

## *Előételek / Appetizers / Vorspeisen*

- **Mozarella paradicsommal, bazsalikommal** 1 650.-  
*Mozzarella, tomatoes and basil / Mozzarella mit Tomaten und Basilikum*
- **Lazackaviár vajjal, lilahagymával** 3 850.-  
*Salmon Caviar, butter and red onion / Lachskaviar, Butter, Zwiebel*
- **Lazactatár** 1 650.-  
*Salmon Tartare / Lachstatar*
- **Tatár beefsteak** 1 650.-  
*Steak Tartare / Beef Tatar*
- **Hideg libamáj zsírjával (1 szelet)** 1 650.-  
*Cold goose liver in its fat (1 slice) / Kalte Gänseleber im eigenen Fett (1 Stück)*
- **Kocsonya** 950.-  
*Pork jelly / Sulz*
- **Libatepertő lilahagymával** 950.-  
*Goose cracklings, red onion / Gänsegrammel mit Zwiebel*
- **„Aranykoronás” házi készítésű hideg ízelítő savanyúsággal** 2 250.-  
*Kocsonya, tatár beefsteak, hideg libamáj, libatepertő, májas hurka, véres hurka, kolbász, disznósajt, sonka, marhanyelv, főtt tarja, vaj, főtt tojás, zöldségek, savanyúság*  
**„Aranykorona” selection of home made cold starters:**  
*pork jelly, steak Tartare, goose liver, goose cracklings, liverwurst, black pudding, sausage, head cheese, ham, smoked beef tongue, country rib steak, butter, boiled egg, pickles and vegetables*  
**„Goldene Krone” Hausgemachte kalte Platte, mit gemischter Sauerkeiten:** *Sulz, Beefsteak, kalte Gänseleber, Gänsegrammel, Leberwurst, Blutwurst, Wurst, Schwartenmagen, Schinken, Rindszunge, gekochter Kamm, Butter, gekochtes Ei, Gemüse*

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

- **Békacomb roston Provence-i módon** 1 650.-  
*Provençal frog legs / Froschschenkel „Provance-er Art”*
- **Csöben sült camembert olajos magvakkal, sültalmával** 1 350.-  
*Camembert baked with oily seeds and apples*  
*Camembert gebraten mit Ölkernen und Brateräpfeln*
- **Fokhagymásan piritott vargánya sült feta sajttal** 1 650.-  
*Porcini mushrooms sauteed with garlic and feta*  
*Steinpilz in Knoblauchsosse gebraten mit Feta*
- **Serpenyős libamáj fokhagymás-petrezselymes zsírjában piritva, hegyes erős paprikával, lilahagymával, friss kenyérrrel** 1 650.-  
*Goose liver sauteed with garlic and parsley, served with hot pepper, red onion and fresh bread* 1 szelet  
*Gänseleber in der Pfanne; im eigenen Fett mit Knoblauch und Petersilien, mit frischem Chili,* 1 Scheibe  
*Zwiebel, frisches Brot*
- **Hortobágyi palacsinta** 650.-  
*Hortobágyi Pancake / Hortobagyer Palatschinken*
- **Csontvelő piritóssal** 950.-  
*Marrow with garlic and toast*  
*Knochenmark mit Toast und Knoblauch*



	0,2 l	0,35 l	0,5 l
– <b>Harcsa halászlé belsőséggel</b>	950.-	1 250.-	2 150.-
<i>Fish Soup from catfish and fish entrails Fischsuppe mit Wels und Fisch Innereien</i>			
– <b>Hagymakrémleves füstölt sajtos croutonnal</b>	650.-	850.-	1 450.-
<i>Creamy onion soup with smoked cheese crouton Zwiebel cremesuppe mit Rauchkäsecroutons</i>			
– <b>Vargánya krémleves frissen reszelt parmezánnal</b>	750.-	950.-	1 550.-
<i>Porcini cream soup with freshly grated Parmesan Steinpilzcremesuppe mit frischen Parmesan</i>			

