán forgáccsal (1.3.7.)**  
Spaghetti mit Lachs in Tomaten-Sahne-Sauce mit Parmesanspänen  
Salmon spaghetti with tomato-cream sauce with parmesan shavings  
**4.890 Ft**
- 2311. Bolognai spagetti parmezánnal Bolognai spagetti parmezánnal gluténmentes (1.3.7.9)**  
Spaghetti nach Bolognese Art mit Parmesan  
Spaghetti nach Bolognese Art mit Parmesan Glutenfrei  
Spaghetti Bolognese with parmesan  
Spaghetti Bolognese with parmesan gluten frei  
**3.190 Ft / 3.490 Ft**
- 2120. Fokhagymás tejszínes kacsamell csíkok vargányás tagliatellével (1.3.7)**  
Sahnige Tagliatelle mit Entenbruststreifen, Knoblauch, und Steinpilze  
Creamy tagliatelle with duck breast stripe, garlic and porcini mushroom  
**4.990 Ft**
- 2287. Túrós csusza pirított bacon szalonnával (1.3.7)**  
Topfenfleckerln mit gebratenem Speck  
Pasta with cottage cheese and toasted bacon  
**3.490 Ft**
- 1901. Paradicsomos- bazsalikomos gnocchi parmezán forgáccsal (1.3)**  
Tomaten-Basilikum Gnocchi mit Parmesanspänen  
Tomato-basil gnocchi with parmesan shavings  
**3.290 Ft**
- 1902. Zöldfűszeres - tejszínes csirkemell csíkok tagliatellével és parmezán forgáccsal (1.3.7)**  
Hähnchenbruststreifen mit Kräutern und Sahne dazu Tagliatelle und Parmesanspänen  
Chicken breast strips with herbs and cream served with penne and parmesan shavings  
**4.990 Ft**



- 1903. Pikáns borsos - paradicsomos - tejszínes tagliatelle bélszíncsíkokkal és parmezán forgáccsal (1.3)**  
Pikante Tagliatelle mit Paprika, Tomaten und Sahnesauce, dazu zarte Rinderfiletstreifen und Parmesanspänen  
Spicy pepper - tomato - cream tagliatelle with strips of tenderloin and parmesan shavings  
**5.490 Ft**

### HALAK - FISCH – FISH

- 8058. Fogas fish & chips, remulád mártással és csónakburgonyával (1.3.4.7.10)**  
Zander Fisch & Chips mit Remuladensauce und Pommes frites  
Cath fish & chips with remulade sauce and french fries  
**6.890 Ft**
- 1959. Grillen sült fűszeres lazacfilé, spenótos – parmezános gnocchival (1.3.4.7)**  
Gewürztes Lachsfilet vom Grill dazu Gnocchi mit Spinat und Parmesan  
Grilled, spicy salmon fillet served with gnocchi with spinach and Parmesan  
**6.890 Ft**
- 2235. Vaslapon sült lazacfilé spárgás-parmezános rizottóval (4.7)**  
Gewürztes Lachsfilet vom Grill und Spargelrisotto mit Parmesan Käse  
Grilled spicy salmonfillet and asparagus risotto with parmezan cheese  
**6.890 Ft**
- 2955. Grillen sült „haltrió” (lazacfilé, harcsafilé, bőrös fogasfilé), fokhagymás - parajos szélesmetélttel (1.4.7)**  
Gegrilltes „Fischtrio” (Lachsfillet, Welsfilet, Zanderfilletin eigener Haut) dazu Nudeln mit Knoblauch und Spinat  
Grilled “fishtrio”(salmonfillet, catdish fillets, Pike pech fillet) and pasta with garlic and spinach  
**6.990 Ft**



