



ÉTLAP

ELŐÉTELEK - STARTERS - VORSPEISEN

Kemencében sült libamáj birsalmapürével
Im Ofen gebratene Gänseleber mit Quittenpüree
Oven baked goose liver with quincepureé 2550,-

Klasszikus hideg ízelítő Hungaricumokból
Klassische kalte ungarische Hors d'oeuvres
Assorted hungarian cold cuts served on wooden plate 1750,-

Tatár beefsteak
Tartarenbeefsteak
Tatare steak 2350,-

Mézes, borsos rukkola saláta grillezett kecskesajttal
Rucicola Salat mit Honig und Pfefferdressing auf gegrillten Ziegenkäse
Goat cheese with rucicola salad flavoured, honey, lemon dressing 1450,-

Palacsinabatyú jércehússal töltve, paprika mártással
Palatschinken mit Hühnerfleisch gefüllt dazu Paprikacremesauce
Pancake filled with chicken served with paprika cream sauce 850,-

Túrós csusza tejföllel, tepertővel
Topfenfleckerl mit Grammeln
Hungarian pasta with curd cheese, topped
with sour cream, and strips of bacon 990,-

LEVESEK - SOUPS - SUPPEN

Hagyományos gulyásleves csipetkével
Gulaschsuppe mit Spätzle
Traditional goulash soup 960,-

Tanyasi kakasleves kerti zöldségekkel lúdgége tésztával
Hühnersuppe vom Bauernhof mit Gartengemüsen und mini-fusili
Farmer roostersoup with rich garden vegetables 960,-



ÉTLAP

Hegyaljai tarkabableves kolbásszal, tejföllel
Bohnensuppe mit Wurst und Sahne
Bean soup with sausage and fresh cream 960.-

Gyömbéres póréhagyma krémleves paszternákkal
Lauchcremesuppe mit Pastinake, mit Ingwer gewürtz
Leekcream soup with ginger and parsnip 850.-

Bajai halászlé belsőséggel gyufatésztával kívánság szerint
Ungarische Fischsuppe
Original hungarian fish soup Baja style 1150,-

HALAK - FISH DISHES - FISCH GERICHTE

Balatoni halpaprikás baconos túróscsuszával
Fischpaprikasch mit hausgemachtem Topfenfleckerl
Fishpaprikash with cottage cheese home made pasta 1990,-

Fogasfilé roston sütve kapros rákraguval vajas, petrezselymes
burgonyával
Zanderfilet vom Rost mit Dill gewürtzt dazu Schrimpsragout
und Petersilien Kartoffeln
Fillet of pike perch topped with dilled shrimp ragout,
parsley potatoes 2450,-

Harcsafilé rántva hagymás burgonya salátával
Gebackener Welsfilet, Kartoffeln Salat mit Zwiebeln
Grilled catfish with lemonherb sauce and wild rice 2350.-

KIMÉLŐ ÉTELEK-DERÉK FOGÁSOK LOW CALORIE DISHES - KALORIENARME SPEISEN

Tejszínes parajfőzelék mandulás pulykaérmékkal
Mit Sahne verfeinerter Spinatengemüseeintopf mit Truthahnbrust
Creamed spinach with breast of turkey in almonds jacket 1750,-



ÉTLAP

Caesar saláta Caesar Salat Caesar salad	980,-
Caesar saláta tonhallal vagy piritott csirkével Caesar Salat mit Tunafisch oder Hühnerfleisch Caesar salad with tunafish or grilled chicken breast	1650,-
Töltött zucchini serpenyős zöldséggel gratinírozva, jázmin rizzsel Gefüllte Zucchini mit Gemüse und mit Käse überbacken Stuffed zucchini with vegetables gratinated, cheese, jasmin rice	1450,-
Csöbenschült mozzarellás padlizsán, paradicsommal Aubergine mit Tomaten und Mozzarella gegrillt Gratinated egg-plant with mozzarella, and tomato	1650,-
SALÁTÁK - SALADS - SALAT	
Házi savanyúságok: cékla, káposzta, csalamádé, csemege uborka Hausgemachte Sauergemüsen: Kraut, rote Beete, saure Gurken Home made pickles: cabbage, beet, pickels	450,-
Bazsalikomos paradicsom szeletek buffalo mozzarella sajttal Tomatenscheiben mit Basilikum dazu Mozzarella Buffalo mozzarella with fresh tomatos and basil	690,-
Uborkasaláta kapros tejföllel Gurkensalat mit Dill gewürztem Sauersauce Cucumber salad with dilled sourcream	590,-
Kerti saláták vinaigrette dresszettel Frische Gartensalate mit vinaigrette dressing Fresh gardensalads with vinaigrette dressing	590,-