### *Halételek / Fish / Fisch*

– <b>Fokhagymás lepényhal joghurtos salátakeveréssel</b>	3 650.-
<i>Flounder with garlic and salad in yoghurt Plattfisch mit Knoblauch auf Salat mit Joghurtsosse serviert</i>	
– <b>Zöldsaláta keverék citromos, olívás minigarnélával, aszaltparadicsommal, parmezánnal, fenyőmaggal</b>	2 950.-
<i>Salad, prawns with olive, sun-dried tomatoes, parmesan and pine nuts Gemischter Salat mit Zitrone und Olivenöl, Garnelen, getrockneten Tomaten, Parmesan, Fichtenkern</i>	
– <b>Olívás-fokhagymás garnélafarok paradicsomos, parmezános rozmaringos, bazsalikomos tésztával, parmezánmártással</b>	210.-/dkg
<i>Penne/spaghetti with shrimp, olive, garlic, tomatoes, parmesan, rosemary and basil in a rich parmesan sauce Garnelen mit Olivenöl, Knoblauch; Penne/Spaghetti in Tomaten, Basilikum, Rosmarin und Parmesansosse</i>	
– <b>Norvég lazac sült parajjal, burgonyapürével, hollandi mártással</b>	3 650.-
<i>Norwegian salmon with baked spinach, mashed potatoes and Hollandaise sauce Norwegischer Lachs, gebratener Spinat, Kartoffelpüree, Holländer sosse</i>	
– <b>Süllő filé aszalt szilvás vargányás rizzsel</b>	3 650.-
<i>Zander fillet, rice, porcini and prunes / Schill filet, Reis mit Scheinpilz und Backpflaumen</i>	
– <b>Bakonyi harcsa serpenyőben pirított fokhagymás, juhtúrós-túrós csuszával</b>	3 650.-
<i>„Bakony” catfish with pasta in garlic, fresh sheep cheese and cottage cheese Bakonyer Wels in der Pfanne, mit gebratenen Knoblauch-Quark- und Schafsquarkteig</i>	

### *Szárnyas ételek / Poultry / Geflügel*

– <b>Szezámagon pirított csirkemell csíkok tökmagolajos salátaágyon, joghurt öntettel</b>	2 650.-
<i>Chicken breast strips roasted with sesame seeds and pumpkin seed oil, served with salad in yoghurt Hühnerbrust auf Sesamkerne gebraten auf Salat mit Kürbiskernöl und Joghurtsosse serviert</i>	