- 1947. Vörös tonhalsteak olívában sütve, mediterrán-paradicsomos burgonyával és citrusos vajjal (4.7)**  
In Oliven gebratenes rotes Thunfisch-steak  
dazu Mediterrane Kartoffeln mit Tomaten und Zitrusbutter  
In oliven fried red tuna steak served  
with mediterranean potatoes with tomato and citrus butter  
**8.790 Ft**
- 1958. Bórében sült fogasderék, citromos - káposzta tagliatellével és zöldborsópürével (1.2.4.7)**  
Zanderrumpf in eigener Haut gegrillt  
dazu mit Zitrone, Dill-Tagliatelle und Erbsenpüree  
Pike perch thick grilled in its skin  
served with lemon and dill tagliatelle and green pea puree  
**6.690 Ft**
- 2230. Fogasfilé rántva, petrezselymes burgonyával, tartármártással (1.3.4.7.10)**  
Zanderfilet gebacken mit Petersilien-Kartoffeln und Tartarsauce  
Pike perch fillets fried in breadcrumbs,  
served with parsley potatoes and tartar sauce  
**6.690 Ft**
- 2233. Fogas-süllő egészben (ár nagyság szerint Ft/dkg) (1.4)**  
Zander im Ganzen, Preis je nach Größe (Ft/dkg)  
Whole pike perch price by weight (Ft/dkg)  
**160 Ft/dkg**
- 2237. Mandulás pisztráng roston, egészben sütve, vajos karottával, zöldborsópürével (1.4.7.8)**  
Forelle mit Mandeln vom Rost als Ganzes gebacken  
mit Butterkarotten und Erbsenpüree  
Roasted whole almond trout, served with  
with buttered carrots and green pea puree  
**4.990 Ft**
- 2238. Harcsafilé roston, erdei gombapaprikással és túrós csuszával (1.3.4.7.9)**  
Welsfilet vom Rost mit Waldpilzpaprikasch dazu Topfenfleckerln  
Roasted catfish fillets, forest mushroom stew and pasta with cottage cheese  
**6.790 Ft**



## SZÁRNYASOK - GEFLÜGEL – POULTRY

- 2327. Aszalt paradicsommal, fetával és spenóttal töltött tanyasi csirkemell, baconbe göngyölve, céklás rizottóval, parmezán chips (7.12)**  
Hähnchenbrust im Speck Mantel gefüllt mit getrockneten Tomaten, Feta und Spinat dazu Rote-Bete Risotto und Parmesanchips  
Chicken breast in speck jacket stuffed with dried tomatoes, feta and spinach served with beet risotto and parmesan cheesechip  
**5.290 Ft**
- 1976. Mandulás bundában sült tanyasi csirkemellfilé édesburgonyával és joghurtos salátával (1.3.7.8)**  
Gebratene Hühnerbrustfillet in Mandel-mantel dazu süsse Kartoffeln und grüner Salat with Yoghurt  
Fried breast of chicken in almond coat with sweet potatoes and fresh green salad with yogur  
**4.990 Ft**
- 1964. Pulyka cordon bleu csónakburgonyával és amerikai káposztasalátával (1.3.7.10)**  
Cordon bleu aus Putenfleisch mit gerösteten Kartoffeln und amerikanischer Krautsalat  
Turkey Cordon bleu with boat potatoes and coleslaw  
**5.290 Ft**
- 2242. Roston sült libamáj szelet karamellizált őszibarackkal és burgonyapürével (7)**  
Gänseleber vom Rost mit Pfirsich und Kartoffelpüree  
Grilled slices of goose liver with grilled peach and mashed potatoes  
**12.800 Ft**
- 8082. Libamájjal, sonkával és sajttal töltött pulykamellfilé bacon szalonna köntösben cheddar sajtos – zöldborsós bulgur-rizottóval (1.7)**  
Putenbrustfillet mit Gänseleber ,Schinken und Käse gefüllt im Speckmantel dazu Bulgurrisotto mit Cheddarskäse und grüne Erbsen  
Turkey breast fillet stuffed with goose liver, ham and cheese in speck jacket served with bulgur risotto with cheddar and green peas  
**6.290 Ft**



