MÁRTON - HAVI AJÁNLAT
2026.11.07-11.22.
MARTIN - MONAT ANGEBOT
SAINT MARTIN'S MONTH OFFER

408. Libamáj créme brulée pirított kaláccsal
és hagymalekvárral (1.3.7) 4.990,-Ft
Foie Gras Crème crème brûlée with braided bread and onion jam
Gänseleber créme brulée mit geflochtenes Brot und Zwiebelmarmelade

409. Tejfölös-kapros libaragu leves
burgonyagombóccal (1.3.7) 2.690 Ft
Sahnige Gänseragoutsuppe dazu Kartoffelknödeln
Creamy goose ragout soup with potato dumplings

411. Márton-napi ludaskása (7.9) 4.590 Ft
Am Martin-Tag Gänseklein-Risotto
St. Martin's day goose risotto

412. Sólet sült libamellel (3) 4.990 Ft
Klassisch Chulent mit gebratene Gänsebrust
Classic chulent with fried goose breast

413. Rozé borban pácolt, roston sült libamájszeletek
grillezett körtével, burgonyapürével (7) 12.800 Ft
In Rosewein eingelegte, vom Rost gebratene Gänseleber
mit gegrillte Birnen und Kartoffelpüree
Grilled goose liver marinated in rose wine
with grilled pears and mashed potatoes

414. Pácolt libamell, borban párolt sütőtökös tagliatellével
(1.3.12) 6.590 Ft
Marinierte Gänsebrust dazu Tagliatelle
mit in Wein geschmortem Kürbis
Marinated goose breast served with Tagliatelle
with pumpkin braised in wine

416. Márton napi fokhagymás libacomb (450 gr.)
burgonyapürével és párolt birsalmás vöröskáposztával (7) 7.490 Ft
Knoblaucher Gänsekeule (450 gr) mit Kartoffelpüree
und gedünstetet Rotkraut
Garlic goose leg (450 gr) served with mashed potatoes
and steamed red cabbage



417.Libazúza pörkölt juhtúrós sztrapacskával (1.3.7) 4.990 Ft
Gänse Muskelmagen- Eintopf und Nockerln mit Schafskäse
Goose gizzard stew and noodles with sheepcheese

419. Libatoros 2 személyes bőségtál (libacomb, libamell, libamáj, ludaskása, párolt káposzta, tört burgonya) (7.9) 21.900 Ft
Gänseschlachtfest Platte für 2 Personen
(Gänsekeule, Gänsebrust, Gänseleber,
Gänseklein-Risotto, gedünstete Kraut, Zwiebelnkartoffeln)
Goose slaughter platte for 2 people (goose leg, goose breast,
goose liver, goose risotto,stewed cabbage, onion potatoes)

2331. Gesztenyepüré (6.7) 2.190 Ft
Maronenpüree
Chestnutspuree

2026. ÉVI ÚJBOR AJÁNLAT

NEUES WINANGEBOT DES 2026. JAHRES
NEW WIN OFFER OF THE 2026 YEAR

	0,1 l	0,125 l	0,75 l (üveg)
4220. Fodor Borbirtok Olaszrizling 2026 Fodorvin Pincészet Aszófő	**975 Ft**	**1.150 Ft**	**6.800 Ft**
4221. Fodor Borbirtok Irsai Olivér 2026 Fodorvin Pincészet Aszófő	**975 Ft**	**1.150 Ft**	**6.800 Ft**
4222. Figula Balatonmelléki Zenit & More 2026 Figula Pincészet Balatonfüred	**975 Ft**	**1.150 Ft**	**6.800 Ft**
4223. Bodri Szekszárdi Rozi Rosé 2026 Bodri Pincészet Szekszárd	**975 Ft**	**1.150 Ft**	**6.800 Ft**
4225. Vylyan Bogyólé 2026 Vylyan Pincészet Villány	**975 Ft**	**1.150 Ft**	**6.800 Ft**

INFORMÁCIÓK – INFORMATIONS

ALLERGÉNEK

1.Glutén, 2.Rák, 3.Tojás, 4.Hal, 5.Földimogyoró, 6.Szójabab, 7.Tej,8.Diófélék, 9.Zeller, 10.Mustár, 11.Szezámmag, 12.Kén-dioxid szulfitok, 13.Csillagfürt, 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, 13.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 ingridients, our foods may contain traces of additional allergens. We cannot garantee complete allergen component exemption and the exclusion of cross-contamination, we do not take responsibility.

Kis adag étel rendelése esetén 70 % -os árat számolunk fel. Áraink forintban értendők és tartalmazzák az ÁFÁ-t. **Étel-és italfogyasztásra 10% szervízdíjat számítunk fel.** Tortaszervizre 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!

Für den Fall, daβ 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!

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 avaible ! In the case of a larger company, there may be a longer waiting time. Inform your invoice with VAT in advance!