

## *Előételek / Appetizers / Vorspeisen*

- **Mozarella paradicsommal, bazsalikommal** 1.650.-  
*Mozzarella with tomato and basil/ Mozzarella mit Tomaten und Basilikum*
- **Lazackaviár, vajjal, lilahagymával** 2.850.-  
*Salmon Caviar with butter and red onion/ Lachskaviar, Butter, Zwiebel*
- **Lazactatár /100g/** 1.650.-  
*Salmon Tartar/ Lachstatar*
- **Tatárbeefsteak /100g/** 1.650.-  
*Steak Tartare/ Beef Tatar*
- **Hideg libamáj zsírával /1 szelet/** 1.350.-  
*Cold goose liver in its fat(1 slice)/ Kalte Gänseleber im eigenen Fett(1 Stück)*
- **Kocsonya; Meat jelly (pork)/ Sulz** 850.-
- **Libatepertő, lilahagymával** 950.-  
*Goose cracklings with red onion/ Gänsegrammel mit Zwiebel*

## *Meleg előételek/ Hot Appetizers/ Warme Vorspeisen*

- **Szent Jakab kagylók; fehérboros, fokhagymás vajsósokban** 155.-/dkg  
*St Jacques scallops in white wine and garlic butter sauce/  
St.Jacobs Muschel in Butter-und Weissweinsud mit Knoblauch*
- **Békacomb roston „Provancei” módon** 135.-/dkg  
*Provence style Frog legs/ Froschschenkel „Provance-er Art”*
- **Csöben sült camembert, olajos magvakkal, sültalmával** 1.750.-  
*Baked Camembert with oily seeds and baked apple/  
Camembert gebraten, mit Ölkernen, Braterdäpfeln*
- **Serpenyős libamáj; szeletenként: 1.350.-**  
**fokhagymás-petrezselymes zsírában, szaftosan pirítva, hegyes erős paprikával,**  
**lilahagymával, friss kenyérral**  
*Pan-fried goose liver in its own garlic-parsley fat, sauteed in its sauce, with pointy hot pepper, red onion  
and fresh bread/ Gänseleber in der Pfanne;im eigenen Fett mit Knoblauch und Petersilien, mit frischem  
Chili, Zwiebel, frisches Brot*
- **Fokhagymásan pirított vargánya sült „Feta” sajttal** 1.650.-  
*Porcini mushrooms sauteed with garlic, and baked Feta cheese/  
Steinpilz in Knoblauchsoße gebraten mit „Feta”*
- **Hortobágyi palacsinta/1 db palacsinta/** 650.-  
*Hortobágyi Pancake(1 pancakes) /Hortobagyer Palatschinken*
- **Csontvelő pirítóssal, fokhagymával** 950.-  
*Bone-marrow with garlic toast/ Knochenmark mit Toast und Knoblauch*

## *Levesek/ Soups/ Suppen*

- „*Lakodalmos Húsleves*” (minimum 2 fő részére) 2.250.-/fő

*Tyúkból, marhából, leveszöldségekkel. Külön tálalt betétei:*

*libamáj kocka, májgombóc, lúdgégetészta, cérnametélt, svábgombóc, reszelt toma, erős paprika*

„*Wedding party Soup*” (minimum 2 people) from poultry (hen), beef, with soup vegetables. Extras served separately: goose liver block, liver dumplings, shell-shaped pasta, vermicelli, Schwabisch dumplings, grated horseradish, hot pepper/

„*Hochzeitshühnersuppe*” (minimum 2 Personen) aus Huhn und Rind, Gemüse. Beilagen separat serviert: Gänseleberwürfel, Leberknödel, Ganzkehlenudeln, Nudeln, Schwabenknödel, geriebenen Kren, Chili

- *Vegyes húsleves gazdagon, tálban (1 fő részére)* 1.850.-

*tyúkból és marhából, zöldségekkel, cérnametélttel, libamáj kockával, svábgombóccal*

*Rich meat soup (Assorted meat), in soup bowl (for 1 person) from poultry (hen) and beef, with vegetables, vermicelli, goose liver block and Schwabisch dumplings/ Fleischsuppe „reich” in Schüssel (1 Person) aus Huhn und Rind, Gemüse, Nudeln, Gänseleberwürfel, Schwabenknödel*