- 1892. Avokádós csirkemellfilé grillezett ananással és vajban párolt karottával (7)**  
Hühnerbrustfilet mit Avocadosauce dazu gegrillte Ananas und Karotten in butter geschmort  
Fried breast of chicken with avocado sauce served with grilled pineapple and carrots stewed in butter  
**5.190 Ft**
- 2246. Ószibarackkal és libamájjal betakart csirkemellfilé, piritott olvasztott sajttal, burgonyapürével (7)**  
Hühnchenbrustfilet mit Gänseleber und Pfirsich überbacken, dazu geröstete Käse und Kartoffelpüree  
Chicken breast fillets with goose liver and peach, covered with molten cheese and mashed potatoes  
**5.990 Ft**
- 1893. Chedaros – crudo sonkás csirkemellfilé pankó morzsában, spárgás rizottóval és kevert salátával (1.3.7)**  
Mit Cheddar und Crudo gefülltes Hähnchenbrustfilet in Panko mit Spargelrisotto and gemischtem Salat  
Chicken breast fillet stuffed with cheddar and crudo in panko crumbs served with asparagus risotto and mixed salad  
**6.290 Ft**
- 2251. Kacsatál: konfitált kacs combja, pácolt kacs melle, libának a mája, almás párolt káposztával és sült burgonyával**  
Enteteller: Entekeule ,marinierte Entenbrustfilet, Gänseleber mit gedünstetem Kraut mit Apfel und Bratkartoffeln  
Duck plate: duck leg, marinated duck breast fillets, goose liver with steamed cabbage with apples, and sauted potatoes  
**6.690 Ft**



- 2254. Szárnyas tál egy személyre (fokhagymás csirkemell, mandulás párizsi bundában sült pulykamell, grillen sült pulykamellfilé, roston sült kacsamell) párolt rizzsel, zöldkörettel, párolt vöröskáposztával és petrezselymes burgonyával (1.3.7.8)**  
Geflügelteller für eine Person (Hühnerbrust mit Knoblauch, gebratene Putenbrust im Mandel-Mantel, Putenbrustfilet vom Grill, Entenbrust vom Rost) mit Reis, Gemüse, Rotkraut, Petersilienkartoffeln  
Mixed poultry plate for one person (garlic-seasoned breast of chicken, fried breast of turkey in almond coat, grilled turkey breast fillets, grilled duck breast fillets) with steamed rice, fresh green vegetables, parsley potatoes and red cabbage  
**5.190 Ft**

**SERTÉSHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK  
SPEISEN VOM SCHWEIN - MEAT FROM PORK**

- 2964. Rántott sertéskaraj tormás-sajtos-füstölt csülökkel töltve, baconos-rozmaringos burgonyával (1.3.7)**  
Paniertes Schweinskarree mit geräucherte Schweinshaxe, Merrettich und Käse gefüllt dazu Rosmarin - Speck Kartoffeln  
Pork chops fried in breadcrumbs stuffed with smoked pickled shank of pork, radish and cheese served with potatoes with Rosemary and speck  
**4.990 Ft**
- 1948. Házi készítésű füstölt- főtt csülök, bajor káposztával, mustárral, friss tormával és steakburgonyával (10.12)**  
Hausgemachte Schweinshaxe dazu bayerische Kraut, frisch Meerrettich, Senf und Steakkartoffel  
Pickled shank of pork smoked served with Bavarian cabbage salad, fresh radish, mustard and steak potatoes  
**4.990 Ft**



**8081. „Óriási” bécsi szelet bécsi burgonyasalátával  
vagy vegyes körettel (sült burgonya, jázmin rizs)  
és ribizli kompóttal (1.3.10)**  
„ Riesige ” wiener Schweinefilet mit wiener Kartoffelsalat  
oder mit gemischte Beilage (Bratkartoffel und Jasminreis  
und Johannesbeerekompott  
“Giant” fried slice of pork „ Vienna Style ” with viennese potato  
salad mixed garnish (fried potatoes , jasmine rice)  
and red currant compote  
**4.990 Ft**

**2343. Szűzermék borzas bundában, fokhagymás-tejfölös  
mártogatóssal és gánicával (1.3.7)**  
Schweinefilet im Kartoffelmantel dazu  
Knoblauch-Sauerrahm-Dip und Kartoffelsterz  
Fried whole fillet of pork covered in grated potato  
served with garlic sour cream dip and potato sterz  
**4.990 Ft**

