

ELŐÉTELEK - APPETIZERS - VORSPEISEN

1. **Kis vitamin salátatál** - *Small Vitamin Salad - Kleiner Fitness-Salat* 970 Ft.
(paradicsom, paprika, uborka, fejes saláta, kapros joghurtos öntet, reszelt sajt)
(tomato, paprika, cucumber, lettuce, yoghurt dressing with dill hinted with grated cheese)
(tomaten, paprika, gurken, kopfsalat, joghurt soße mit dill, geriebener käse)
2. **Hortobágyi palacsinta (1db)** - *Pancake in "Hortobagy" style (1 piece) - Gefüllte Palatschinken nach Hortobagyer Art (1 Stück)* 1050 Ft.
(magyar különlegesség-palacsinta hússal töltve, paprikás szósszal)
(Hungarian specialties – pancake stuffed with meat in paprika sauce)
(Ungarische spezialität – fleischgefüllte palatschinken)
3. **Tatár beefsteak** - *Tatar Beefsteak- Tatar* 2280 Ft.

VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK - VEGETARIAN MEALS - VEGETARISCHE GERICHTE

4. **Vitamin salátatál joghurtos öntettel** 1270 Ft.
Vitamin Salad with Yoghurt Dressing
Fitness-Salat mit Joghurt Soße
(paradicsom, paprika, uborka, fejes saláta, kapros joghurtos öntet, reszelt sajt)
(tomato, paprika, cucumber, lettuce, yoghurt dressing with dill hinted with grated cheese)
(tomaten, paprika, gurken, kopfsalat, joghurt soße mit dill, geriebener käse)
5. **Juhtúróval töltött rántott gombafejek tartármártással** 1450 Ft.
Breaded mushrooms stuffed with Ewe-cheese with Tartar suace
Panierte Pilze gefüllt mit Schafskäse mit Tartar Soße
6. **Rántott gomba tartármártással** 1130 Ft.
Breaded mushrooms with Tartar Sauce
Panierte Pilze mit Tartar Soße
- Rántott sajt tartármártással** 1350 Ft.
Breaded Cheese with Tartar Sauce
Panierter Käse mit Tartar Soße
7. **Rántott camembert sajt áfonyalekvárral** 1450 Ft.
Breaded Camembert with Cranberry Jam
Panierter Camembert mit Marmelade aus Moosbeeren

LEVESEK – SOUPS – SUPPEN**CSÉSZE****TÁL****CUP****BOWL****TASSE****TELLER**

11. Csontleves finommetélttel <i>Broth with Noodles</i> <i>Brühe mit Nudeln</i>	580 Ft.	830 Ft.
12. Húsleves finommetélttel, hússal és zöldséggel <i>Broth with Meat, Vegetables and Noodles</i> <i>Fleischbrühe mit Nudeln und Gemüse</i>	680 Ft.	930 Ft.
13. Erőleves tojással <i>Consomme with Egg</i> <i>Kraftbrühe mit Ei</i>	680 Ft.	
14. Csókaķői kolbászleves <i>Sausage Soup from Csókaķő</i> <i>Wurstbrühe nach Csókaķőer Art</i>	730 Ft.	1080 Ft.
15. Bécsi tányérhúsleves ecetes tormával <i>Vienna Broth with Pickled Horseradish</i> <i>Wiener Suppe mit Essig verrührten Meerrettich</i>		1080 Ft.
16. Gulyásleves <i>Hungarian Goulash Soup</i> <i>Ungarische Gulasch Suppe</i>	720 Ft.	1150 Ft.