- **Kókuszbundában sült jércemell csíkok Caprese salátával** 2 650.-  
*Chicken breast strips fried in coconut coating, Caprese salad*  
*Poularde in Kokusteig gebacken, Caprese Salat*
- **Tejszínes vargányás csirkemell csíkok diós burgonyafánkkkal** 3 250.-  
*Chicken breast strips with cream, porcini and nut seasoned potato-dumplings*  
*Rahmige Hühnerbrustfilet mit Steinpilz, mit nüssige Kartoffelnkräpfen serviert*
- **Rántott vagy rostonsült csirkecomb petrezselymes burgonyával** 2 650.-  
*Deep fried or grilled chicken drumsticks with parsley potatoes*  
*Hühnerschenkel gebraten oder gebacken mit Petersilienkartoffeln*
- **Libamájjal, őszibarackkal töltött rántott csirkemell flambírozott gyümölcsökkel, burgonyapürével** 3 250.-  
*Deep fried chicken breast filled with goose liver and peaches, fruit flambé and mashed potatoes*  
*Hühnerbrust gebacken, gefüllt mit Gänseleber, Pfirsich Serviert mit flambierte Obste und Kartoffelpüree*
- **Camembert-rel, dióval töltött csirkemell roston jászminrizzsel, áfonyalekvárral** 2 950.-  
*Grilled chicken breast filled with camembert and nuts, served with jasmine rice and cranberry jam*  
*Mit Camembert und Nuss gefüllte Hühnerbrust vom Rost, mit Jasminreis und Heidelbeermarmelade serviert*
- **Pulykamell steak sült zöldségekkel, parmezános sajtmártással** 2 950.-  
*Turkey breast steak with grilled vegetables and parmesan sauce*  
*Putenfilet Steak mit Gegrillten Gemüse und Parmesansosse*
- **Pulykamell „Borzaska”** 2 850.-  
*Turkey breast coated in potato-pancake / Putenbrust-Borzaska*
- **Kacsacomb párolt káposztával, hagymás törtburgonyával** 2 350.-  
*Duck leg with braised cabbage and smashed onion potatoes*  
*Entenschenkel mit gerösteter Kraut und Zwiebelkartoffeln*
- **Rosé kacsamell sültalmával, burgonyapürével** 2 850.-  
*Duck breast roasted medium with baked apple and mashed potatoes*  
*Rose Entenbrust mit Bratäpfeln und Kartoffelpüree*
- **Libacomb libatepertős savanyú káposztán pirított burgonyás nudlival, sólettel** 3 250.-  
*Goose leg with gnocchi roasted on sauerkraut, goose cracklings and cholent*  
*Gänseschenkel, Krautgeröstete Kartoffelnudeln mit Gänsegrammel und Tscholent*
- **Liba zúzapörkölt tojásos galuskával** 2 650.-  
*Goose gizzard-stew, dumplings with scrambled eggs*  
*Gänse Kaumagen Gulasch mit Eiernockerln*
- **Rostonsült libamáj sültalmával, burgonyapürével** 4 050.-  
*Grilled goose liver with baked apple and mashed potatoes*  
*Gegrillte Gänseleber mit gegrillten Äpfeln, Kartoffelpüree*
- **Svábos libamáj: majorannás reszelt libamáj, cikkburgonyával** 4 050.-  
*Swabian goose liver with marjoram and steak potatoes*  
*Gänseleber auf schwäbische Art: geschnetzelte Gänseleber mit Majoran, Kartoffelschnitzel*
- **Libamáj Tokaji Aszús fügemártással, diós burgonyafánkkkal** 4 250.-  
*Goose liver, fig sauce with Tokaji Aszú and walnut seasoned potato doughnuts*  
*Gänseleber, Feigesosse in Tokaji Aszú, Kartoffelnkräpfen mit Nuss serviert*

## Sertés ételek / Pork / Schweinsgerichte

- **Rucolás zöldsaláta vargányagombával, pirított serranoi sonkával, dióval, körtével, Gorgonzolával** 2 650.-  
*Green salad with Rucola, Porcini, roasted Serrano ham, walnuts, pears and gorgonzola*  
*Gemischter Salat mit Rucola, Steinpilz, geröstete Serranoschinken, Birne, Gorgonzola und Nüsse*
- **Svábos disznótoros stircelt burgonyával, párolt lila káposztával** 2 650.-  
*Swabian mixed pork plate (liverwurst and black pudding) with smashed onion potato and braised red cabbage*  
*Schwäbische Schlachtplatte mit „Stritzelkartoffeln“ und geröstetem Kraut*
- **Sertésborda svábosan: sült szalonnával, savanyú káposztával, sült frankfurtival, sült hagymával és hasábburgonyával** 2 950.-  
*Swabian pork sirloin cutlet: with fried bacon, sauerkraut, fried Frankfurters, roasted onion and French fries*  
*Schweinsrippe schwäbischer Art: mit Speck, Sauerkraut, Würstchen, gebratene Zwiebel und Pommes*
- **Mangalica tarja darált erős paprikán és fokhagymán sültve; juhtúrós káposz galuskával, lecsóval** 2 950.-  
*Mangalitz country ribs steak roasted on garlic and hot peppers served with fresh sheep cheese, dill dumplings and Letscho (pepper and tomato stew)*  
*Mangalice Kamm gebraten mit Chili und Knoblauch dazu Lammquark Spätzeln mit Dill und Letscho*
- **Szűzermék vargányás, borsfűszeres mártásban, camembert szeletekkel, mandulás burgonyafánkkal** 3 250.-  
*Tenderloin in porcini-pepper sauce with Camembert slices and almond seasoned potato dumplings*  
*Schweinelenndchen in Pfeffersauce mit Scheinpilzen, Camembert-Käsescheiben, Kartoffel-Pfannkuchen mit Mandeln*
- **Rántott velő rizzsel** 2 350.-  
*Fried brain with rice / Backniere mit Reis*
- **Körömpörkölt csülökkel, főtt burgonyával** 2 550.-  
*Hock and feet stew with potatoes*  
*Kauengulasch mit Hachse und mit gekochten Kartoffeln*
- **Szalontüdő zsemlegombóccal** 2 550.-  
*Lungs with dumplings / Beuschel mit Knödel*
- **Töltött káposzta székeleykáposztával tálalva** 2 650.-  
*Stuffed Cabbage with Szekeley goulash / Gefüllter Kraut mit Kraut „Székeley-Art“*