**8059. Erdélyi fatányéros, fűszeres steakburgonyával  
és káposztasalátával (1)**  
(roston sült sertésstarja, szűzermék, csirkemellfilé,  
libamáj, kakastaréj, grill kolbász)  
**Siebenbürger Holzplatte mit Folienkartoffeln und Krautsalat**  
(Schweinelende vom Rost, Schweine Medaillon,  
Hühnerbrustfillet, Gänseleber, Speck, Grillwürstchen)  
**Transsylvanian mixed meat plate with foil potatoes  
and cabbage salad** (grilled pork loin, fillet mignon of pork,  
chicken breast, goose liver, bacon, sausage)  
**6.690 Ft**

**1971. Brassói aprópecsenye (szűzfiléből), pirított burgonyával**  
Kleine gebratene Fleischstückchen Kronstädter Art  
(aus dem Schweinefilet) mit gerösteten Kartoffeln  
Fillet mignon of pork stew Brashov style, with sauted potatoes  
**4.990 Ft**



**2257. Egészben sült sertés szűzfilé vargányapaprikással, juhtúrós sztrapacskával (1.3.7)**

Im ganz gebratene Schweinefilet mit Steinpilzpaprikasch und Nockerln mit Schafskäse

Fried whole fillet of pork with bolete mushroom stew and noodles with sheepcheese

**5.390 Ft**

**2260. Fokhagymás cigánypecsenye sült szalonnával, grillkolbásszal sült burgonyával**

Zigeunerbraten mit Knoblauch ,Speck , Grillwurst und Pommes Frites

Neck of pork with bacon, sausage with french fries

**4.990 Ft**

**1904. BBQ oldalas grillezett kukoricával, steakburgonyával és amerikai káposztasalátával (7)**

BBQ-Rippchen mit gegrilltem Mais, Steakkartoffel und amerikanischer Krautsalat

BBQ ribs with grilled corn ,steak potatoes and coleslaw

**4.990 Ft**

**VADHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK  
GERICHTE AUS WILDFLEISCH - WILD MEAT**

**1895. Szarvaspörkölt sztrapacskával (1.3.7)**

Hirschpörkölt dazu Nockerln mit Shaskäse

Venison stew served with noodles with sheepcheese

**4.990 Ft**

**2263. Tűzdelt szarvas comb, vörösborban fürdetett áfonyával töltött körtével, burgonyakrokettel (1.3.7.10.12)**

Gespickte Hirschkeule, dazu mit Heidelbeeren gefüllte Birne und Kroketten

Larded haunch of deer soaked in red wine, served with pears stuffed with cranberries and potato croquettes

**5.990 Ft**



**MARHAHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK**  
**SPEISEN VOM RINDFLEISCH - MEAT FROM BEEF**

- 2265. \*Bélszínjava (200 gr) Konyhafőnök módra (libamájjal és erdei gombamártással)krokettal és grillezett zöldségekkel (1.3.7.10.12)**  
Lendensteak auf Küchenchef Art (mit Gänseleber und Waldpilzensoße) dazu Kroketten und gegrilltes Gemüse  
Beefsteak (200 g) á la Chef (with goose liver and forest mushroom sauce), croquettes and grilled vegetables  
**12.990 Ft**
- 2268. \*Dél-amerikai hátszínjava (angus 250 g) Tihanyi barnamártással, krokettal (1.3.7.12)**  
Rumpsteak vom Süd –Amerika ( angus 250 g )  
Rotweinsöße Tihanyer Art, Kartoffelkroketten,  
Rumpsteak from South- America (angus 250 g) in red wine sauce Tihany style,  
served with potato croquettes  
**8.390 Ft**
- 1896. Vadas marharostélyos, pirított dödöllével (7.9.10)**  
Rostbraten im Wildrahmsosse mit geröstete Schupfnudeln  
Ribsteak with game sauce served  
with toasted fried potato dumplings  
**7.990 Ft**
- 1897. Hátszínsteak fűszervajjal, steakburgonyával és grillezett zöldségekkel (7)**  
Rumpsteak dazu Kräuterbutter, Steakkartoffel und gegrilltes Gemüse  
Rumpsteak served with herb butter, steak potatoes and grilled vegetables  
**8.390 Ft**
- 2264. Marhapörkölt, sósburgonyával vagy galuskával (1.3)**  
Rindspörkölt mit Salzkartoffeln oder Nockerln  
Beef stew with salted potatoes, or with small dumplings  
**5.190 Ft**
- 2010. Pacalpörkölt kovászos kenyérral (1)**  
Kutteleintopf mit Sauerteigbrot  
Hungarian tripe stew with sourdough bread  
**4.390 Ft**