- *Erőleves* Broth/ Kraftbrühsuppe

*Cérnametélt* Vermicelli/ Nudeln

650.-

*Lúdgégetészta* Shell-shaped pasta/Ganzkehle-Nudeln

*Zöldségek* Vegetables/ Gemüse

*Tojás* Egg/ Eier

*Fürjtojás* Quail egg/ Wachtelei

*Palacsintatészta* Pancake dough/Palatschinken Nudeln

*Májgombóc* Liver dumplings/ Leberknödel

*Libamáj kocka* Goose liver chunk/ Gänseleberwürfel

950.-

- *Kis adag(0,2 l) small portion/ kleine Portion*

- *Normál adag(0,35 l)/ normal portion/ normal Portion*

- *Nagy adag(0,5 l) large portion/ große Portion*

- *Fácánleves „Újházyasan”*

750.-/950.-/1.550.-

*Újházystyle Pheasant Soup/ Fasansuppe „Újházy Art”*

- *Újházy tyúkhúsleves*

650.-/850.-/1.450.-

*Újházi Chicken (hen) Consommé/ Hühnersuppe „Újházi Art”*

- *Marhahúsleves*

650.-/850.-/1.450.-

*Beef Soup/ Rindfleischsuppe*

- *Tárkonyos őzragu leves, citrommal*

750.-/950.-/1.550.-

*Tarragon-scented Venison Soup with lemon/ Rehragusuppe mit Estragon und Zitrone*

- *Palóc leves*

650.-/850.-/1.450.-

*Palóc Soup/ Palóc Suppe*

- **Gulyásleves Gulyás** (Goulash) Soup/ Gulyás- Suppe 650.-/850.- /1.450.-
- **Jókaï bableves** 650.-/850.- /1.450.-  
Bean soup a la Jókaï/ Bohnensuppe Jókaï Art
- **Harcsa halászlé, belsőséggel** 950.-/1.250.-/1.950.-  
Fish Soup from Catfish and fish entrails/Fischsuppe mit Wels und Fisch Innereien
- **Halbelsőség leves** 750.-/950.-/1.550.-  
Fish soup from fish entrails/ Fischsuppe mit Innereien
- **Hagymakrém leves, füstölt sajtos croutonnal** 650.-/850.- /1.450.-  
Creamy onion soup with smoked cheese crouton/ Zwiebel cremesuppe, mit Rauchkäsecroutons
- **Vargánya krémleves, frissen reszelt parmezánnal** 750.-/950.- /1.550.-  
Porcini cream soup with freshly grated Parmesan/ Steinpilzcremesuppe, mit frischen Parmesan
- **Gyümölcsleves** 650.-/850.-  
Fruit Soup/ Obst Suppe

## *Halételek*

- **Szent Péter hal, roston cukkínivel; fűszeres, tejszínes  
köktélparadicsommal, pirított rucolával** 150.-/dkg  
St Peter's fish with grilled zucchini, creamy cocktail tomato with herbs and sauteed rucola/  
Sankt Peter Fisch gegrillt mit Zucchini; mit gewürzten Cocktailtomaten, gebratenem Rucola
- **Olívás, fokhagymás garnélafarok; paradicsomos, parmezános,  
rozmaringos, bazsalikomos olasztésztaival, parmezán mártással** 195.-/dkg  
Olive and garlic shrimp with Tomato-Parmesan-Rosemary-Basil Italian pasta and Parmesan sauce /  
Garnelen mit Olivenöl und Knoblauch; Pasta in Tomaten und Basilikumsoße und Parmesansoße
- **Norvég lazac, sült parajjal, burgonyapürével, hollandi mártással** 140.-/dkg  
Norwegian salmon with baked spinach, mashed potato and Hollandaise sauce/  
Norwegischer Lachs, gebratener Spinat, Kartoffelpüree, Holländer soße
- **Fogas, tengergyümölcsös spagettivel** 140.-/dkg  
Pike-perch with seafood spaghetti/ Zander filet, Spagetti mit Meeresfrüchte
- **Süllő filé, vargányás rizottóval** 140.-/dkg  
Zander fillet with porcini risotto/ Schill filet mit Scheinpilzrisotto
- **Bakonyi harcsa, serpenyősben pirított, fokhagymás,  
juhtúrós-túrós csuszával** 140.-/dkg  
Bakony style catfish, with pan-fried, garlic curded ewe cheese noodles /  
Bakonyer Wels in der Pfanne, mit gebratenen, Knoblauch-Quark-und Schafsqarkteig
- **Rántott pontytej burgonya pürével** 130.-/dkg  
Fried Carp soft roe with mashed potato/  
Gebackener Krapfennnereien mit Kartoffelpüree