## Borjú és marha / Veal and beef / Kalbs- und Rindgerichte

- **Bécsi szelet petrezselymes burgonyával** 2 950.-  
*„Wienschnitzel“ with parsley potatoes / Wiener Schnitzel, mit Petersilienkartoffeln*
- **Borjúpörkölt juhtúrós-káposz galuskával** 2 650.-  
*Veal stew with fresh sheep cheese and dill dumplings / Kalbsgulasch, Schaffkäsenudel mit Dill*
- **Rántott borjúláb fokhagymás korongburgonyával** 2 550.-  
*Fried veal leg with garlic potatoes / Gebackener Kalbfuss*

- **Fatányéros; rostonsült borjúmáj, borjúérme, bélszínérme, sült szalonnával, sült virslivel, burgonyával, vegyes savanyúsággal** 2 950.-  
*Grilled veal liver, medallions of tenderloin (beef and veal) with fried bacon, fried Frankfurters, potatoes and pickles*  
*Holzteller: Geröstete Kalbleber, Kalbslendchen, Lendenbraten, Bratspeck, Bratwurst, Kartoffeln und Salat*
- **Vajas-citromos borjúérmék zöldbabbal, pirított burgonyával** 2 950.-  
*Top loin roasted with lemon butter, French beans and potatoes*  
*Kalbslendchen mit Butter und Zitrone, Bohnen, geröstete Kartoffeln*
- **Natúr bélszínlángos lyoni hagymával, rósejbnivel** 3 750.-  
*Roasted beef tenderloin with Lyonnaise onion and French fries*  
*Zwiebel-Rostbraten*
- **Szürkemarha bélszín parmezános diós nudlival** 3 950.-  
*Grey Cattle tenderloin with parmesan-walnut gnocchi*  
*Grauvieh-Beefsteak mit Parmesankäse-Nussnudeln*
- **Rossini bélszín: vörösboros mártásban, sült libamájjal, gombával, burgonyafánkkkal** 3 950.-  
*Rossini style tenderloin in red wine sauce, fried goose liver, mushrooms and potato dumplings*  
*Beefsteak Rossini: in Rotweinsauce, mit gebackener Gänseleber, Pilzen, Kartoffel-Pfannkuchen*
- **Wokban pirított zöldséges, csípős bélszíncsíkok durumtésztával** 3 950.-  
*Wok-fried spicy tenderloin strips with vegetables and spaghetti*  
*In Wok geröstete scharfe Beefsteakstreife mit Gemüse und Hartweizen Nudeln*
- **Füstölt csülökkel, velővel bolondított pacalpörkölt, krumplictésztával** 2 650.-  
*Tripe stew flavoured with smoked pig hock and marrow, served with noodles and potatoes*  
*Gedärm mit geräucherter Hachse, Niere, Kartoffelnnudeln*