## GYERMEKEKNEK - FÜR KINDER - FOR CHILDREN

- 2269. Rántott borda, hasáburgonyával (1.3)**  
Wiener Schnitzel mit Pommes frites  
Wiener schnitzel, served with french fries  
**3.290 Ft**
- 2270. Csirkemellfilé sajtos bundában, rizi-bizivel (1.3.7)**  
Hähnchenbrustfilet im Käse-Mantel mit Reis und grünen Erbsen  
Chicken breast fillet in cheese coat, served with rice and green peas  
**3.290 Ft**
- 2311/2. Bolognai spagetti reszelt sajttal (1.3.7.9)**  
Spaghetti nach Bolognese Art mit geriebenem Käse  
Spaghetti Bolognese with grated cheese  
**2.590 Ft**

## VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK - SPEISEN FÜR VEGETARIER - VEGETARIAN DISHES

- 2275. Vegyes vegetáriánus tál (rántott gomba és sajt, cukkini, padlizsán párolt rizzsel és vajás zöldségekkel) (1.3.7)**  
Gemischter Vegetarier-Teller (panierte Pilzköpfe und Käse, Zucchini, Aubergine, Reis, Buttergemüse)  
Mixed vegetarian plate (fried mushroom buttons, fried cheese, zucchini, aubergine, rice, buttered vegetables)  
**4.990 Ft**
- 2278. Vargányapaprikás galuskával (1.3.7)**  
Steinpilzpaprikasch mit Nockerln  
Creamed bolete mushroom stew with dumplings  
**4.890,-Ft**
- 2228. Camembert sajt rántva, aszalt szilvás áfonyával, karamellizált őszibarackkal és jászmin rizzsel, előételként vagy főételként (1.3.7)**  
Gebackene Camembertkäse mit Preiselbeere, Dörripflaumen und karamellisierte Pfirsiche dazu Jasmin Reis als Vorspeise oder Hauptgericht  
Fried cheese "camembert" with dried plum and caramelized peach, served with jasmine rice starter or main course  
**3.490,-Ft / 4.990,-Ft**



**1898. Zellersteak bazsalikomos kuskusszal, fűszervajjal (1.7.9)**  
Selleriesteak mit Basilikum-Couscous und Kräuterbutter  
Celery steak with basil couscous and herb butter  
**4.290 Ft**

**1899. Erdei gombás csicsereborsópörkölt bulgurral (1)**  
Kichererbseneintopf mit Wildpilzen und Bulgur  
Chickpea stew with wild mushrooms and bulgur  
**4.490 Ft**

### **VEGYES TÁLAK - GEMISCHTE PLATTE - MIXED PLATES**

**1970. Kemencében sült „csülök jóasszony módra”  
(hagymás - szalonnás - gombás sültburgonya)  
két személyes részére (1)**  
Spanferkelstelze im ganzen gebraten auf gute Frau Art  
(geröstem Kartoffeln mit Zwiebel, Speck und Pilz)  
für zwei Personen  
Knuckle of pig let good wife style  
(bacon, onion, mushrooms, potatoes) for two people  
**11.900 Ft**

**2279. Vegyes haltál 2 személyre petrezselymes burgonyával,  
párolt rizzsel, vajjas zöldségekkel és tartármártással  
(roston sült lazacfilé, fogas Orly módra, roston sült pisztráng,  
harcsa roston,) (1.3.4.7.10)**  
Gemischter Fischteller für 2 Personen (Lachsfilet vom Rost,  
Zanderfilet nach „Orly” Art, Forelle vom Rost, Wels vom Rost.)  
dazu Petersilienkartoffel, Reis, buttered Gemüse und Tartarsauce  
Mixed fish plate for two person (grilled salmon fillets, pike perch Orly style,  
roasted whole, grilled catfish,) served with parsley potatoes,  
rice, buttered vegetable and tartar sauce  
**18.900 Ft**