## Salátás ételek/Salads/ Salat

- **Fokhagymás Lepényhal, joghurtos salátakeverékkel** 140./dkg  
Flounder with garlic and salad mix in yoghurt sauce/  
Plattfisch mit Knoblauch auf Salat mit Joghurtsosse serviert
- **Zöldsaláta keverék, citromos, olívás minigarnélával, aszaltparadicsommal, parmezánnal, fenyőmaggal** 2.550.-  
Green salad mix with olive prawns, sundried tomatos, Parmesan and pine nuts/  
Bunter, gemischter Salat mit Zitrone und Olivenöl, Garnelen, getrockneten Tomaten, Parmesan, Fichtenkern
- **Rucolás zöldsaláta, vargányagombával, pirított Serranoi sonkával, dióval, körtével, kecskesajttal** 2.550.-  
Green salad with Rucola, Porcini, roasted Serrano ham, walnuts, pears and goat cheese/  
Gemischter Salat mit Rucola, Steinpilz, geröstete Serranoschinken, Birne, Ziegenfrischkäse
- **Rókgombás, szójás, camembertes almaçockás kevertsaláta, tökmaggal** 2.550.-  
Mixed salad with Chanterelle, soy, Camembert, pumpkin seeds and apple pieces/  
Apfelsalat mit Fuchspilz, Soja, Cammambert und Kürbiskern
- **Szezámagon pirított csirkemell csíkok, tökmagolajos salátaágyon, joghurtos öntettel** 2.550.-  
Pullet breast Stripes roasted on sesame seeds, on pumpkin seed oil salad bed with yoghurt dressing/  
Hühnerbrust auf Sesamkerne gebraten auf Salat mit Kürbiskernöl und Joghurtsosse serviert
- **Kókuszbundában sült jércemell csíkok, gyümölcsökkel kevert salátával** 2.550.-  
Pullet stripes fried in coconut coating and salad mixed with fruit/  
Poularde in Kokusteig gebacken, frischem gemischten Salat mit Obst

## Szárnyas ételek/Poultry/ Geflügel

- **Tejszínes vargányás csirkemell csíkok, diós burgonyafánkkal** 2.950.-  
Chicken breast stripes with creamy porcini and nut seasoned potato doughnuts/  
Rahmige Hühnerbrustfilet mit Steinpilz, mit nüssige Kartoffelnkräpfen serviert
- **Camemberttel, dióval töltött rántott csirkemell, burgonyapürével, áfonyalekvárral** 2.750.-  
Deep fried chicken breast filled with Camembert and nuts, mashed potato and cranberry jam/  
Mit Camembert und Nuss gefüllte Hühnerbrust, mit Kartoffelpüree und Heidelbeermarmelade serviert
- **Libamájjal, őszibarackkal, töltött rántott csirkemell, flambírozott gyümölcsökkel, burgonyapürével** 2.950.-  
Deep fried chicken breast filled with goose liver and peaches, fruit flambé and mashed potato/  
Hühnerbrust gebacken, gefüllt mit Gänseleber, Pfirsich Serviert mit flambierte Obste und Kartoffelpüree
- **Rántott vagy rostonsült csirkemell, petrezselymes burgonyával** 2.550.-  
Deep fried or grilled chicken drumsticks/ Hühnerschenkel gebraten oder gebacken
- **Pulykamell steak (200 g); sült zöldségekkel, parmezános sajtmártással** 2.950.-  
Turkey breast steak (200g) with grilled vegetables and Parmesan cheese sauce /  
Putenfilet Steak (200 g); mit Ge grillten Gemüse und Käsesosse mit Parmesan serviert