ÉTLAP

FŐÉTELEK - MAIN COURSES - HAUPTSPEISEN

Libamáj szeletek rostonsütve kívánság szerint Gänseleber vom Rost wie Sie wünschen Sautéed goose liver as your choice	2950,-
Juhtúróval töltött jércemell fenyőmagos konyakos mártással, gorgonzolás burgonyával Hünchenbrust mit Frischschafskäse gefüllt dazu Cognacsauce mit Tannensamen und Kartoffeln mit Gorgonzola Chicken breast filled with ewe cheese topped with brandy pinseeds sauce, gorgonzola mashed potatoes	1950.-
Ropogós kacsacomb pezsgős lilakáposztával, hagymás tört burgonyával Entenbraten mit rotem Champagnekraut dazu Röstikartoffeln Roasted leg of duck with champagne braised red-cabbage, onion crashed potatoes	2350.-
Confitált mangalicatarja vele sült kacsamájjal, cukkinis lecsóval, kakukkfüves burgonyával Mangalitzenkotelette mit Entenleber, Letscho und Thymiankartoffeln Fillet of mangalica pork with duckliver served with letsho and thyme seasoned potatoes	2650.-
Fokhagymás brassói aprópecsenye Brassoer Schweinsfrikassee mit Knoblauch Porc loin strips with garlic with potatoes	2150.-
Rozmaringos sertésszűzermék vargányás palacsintával, vajás bébikarottával Mit Rosmarin gewürzte Schweinemedalions dazu Steinpilzpalatschinken und Butterkarotten Fillet of pork flavored with rosemary served with porchini-pancake and buttered carrots	2350.-



ÉTLAP

Borjúpörkölt tojásos galuskával Ungarischer Kalbsgulasch mit Eiernockerln Hungarian vealpaprikash stew with eggdumplings	2650,-
Bécsiszelet kívánság szerinti körettel Wiener Schnitzel, garniture at your choice Wiener Schnitzel, Garnierung nach eigener Wahl	2800.-
Rózsa Sándor kedvence Rózsa Sándor Platte The favorite dish of Rózsa Sándor	2200,-
Szürkemarhafartó Vadasan szalvéta gombóccal Rumpsteak vom Graurind mit Cremesauce und Serviettenknödeln Grey cattle rumpsteak topped with creme fraiche sauce and bread dumplings	2850.-
Hagymás bélszínlángos fűszeres burgonyával Lendenfilet mit gerösteten Zwiebeln und Kartoffeln Sirloin steak with fried onions and roasted potatos	2990.-
Tűzdelt szarvasfilé, házi burgonya fánkkal, áfonya mártással Gespickte, gebratene Hirschkeule mit Preiselbeersauce und hausgemachten Kartoffelkroketten Tenderloin of deer topped with cranberries sauce, home made potatoes puff	2850.-
Kétszemélyes grill „Márvány” fatál Márvány Platte für zwei Personen Márvány wooden plate for two persons	3750,-



ÉTLAP

DESSZERTEK - DESSERTS

Somlói habos galuska csokiöntettel Schomlauer Nockerln 'Somlói galuska' (Rum and nut flavoured sponge cake served with whipped cream and chocolate sauce)	750.-
Karamelizált alma torta Karamellisiert Apfelkuchen Caramelized apple cake	750.-
Madártej, pörkölt mandulaforgáccsal, heccsedlivel (csipkebogyóval) Vanillesschaum mit gerösteten Mandeln und Hagebutte Floating island topped with roasted almonds and rosehip	750.-
Likőrös, narancsos mákkrémel töltött palacsinta, narancs öntettel Crepes mit Mohncreme und Orangen Sauce Pancake filing with poppy seed cream, sauce orange	690.-
Peche-melba Vanille eis mit Himbeersaft Ice-cream cup „Peche-melba”	980.-
Tartuffo Amaretto öntettel Tartuffo mit Amaretto Tartuffo with Amaretto	980.-
Házi rétes Hausgemachte Strudel Home made strudel	950.-
Vegyes sajttál Käseangebot Assorted cheese platter	2250.-



ÉTLAP

Friss gyümölcs
Fresch fruchte
Seasonnal fruits 650,-

**AJÁNLATUNK GYEREK VENDÉGEINKNEK
OUR OFFER FOR CHILDREN
UNSER ANGEBOT FÜR KINDER**

Húsleves lúdgégetésztával
Hühnersuppe mit mini-fusili
Chikensoup with pasta 450,-

Milánói spagetti reszelt sajttal
Spaghetti Milanese
Spaghetti Milanese with cheese 850,-

Rántott csirkemell hasábugonyával
Paniertes Huherbrust mit pommes frites
Breaded escalope of chicken with french fried 1200,-

Fagylaltkehely forró csokival
Eisbecher mit heisser Schokolade
Bowl of ice-cream with hot chocolate 750,-