**2280. Borcsa tál 2 személy részére: roston sült húsok (szűzérme, bélszínérme, sertéskaraj, pácolt fokhagymás csirkemellfilé, pulykamellfilé), grillkolbász, tojáslepény, „kakastarój”, magyaros lecsó, sült burgonya, petrezselymes rizs, vajás zöldségek és saláta (7)**  
Borcsa-Teller für 2 Personen Fleisch vom Rost (Schweine Medaillon, Lenden Medaillon, Schweinskarree, Hühnerbrustfilet mit Knoblauch, Putenbrustfilet) Grillwürstchten von Rost, Omlette, Speck.  
Letscho , Bratkartoffel , Petersilienreis buttered Gemüse und Salat  
Borcsa plate for two person grill meat (roasted fillet mignon of pork, sirloin medallion, porkchops chickenbreastfillet with garlic, turkeybreastfillet), sausage, omelette, bacon, letscho, fried potatoes , parsley rice , buttered vegetable and salad  
**12.900 Ft**

**2281. Családi bőségtál 4 személy részére (konfitált kacsacomb, libamájjal töltött pulykamellfilé, borzas szűzfilé, rántott csirkemellfilé, jázmin rizs, párolt káposzta, petrezselymes burgonya, vajás zöldségek) (1.3.7)**  
Reichliche Familienplatte für vier Personen (gebratene Entenkeule, Putenbrustfilet mit Gänseleber gefüllt, Schweinefilet im Kartoffelmantel Hühnerbrustfilet paniert, Jasmin Reis, gedünstetet Kraut, Petersilien Kartoffeln, Buttergemüse  
Mixed meat family plate for four person (roasted duckleg, turkey breast fillet stuffed with goose liver, fried whole fillet of pork covered in grated potato with breaded chickenbreast, jasmine rice, steamed with cabbage, parsley potatoes, buttered vegetables  
**22.900 Ft**

### **DESSZERTEK - NACHSPEISEN – DESSERTS**

**2282. Házi készítésű somlói galuska kehelyben (1.3.7.8)**  
Hausgemachte Somlauer Nockerln im Becher  
Home made sponge cake with chocolate sauce Somló style in cup  
**2.390 Ft**

**2388. Mákosguba torta vanília sodóval és forró meggyöntettel (1.3.7)**  
Mohn Nockerln mit Vanille Sosse und heisse Sauerkirsch  
Poppy- seed dumplings with vanilla sauce and hot sour cherry  
**2.390 Ft**



**2312. Gundel palacsinta csokoládéöntettel (1.3.7.8)**

Gundel-Palatschinken mit Schokoladensauce

Pancake Gundel style with chocolate sauce

**2.290 Ft**

**267. Pistáciás tiramisu (1.3.7.8)**

Pistazien Tiramisu

Pistachio tiramisu

**2.490 Ft**

**2283. Csokoládé „ vulkán ” mézes - cointreaus málnaraguval (1.3.7)**

Schokoladen Vulkan mit Cointreau-Honig Himbeerren Ragout

Chocolate volcano covered with Cointreau- honey rapsberry ragout

**2.190 Ft**

**2284. Túrógombóc eperöntettel és tejföllel (1.3.7)**

Topfenknödel Erdbeeren Sosse und saure Sahne

Cottage - cheese dumplings with strawberry sauce and sour cream

**2.590 Ft**

**2286. Májkrémrel töltött palacsinta vörösboros szilvalekvár öntettel (1.3.7.12)**

Palatschinken gefüllt mit Mohncreme und Rotwein-Pflaumen -Soße

Pancake filled with sweet poppy seed cream,

with red wine and plum sauce

**2.390 Ft**

**2195. Csokis mogyorótorta ribizli öntettel (vegán)**

Haselnuss Torte mit Schokolade und Johannisbeeresauce (Vegan)

Haselnut cake with choclote and red currant sauce (vegan)