- **Pulykamell „Borzaska”** 2.650.-  
*Turkey breast in potato pancake coat/ Putenbrust „Borzaska”*
- **Pulyka brassói „Aranykorona” módra** 2.550.-  
*Brasov style turkey a la „Aranykorona”/ Puten Brassói „Aranykorona” Art*
- **Kacsacomb, párolt káposztával, hagymás törtburgonyával** 2.650.-  
*Duck legs with braised cabbage and smashed onion potatoes/ Entenschenkel mit gerösteter Kraut, Kartoffeln auf Zwiebel geröstet serviert*
- **Rosé kacsamell sültalmával, burgonyapürével** 2.650.-  
*Duck breast roasted pink with baked apple and mashed potatoes/ Rose Entenbrust mit Braterdäpfeln mit Kartoffelpüree serviert*
- **Libacomb, libatepertős savanyú káposztán pirított burgonyás nudlival, sólettel** 3.250.-  
*Roast Goose leg with potato dumplings roasted on sauerkraut goose Cracklings and Sholet (oven-baked beans)/ Gänseschenkel, Krautgeröstete Kartoffelnudeln mit Gänsegrammel und, Solett*
- **Liba zúzapörkölt, tojásos galuskával** 2.550.-  
*Goose gizzards stew and dumplings with scrambled eggs/Gänse Kaumagen Gulasch mit Eiernockerln*
- **Rostonsült libamáj, sültalmával, burgonyapürével** 3.850.-  
*Grilled goose liver with baked apple and mashed potato/ Gegrillte Gänseleber mit gegrillten Äpfeln, Kartoffelpüree*
- **Svábos libamáj, majorannás reszelt libamáj, cikksz burgonyával** 3.850.-  
*Schwabisch goose liver, goose liver stew with marjoram and steak fries/ Gänseleber auf schwäbische Art, geschneitzelte Gänseleber mit Majoran, Kartoffelschnitzel*
- **Libamáj, Tokaji Aszús Fügemártással diós burgonyafánkkkal** 4.050.-  
*Goose liver, fig sauce with Tokaji Aszú and walnut seasoned potato doughnuts/ Gänseleber, Feigesoße mit Tokaji Aszú, Kartoffelknöpfen mit Nuss serviert,*

### **Sertés ételek/ Pork/ Schweinsgerichte**

- **Sertésborda svábosan; sült szalonnával, savanyú káposztával, sült frankfurtival, sült hagymával, hasáburgonyával** 2.650.-  
*Schwabisch style pork rib chop, fried bacon, sauerkraut, fried Frankfurters, roasted onion and French fries/ Schweinsrippe schwäbischer Art; mit Speck, Sauerkraut, Würstchen, gebratene Zwiebel, Pommes*
- **Mangalica tarja, „Gyenis” módon (200 g); darált erős paprikán, fokhagymán sült tarja; juhtúrós kapros galuskával, lecsóval** 2.950.-  
*Gyenis style Mangalitzta shoulder steak (200 g); Shoulder steak roasted on garlic and ground hot peppers; with curded ewe cheese and dill dumplings, and Letcho (pepper and tomato stew) / Mangalice Kamm, „Gyenis” Art (200 g); Kamm gebraten mit Chili und Knoblauch dazu Nockerln mit Schafsquark und Letscho*
- **Szűzermék vargányás, borsfűszeres mártásban, camambert szeletekkel, mandulás burgonyafánkkkal** 3.250.-  
*Medallions of pork tenderloin in porcini peppery sauce, with Camembert slices and almond seasoned potato doughnuts/ Schweinelendchen in Pfeffersauce mit Scheinpilzen, Camembert-Käsescheiben, Kartoffel-Pfannkuchen mit Mandeln*

- **Svábos disznótoros; stircelt burgonyával, lila párolt káposztával** 2.650.-  
*Schwabisch mixed pork plate (liver sausage and black pudding) with smashed onion potato and braised red cabbage/ Schwäbische Schlachtplatte; mit „Stritzelkartoffeln“ mit weißem und lila Dünstkrout*
- **Rántott velő, rizzsel** 2.250.-  
*Fried marrow (brains) with rice/ Backniere mit Reis*
- **Körömpörkölt csülökkel, főtt burgonyával** 2.350.-  
*Pig's feet stew with pork knuckle and boiled potato/ Kauengulasch mit Hachse und mit gekochten Kartoffeln*
- **Szalontüdő, zsemlegombóccal** 2.350.-  
*Beef Lungs with steamed bun dumplings/ Beuschel mit Knödel*
- **Töltött káposzta** 2.250.-  
*Stuffed Cabbage/ Gefüllter Kraut*
- **Székeleykáposzta** 2.550.-  
*Transylvanian pork and sauerkraut/Kraut „Székely-Art“*