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

- **Rántott bárányborda hideg, hagymás burgonyasalátával** 3 850.-  
*Fried Lamb rib chops, potato salad with onion*  
*Gebäckene Lammsrippchen, kaltem Kartoffelsalat mit Zwiebel*
- **Rozmaringon, mentán, bazsalikommon pirított bárányborda erdei gombákkal, tejfölös rösztivel** 3 850.-  
*Lamb rib chops roasted on rosemary, mint and basil, served with forest mushrooms, rösti and sour cream*  
*Auf Rosmarin, Minze und Basilikenkraut geröstete Lammsrippchen mit Waldpilzen, Rösti und Sauersahne*

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

- **Őzfilé vadász módra; vörösboros, libamájjas, erdei gombás, áfonyás, borókás raguval, burgonyafánkkkal** 4 050.-  
*Venison fillet and potato dumplings with ragout of red wine, goose liver, forest mushrooms, cranberries and juniper*  
*Rehfilet auf Jäger-Art mit Ragout aus Rotwein, Gänseleber, Waldpilzen, Blaubeeren, Kramet und Kartoffel-Pfannkuche*

- **Őzfilé vadasan, zsemlegombóccal** 3 950.-  
Hungarian Hunters' stew (venison) fillet with dumplings  
Rehfilet, Wilddrahm sosse und Knödeln
- **Szarvas bélszín rostonsült báránygerinccel, édes fánkkaal, házi ribizli dzsemmel** 3 950.-  
Venison sirloin with grilled saddle of lamb, sweet doughnuts and homemade redcurrant jam  
Hirschbeefsteak mit gerösteten Lammrücken mit süssen Pfannkuchen und hausgemachtem Heidelbeerenjam
- **Vadpörkölt sztrapacskával** 3 550.-  
Stew of game meat with „Sztrapacska” / Wildgulasch, Strapacka

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

- **Sztrapacska** 1 850.-  
Potato dumplings („Sztrapacska”) / Strapacka
- **Tojásos lecsó (kérhető kolbással vagy virslivel)** 1 750.-  
Letcho (pepper and tomato stew) with eggs (with Sausage or Frankfurter on request)  
Eier-Letscho (auch mit Fleischwurst oder Bratwurst)
- **Fokhagymás, sajtos-tejfölös tészta** 1 550.-  
Pasta with garlic, cheese and sour creme / Knoblauchnudeln mit Käse und Sauersahne
- **Tejszínes, vargányás, diós nudli** 2 550.-  
Hungarian gnocchi with cream, porcini and nuts / Nussnudeln mit Milchsahne und Edelpilzen
- **Túrós csusza** 1 550.-  
Egg pasta with cottage cheese and sour cream / Topfenfleckerl
- **Káposztás cvekedli** 1 550.-  
Egg pasta with cabbage / Krautnudeln
- **Szarvasgombás szélesmetélt tejszínesen vagy paradicsomosan-zöldségesen** 2 650.-  
Tagliatelle and truffles topped with cream or tomato and vegetables  
Tagliatelle und Truffeln mit Sahne oder Tomatensauce und Gemüse
- **„UBM” csusza: juhtúrós, kapros, túrós csusza márványsajttal, tejföllel, fokhagymával, füstölt sajttal gratenírozva** 1 950.-  
„UBM” pasta: fresh sheep cheese, dill, cottage cheese, blue cheese, sour cream, garlic and smoked cheese  
„UBM” Fleckerl: Schaffkäse, Topfenfleckerl mit Dill, Marmorkäse, Sauersahne, Knoblauch, geräucherte Käse gratiniert
- **Rántott trappista, camembert és füstölt sajt (választható körettel)** 2 250.-  
Fried Trappista, Camembert and smoked cheese with side dish of your choice  
Gebackene Trappistenkäse, Camembertkäse, geräucherte Käse
- **Sörtésztában sült zöldségek sajtmártással** 1 950.-  
Baked vegetables coated in beer pancake served with cheese sauce  
Gemüse in Bierteig gebacken, mit Käsesosse
- **Vargányapaprikás juhtúrós galuskával** 2 550.-  
Porcini „Paprikás” stew with fresh sheep cheese galuska  
Edelpilz-Paprikasch mit Schaffkäsenudeln