**2.190 Ft**

**2354. Mini sajtorta karamell öntettel(1.7)**

Käsetorte mit Karamellsauce

Cheese cake with caramel sauce

**2.190 Ft**



## SALÁTÁK - SALATE – SALADS

- 2291. Friss, házi vegyes savanyú (7)**  
Hausgemachter gemischter Salat  
Home-style mixed salad  
**1.390 Ft**
- 2292. Tejfölös uborkasaláta (7)**  
Gurkensalat mit saurer Sahne  
Seasoned cucumber salad with sour cream  
**1.290 Ft**
- 2294. Paradicsomsaláta hagymás dresszingsel**  
Tomatensalat mit Zwiebel-Dressing  
Tomato salad with onion dressing  
**1.390 Ft**
- 2295. Káposztasaláta**  
Krautsalat  
Cabbage salad  
**990 Ft**
- 2296. Ecetes almapaprika**  
Essigpaprika  
Pickled paprika  
**990 Ft**
- 2297. Csemegeuborka**  
Delikatess Gurken  
Pickled gherkin  
**990 Ft**
- 049. Kovászos uborka (1)**  
Sauere Salzgurken  
Leavender cucumber  
**990 Ft**
- 2329. Házi készítésű tormás céklasaláta**  
Hausgemachte Rote Bete mit Meerrettich  
Home made beetroot salat with horse-radish  
**1.190 Ft**



**KÖRETEK – MÁRTÁSOK**  
**BEILAGEN - SOSSEN**  
**SIDE DISH – SAUCES**

- 1900. Friss kevert saláta joghurtos öntettel vagy olívaolajjal vagy tökmagolajjal**  
Grüner Salat mit Joghurt-Dressing oder Olivenöl oder mit Kürbiskernöl  
Green salad with yogurt dressing or olive oil or with pumpkin seed oil  
**1.990 Ft**
- 2298. Hasáburgonya**  
Pommes frites  
French fries  
**1.100 Ft**
- 2299. Sósburgonya, petrezselymes burgonya (7)**  
Salzkartoffeln, Petersilien-Kartoffeln  
Salted potatoes, parsley potatoes  
**990 Ft**
- 2300. Spagetti, Spagetti gluténmentes (1.3)**  
Spaghetti, Spaghetti Glutenfrei  
Spaghetti, spaghetti gluten free  
**1.190 Ft / 1.290 Ft**
- 2301. Krokett (1.3.7)**  
Kartoffelkroketten  
Potato croquettes  
**1.290 Ft**
- 2302. Párolt rizs, zöldséges rizs**  
Reis, Gemüse-Reis  
Steamed rice, rice with vegetables  
**1.190 Ft**
- 2303. Galuska (1.3)**  
Nockerln  
Small dumplings  
**990 Ft**
- 2304. Zöldköret, párolt karotta (1)**  
Gedünstete Gemüse, gedämpfte Karotten  
Steamed vegetables, steamed carrots  
**1.200 Ft**



- 2305. Magyaros lecsó 1 dl vagy 3 dl**  
Letscho nach ungarischer Art  
Hungarian letcho (pepper and tomato stew)  
**1.390 Ft / 3.900 Ft**
- 2306. Barnamártás (1.9.12)**  
Braunesauce  
Brown sauce  
**590 Ft**
- 2307. Tartármártás (1.7.12)**  
Tartarsauce  
Tartar sauce  
**690 Ft**
- 2308. Fűszeres steakburgonya (1)**  
Gewürzte Steakkartoffeln  
Spicy steak potatos  
**1.290 Ft**
- 2348. Sült édesburgonya**  
Süsse Kartoffeln  
Sweet potatoes  
**1.690 Ft**
- 2350. Juhtúrós sztrapacska (1.3.7)**  
Nockerln mit Schafskäse  
Noodles with sheepcheese  
**1.690 Ft**
- 2351. Széles metélt, gnocchi (1.3)**  
Bandnudeln, Gnocchi  
Large noodles, gnocchi  
**1.490 Ft**
- 2353. Helyben sütött kovászolt kenyér kis kosár vagy nagy kosár (1)**  
Hausgemachte Sauerteigbrot kleiner Korb oder grosser Korb  
Home made baked sourdough bread small basket or big basket  
**500 Ft / 700 Ft**