### **Bárányételek/ Lamb/ Lammgerichte**

- **Rántott bárányborda, hideg hagymás burgonyasalátával** 3.650.-  
*Fried Lamb rib chops and cold potato salad with onion/ Gebäckene Lammsrippchen mit kaltem Kartoffelsalat mit Zwiebel*
- **Bárányborda mediterrán fűszerezésű mártásban, juhtúrós kapros galuskával** 3.650.-  
*Lamb rib chops in Mediterranean seasoned sauce, curded ewe cheese and dill dumplings/ Lammsrippchen in mediterraner Sauce, Schaffkäsenudel mit Dill*
- **Rozmaringon, mentán, bazsalikomon pirított bárányborda, erdei gombákkal, tejfölös rösztiburgonyával** 3.650.-  
*Lamb rib chops roasted on rosemary, mint and basil, with forest mushrooms and grated potato pancake with sour cream/ Auf Rosmarin, Minze und Basilikenkraut geröstete Lammsrippchen mit Waldpilzen, mit gerösteten Kartoffeln in Sauersahne*

### **Borjúételek/ Veal/ Kalbsgerichte**

- **Bécsi szelet, petrezselymes burgonyával** 2.850.-  
*„Wiener Schnitzel“-Vienna style top sirloin steak with parsley potato/ Wiener Schnitzel, mit Petersilienkartoffel*
- **Borjúpörkölt, juhtúrós-kapros galuskával** 2.650.-  
*Veal stew with curded ewe cheese- and dill dumplings/ Kalbsgulasch, Schaffkäsenudel mit Dill*
- **Vajas, citromos borjúérmék, zöldbabbal, pirított burgonyával** 2.850.-  
*Buttered-lemon boneless shoulder eye roast, green beans and roasted potato/ Kalbslendchen mit Butter und Zitrone, Bohnen, geröstete Kartoffeln*

- **Fatányéros; rostonsült borjúmáj, borjúérme, bélszínérme, sült szalonnával, sült virslivel, burgonyával, vegyes savanyúsággal** 2.950.-  
Grilled veal liver, medallions of veal loin, and flank steak rolls with fried bacon, fried Frankfurters, potato and assorted pickled vegetables, served on a wooden plate/*Holzeller: Geröstete Kalbleber, Kalbslendchen, Lendenbraten, mit Bratspeck, Bratwurst, Kartoffeln mit gemischtem Salat*
- **Rántott borjúláb** 2.350.-  
Fried veal leg/ *Gebäckener Kalbfuß*
- **Rántott borjúmáj, majonézes burgonya salátával** 2.350.-  
Fried veal liver and potato salad with mayonnaise/*Gebäckene Kalbleber mit Majonäse-Kartoffelsalat*
- **Rókgagombás pirított borjúmájcsíkok, fokhagymás korongburgonyával** 2.950.-  
Roasted Veal liver stripes with Chanterelle and garlic potato/  
*Geröstete Kalbleberstreife mit Eierpilzen mit Knoblauch Kartoffeln*

### **Bélszín és marhaételek / Tenderloin and beef dishes/ Beefsteak und Rindsgerichte**

- **Natúr bélszínlángos, lyoni hagymával, rosejblivel** 3.550.-  
Flat roasted plain Beef tenderloin with Lyon style onion and fries/ *Zwiebel-Rostbraten*
- **Szürke marha bélszín, parmezános diós nudlival** 3.750.-  
Grey Cattle beef Tenderloin with Parmesan-walnut dumplings/  
*Grauvieh-Beefsteak mit Parmesankäse-Nussnudeln*
- **Rossini bélszín; vörösboros mártásban, sült libamájjal, gombával, burgonyafánkkkal** 3.750.-  
Rossini style tenderloin in red wine sauce, fried goose liver, mushrooms and potato doughnut/  
*Beefsteak Rossini; in Rotweinsauce, mit gebäckener Gänseleber, Pilzen, Kartoffel-Pfannkuchen*
- **Bélszín mézes fügemártással, fűszeres burgonyával** 3.750.-  
Tenderloin with honey-fig sauce and herb seasoned potato/  
*Beefsteak Rossini; in Rotweinsauce, mit gebäckener Gänseleber, Pilzen, Kartoffel-Pfannkuchen*
- **Wokban pirított, zöldséges csípős bélszín csíkok, olasztésztaival** 3.550.-  
Wok-fried spicy tenderloin stripes with vegetables and Italian pasta/  
*In Wok geröstete, scharfe Beefsteakstreife mit Gemüse und Pasta*
- **Füstölt csülökkel, velővel tuningolt pacalpörkölt, krumplistésztaival** 2.650.-  
Tripe stew boosted by smoked pig knuckle, marrow and noodles with potato/  
*Gedärm mit geräucherter Hachse, Niere, Kartoffelnnudeln*