- **Roston sült cukkini vadasan zsemlegombóccal** 2 250.-  
*Grilled zucchini in Hunters' sauce with dumpling*  
*Gegrillte Zucchini, Wildrahm sosse und Knödeln*
- **Tojásos galuska fejes salátával** 1 950.-  
*Galuska with scrambled eggs, lettuce / Eiernudeln mit Gartensalat*

- **Saláta bár** **Kistányér: 850.-** **Nagyányér: 1 250.-**  
*Salad bar* *Small plate: 850.-* *Large plate: 1 250.-*  
*Salatpult* *Kleine Portion: 850.-* *Große Portion: 1 250.-*

- **Főzelék / Veggie stews / Gemüse** 0,35l: 1 150.- 0,5l: 1 500.- 1l: 2 350.-

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

- Feltétek: bundás kenyér, fasírt, tükörtojás, rántotta, natúr és bundázott húсок, sültkolbász stb.** 750.-  
**1 550.-**  
*Toppings: fried bread, meat balls, sunny side up eggs, scrambled eggs, roasted or fried meat, fried sausages etc.*  
*Auflagen: Pofesen, Hackfleisch, Spiegelei, gerührte Eier, nature und panierte Fleische, Bratwurst usw.*

### **Sajt / Cheese / Käse**

- **Aktuális sajtválogatás chilis-mézes olajos magvakkal** 1 850.-  
*Cheese platter, oil seeds with honey and chili*  
*Aktuelle Käseplatte, Ölsaaten mit Honig und Chili*

### **Desszertek / Desserts / Süßigkeiten**

- **Somlói galuska** 950.-  
*„Somló” sponge cake / Somlauer Nockerln*
- **Túrógombóc** 950.-  
*Sweet cottage cheese dumplings / Quarkknödel*
- **Mákos túrógombóc áfonyadzsemmel** 950.-  
*Sweet cottage cheese dumplings, poppy seeds and blueberry jam*  
*Mohn-Quarkknödel mit Blaubeerenjam*

– <b>Diós nudli szilvadzsemmel</b>	950.-
<i>Hungarian walnut gnocchi with plum jam / Nussnudeln mit Zwetschenmarmelade</i>	
– <b>Gundel palacsinta</b>	950.-
<i>„Gundel” pancake / Gundel-Palatschinke</i>	
– <b>Palacsinták</b>	850.-
<i>Pancakes / Palatschinken</i>	
– <b>Császármarzsa házi főzésű lekvárokkal, csoki öntettel</b>	1 450.-
<i>Kaiserschmarrn with different types of jam and chocolate sauce</i>	
<i>Kaiserschmarrn mit Marmeladen und Schokoladenguss</i>	
– <b>Rétes</b>	950.-
<i>Strudels / Strudel</i>	
– <b>Mákos guba vanília öntettel</b>	950.-
<i>Poppy seed bread pudding with vanilla cream / Warme Hörnchenstücke mit Mohn</i>	
– <b>Gesztenyepüré</b>	950.-
<i>Chestnut purée / Kastaniepüree</i>	

*Felhívjuk kedves vendégeink figyelmét, hogy fél adag rendelése esetén az ár 70%-át számítjuk fel.*

*Please note that by ordering a half portion we charge you the 70% of the original price.*

*Wir möchten unsere Gäste aufmerksam machen, dass wir bei Halbportionen 70% des Preises berechnen.*