# INFORMÁCIÓK – INFORMATION

## ALLERGÉNEK

1.Glutén, 2.Rák, 3.Tojás, 4.Hal, 5.Földimogyoró, 6.Szójabab, 7.Tej,8.Diófélék, 9.Zeller, 10.Mustár, 11.Szezám, 12.Kén-dioxid szulfitok, 13.Csillagfűrt, 14. Puhatestűek Ételeink az összetevőként jelzett allergének mellett nyomokban tartalmazhatnak további allergéneket. A teljes allergén összetevő mentességet és a keresztszennyeződés kizárását nem tudjuk garantálni, nem vállalunk felelősséget.

## ALLERGEN

1.Gluten, 2.Krustentiere, 3.Ei, 4.Fisch, 5.Erdnuss, 6.Sojabohnen, 7.Kuhmilch, 8.Schalenfrüchte, 9.Sellerie, 10.Senf, 11.Sesamsamen, 12.Schwefeldioxid und Sulfite, 3.Lupinen, 14.Weichtiere Unsere Lebensmittel können neben den als Zutaten aufgeführten Allergenen Spuren anderer Allergene enthalten. Wir können weder vollständig allergenfreie Zutaten garantieren noch Kreuzkontaminationen ausschließen und übernehmen dafür keine Haftung.

## ALLERGENIC

1.Cereals, 2.Crustaceans, 3.Eggs, 4.Fish, 5.Peanuts, 6.Soy, 7.Milk, 8.Nuts, 9. Celery, 10.Mustard, 11.Sesame, 12.Sulphur-dioxid and sulphites, 13.White lupin, 14.Molluscs In addition to the allergens indicated as ingredients, our foods may contain traces of additional allergens. We cannot guarantee complete allergen component exemption and the exclusion of cross-contamination, we do not take responsibility.

Filézett halételeinkben szálka előfordulhat! \* Az ételeket véresre sütve, közepesen átsütve vagy teljesen átsütve tudjuk elkészíteni. Kis adag étel rendelése esetén 70 % -os árat számolunk fel.

**Áraink forintban értendők és tartalmazzák az ÁFÁ-t. Étél-és italfogyasztásra 10% szervízdíjat számítunk fel.** Tortaszervízre 600 Ft / fő számolunk fel. Csomagolásra 200 Ft / db számolunk fel. Külön fizetési szándékát kérjük előre jelezze. Nyomtatás után nem áll módunkban külön fizettetni! Külön fizetés nagyobb társaság esetén, hosszabb várakozási idővel járhat. Áfás számla igényét előre jelezze!

Bei unseren Fischfiletgerichten kann es zu Fischgräte sein! \* Die Speisen können wir Rare oder Medium oder Well Done braten. Für den Fall, daß Sie eine kleine Portion bestellen, wird 70 % des Preises von der Speisekarte angerechnet. **In unsere Preise MwSt. ist imbegriffen. Die Preisen sind in HUF angegeben. Für Speisen und Getränke erheben wir 10% Servicegebühr.** Wir rechnen 600 HUF / Person zum Servieren der Torte. Für die Verpackung berechnet wir 200 HUF / Stück Bitte geben Sie Ihre Zahlungsabsicht gesondert im Voraus an. Eine gesonderte Bezahlung nach Druck ist uns nicht möglich! Bei einem größeren Unternehmen kann es zu längeren Wartezeiten kommen. Informieren Sie Ihre Rechnung mit ausgewiesener Mehrwertsteuer vorab!

Filleted fish in our dishes can be splinters ! \* Foods we can cooking rare or medium or well done. If small portion is ordered 70 % of price should be payed. **In our prices Vat. is included. Our prices are in HUF. We charge 10% service for food and drinks.** 600 HUF / person in charged for serving the cake. We charge 200 HUF / piece for packaging. Please indicate your intention to pay separately in advance. Separately paying after printing is not available ! In the case of a larger company, there may be a longer waiting time. Inform your invoice with VAT in advance!