### **Vadételek / Game Dishes/ Wildgerichte**

- **Őzfilé vadász módra; vörösboros, libamájjas, erdei gombás, áfonyás, borókécskés raguval, burgonyafánkkkal** 3.950.-  
„Hunter” style Venison (roe deer) fillet with ragout made with red wine, goose liver, forest mushrooms, cranberries and juniper, and potato doughnuts/  
*Rehfilet auf Jäger-Art mit einem Ragout aus Rotwein, Gänseleber, Waldpilzen, Blaubeeren, Kramet, Kartoffel-Pfannkuchen*

- **Őzfilé vadasan, zsemle gombóccal** 3.550.-  
*Piquant Venison (roe deer) fillet with Napkin style dumplings / Rehfilet auf Wildbret-Art mit Knödeln*
- **Őzbélszín, rostonsült báránygerinccel, édes fánkkal, házi ribizli dzsemmel** 3.950.-  
*Venison sirloin with grilled saddle of lamb, sweet doughnut, and homemade currant jam / Rehbeefsteak mit gerösteten Lammrücken, mit süßen Pfannkuchen und hausgemachtem Heidelbeerenjam*
- **Tűzdelt szarvas, flambírozott gyümölcsökkel, burgonyapürével** 3.550.-  
*Larded venison (deer) with fruit flambé and mashed potato / Bespickter Hirsch mit flambierten Früchten und Kartoffelpüree*
- **Vargányás szarvas „Sztroganoff”, jázminrizszsel** 3.850.-  
*Stroganoff style Porcini venison with Jasmine rice / Hirsch Stroganoff mit Scheinpilz Jasminreis*
- **Vadpörkölt; sztrapacskával** 3.550.-  
*Game stew with potato dumplings („Sztrapacska”)/ Wildgulasch mit Strapacka*

**Egyéb finomságok és húsmentes dolgok/ Other delicacies and meat-free dishes/ Sonstige Feinheiten**

- Sztrapacska** 1.850.-  
*Potato dumplings („Sztrapacska”)/ Strapacka*
- Tojásos lecsó ( kérhető kolbásszal vagy virslivel )** 1.750.-  
*Letcho (pepper and tomato stew) with eggs (Sausage or Frankfurter on request)/ Eier-Letscho mit Fleischwurst oder Bratwurst*
- Fokhagymás, sajtos tejfölös tészta** 1.250.-  
*Noodles with garlic-cheese sour creme/ Knoblauchnudeln mit Käse und Sauersahne*
- Tejszínes, vargányás, diós nudli** 2.350.-  
*Hungarian dumplings with cream, porcini and nuts/ Nussnudeln mit Milchsahne und Edelpilzen*
- Túrós csusza** 1.550.-  
*Egg noodles with cottage cheese/ Topfenfleckerl*
- Káposztás tészta** 1.550.-  
*Egg noodles with cabbage/ Krautnudeln*
- „UBM” csusza; juhtúrós, kapros, túrós csusza, márványsajttal, tejföllel, fokhagymával, füstölt sajttal gratinírozva** 1.950.-  
*„UBM”-style noodles; curded ewe cheese, dill, cottage cheese noodles with blue cheese, sour cream, garlic and smoked cheese/„UBM” Fleckerl; Schafkäse, Topfenfleckerl mit Dill, Marmorkäse, Sauersahne, Knoblauch, geräucherte Käse gratiniert*
- **Szarvasgombás olasztészta** 2.650.-  
*/ravioli vagy szélesmetélt, tejszínesen vagy paradicsomosan, zöldségesen/ Italienische Nudeln mit Erdschwamm (Ravioli oder Nudeln mit Milchsahne, mit Tomatensauce oder mit Gemüse)*
- **Tojásos galuska, fejes salátával** 1.950.-  
*Noodles with scrambled eggs and Butterhead Lettuce/ Eiernudeln mit Gartensalat*

- **Rántott trappista, rántott camembert, rántott füstölt sajt** 2.250.-  
/igény szerinti körettel/  
*Fried Cheese: „Trappista” „Camembert”, smoked cheese with side dish of your choice/  
Gebäckene Trappistenkäse, gebäckene Camembertkäse, geräucherte Backkäse*
- **Sörtésztában sült zöldségek, sajtmártással** 1.950.-  
*Baked vegetables in beer pancake coating and cheese sauce/ Gemüse in Bierteig gebacken, mit Käsesoße*
- **Vargányapaprikás, juhtúrós galuskával** 2.550.-  
*Porcini Paprikás with curdled ewe cheese dumplings/ Edelpilz-Paprikasch mit Schaffkäsenudeln*
- **Roston sült cukkini vadasan, zsemle gombóccal** 2.250.-  
*Grilled zucchini in Chasseur („Vadas”) sauce with dumpling/ Gegrillte Zucchini Wildbret-Art mit Knödeln*

- Saláta bár: -kistányér: 850.-** -nagytányér: 1.250.-
- Salad bar: -small plate: 850.-** -large plate: 1.250.-
- Salatpult: -kleine Portion: 850.-** -große Portion: 1.250.-

**Főzelékek: /Vegetable stews / Gemüse**  
3,5dl: 1.150.-, 5dl: 1.500.-, 1l: 2.350.-

- Tökfőzelék/ Squash stew/ Kürbisgemüse/**
- Krumplifőzelék / Potato stew/ Kartoffelgemüse**
- Zöldborsófőzelék/ Green peas stew/ Grünerbsengemüse**
- Zöldbabfőzelék/ Green bean stew/ Bohnengemüse**
- Spenót/ Spinach stew/ Spinatgemüse**
- Sóska/ Sorrel stew/ Ampfergemüse**
- Lencse főzelék/ Lentil stew/ Linsengemüse**

**Feltétek: bundás kenyér, fasírt, tükörtojás, rántotta, natúr és bundázott húsok, sültkolbász, stb.....** 750.-/1.550.-

*Side dishes: fried bread, fried meat balls, eggs „sunny side up”, scrambled eggs, plain or fried meat in breadcrumbs, fried sausages etc./ Auflagen: Pofesen, Hackfleisch, Spiegelei, gerührte Eier, nature und panierte Fleische, Bratwurst, usw.*

### **Desszertek/ Desserts**

- **Somlói galuska** 950.-  
*Somló style sponge cake/Somlauer Nockerln*
- **Túrógombóc** 950.-  
*Sweet curd cheese dumplings/Quarkknödel*
- **Mákos túrógombóc, áfonyadzsemmel** 950.-  
*Sweet curd cheese dumplings with ground poppy seeds and cranberry jam/  
Mohn-Quarkknödel mit Blaubeerenjam*

- <b>Diós nudli, szilvadzsemmel</b>	950.-
<i>Hungarian style walnut dumplings with plum jam/ Nussnudeln mit Zwetschenmarmelade</i>	
- <b>Gundel palacsinta</b>	950.-
<i>Gundel style pancake/Gundel-Palatschinke</i>	
- <b>Palacsinták,.....Pancakes/Palatschinken</b>	850.-
- <b>Házi császármorzsa, házi főzésű lekvárral, csoki öntettel</b>	1.250.-
<i>Emperor's Crumbs (Kaiserschmarrn) homemade cake (caramelized pancake) with 4 different types of jam and chocolate sauce/Hausgemachte Kaiserschmarrn mit vier verschiedenen Marmeladen, Schokoladenguss</i>	
- <b>Rétes /Strudels/ Strudel</b>	950.-
- <b>Mákos guba, vanília öntet</b>	950.-
<i>Poppy seed bread pudding/ Warme Hörnchenstücke mit Mohn</i>	
- <b>Máglyarakás, erdei gyümölcsöntettel</b>	950.-
<i>Bread Pudding/ Semmelkuch mit Waldfrüchteguss</i>	
- <b>Gesztenyepüré /Chestnut purée/ Kastaniepüree</b>	850.-

*Egyéb desszertek, a kávéházi süteményes vitrinben/  
Additional desserts are available in the café section.*

- *Felhívjuk kedves vendégeink figyelmét, hogy fél adag ételrendelése esetén az ár 70%-át számítjuk fel.*
- *Please notice that by ordering a half-size dish you will have to pay 70% of the price*
- *Wir möchten unsere Gäste aufmerksam machen, dass wir bei Halbportionen 70% des Preises berechnen.*