KÖRETEK - GARNISH - BEILAGEN

18. Rizs		350 Ft.
<i>Rice</i>		
<i>Reis</i>		
19. Vegyes köret (hasábburgonya, párolt rizs)		390 Ft.
<i>Mixed Garnish</i> (rice and French fries)		
<i>Gemischte Beilage</i> (reis und Pommes frites)		
)		
20. Petrezselymes burgonya		370 Ft.
<i>Parsley Potatoes</i>		
<i>Petersilienkartoffel</i>		
21. Hasábburgonya		420 Ft.
<i>French Fries</i>		
<i>Pommes Frites</i>		
22. Burgonyafánk		450 Ft.
<i>Potato Doughnut</i>		
<i>Kartoffel- Donat</i>		
23. Steak burgonya		490 Ft.
<i>Steak potatoes</i>		
<i>Steak kartoffel</i>		
24. Zöldségköret (brokkoli, zöldborsó, sárgarépa, kukorica)		640 Ft.
<i>Vegetable Garnish</i> (broccoli, green peas, carrots, corn)		
<i>Gemüsebeilage</i> (brokkoli, grünen erbsen, möhren, mais)		
25. Vajas brokkoli		610 Ft.
<i>Buttered Broccoli</i>		
<i>Gebutterter Brokkoli</i>		
26. Grillezett zöldségek (paradicsom, paprika, cukkini, padlizsán, lilahagyma, gomba)		990 Ft.
<i>Grilled vegetable</i> (tomato, white parika, zucchini, eggplant, purple onion, mushroom)		
<i>Gegrillte gemüse</i> (tomaten, parika, zucchini, aubergine, rote Zwiebel, pilz)		

SZÁRNYAS ÉTELEK - POULTRY DISHES - GEFLÜGEL

- 27. Sajttal, sonkával töltött csirkemell rántva** **1420 Ft.**
Breaded chicken breast stuffed with cheese and ham
Panierte Hühnerbrust gefüllt mit Käse und Schinken
- 28. Almával, sajttal töltött csirkemell rántva** **1420 Ft.**
Breaded Chicken Breast Stuffed with Apple and Cheese
Panierte Hühnerbrust gefüllt mit Apfel und Käse
- 29. Csirkemell filé kijevi módra** **1490 Ft.**
Chicken Breast in Kiev style
Hühnerbrust nach Kiever Art
(fűszervajjal, sajttal töltött csirkemell rántva)
(breaded chicken breast stuffed with herbed butter and cheese)
(panierte hühnerbrust gefüllt mit gewürzter butter und käse)
- 30. Csirkemell filé óvári módra** **1490 Ft.**
Chicken Filet in Óvár style
Hühnerbrust Filet nach Óvárer Art
(natúr csirkemell sonkával, gombával sajttal rásütve)
(grilled chicken breast melt with ham, mushrooms and cheese)
(hühnerbrust braten, mit schinken, pilz und käse überbackt)
- 31. Kárpáti borzaska** **1490 Ft.**
“Kárpáti Borzaska”
(csirkemell párizsian, fokhagymás tejföllel, sajttal)
(chicken breast in Parisian coat with sour cream, garlic and grated cheese)
(panierte hühnerbrust mit saurer sahn, knoblauch und käse)
- 32. Brokkolival füstölt sajttal töltött jércemell filé szezámagos** **1420 Ft.**
Breaded Chicken Breast in sesame seeds coat, stuffed with
cheddar cheese
Panierte mit sesame Hühnerbrust Filet gefüllt mit brokkoli und käse
- 33. Spenóttal, juhtúróval töltött pulykamell rántva** **1460 Ft.**
Breaded Turkey Breast Stuffed with spinach and ewe cheese
Panierte Putenbrust gefüllt mit spinat und Schaf Quark
- 34. Baconba göngyölt pulykamell érmék sültalmával** **1390 Ft.**
Turkey Breast medallions wrapped in bacon with fried apple
Putenbreustmedaillons im speckmantel mit braten apfel

- 35. Gombával, sajttal töltött pulykamell rántva** **1560 Ft.**
Breaded Turkey Breast Stuffed with Mushrooms and Cheese
Panierte Putenbrust gefüllt mit Pilz und Käse
- 36. Szicíliai pulykamell** **1560 Ft.**
Sicilian Turkey Breast
Sizilianischen Putenbrust
(füstölt sajttal, paradicsommal, oregánóval töltött rántott pulykamell)
(Breaded Turkey Breast Stuffed with smoked cheese, tomato and oregano)
(Panierte Putenbrust gefüllt mit geräucherter Käse, Tomaten und oregano)
- 37. Csirkemell Tüköry módra** **1560 Ft.**
Chicken Breast in Tüköry style
Hühnerbrust nach Tüköry Art
(grillezett csirkemell, paradicsomkarikával, sajttal rásütve)
(grilled chicken breast melt with tomato and cheese)
(gegrillte Hühnerbrust mit Tomaten und geschmolzener Käse)
- 38. Csirkemell Murat módra** **1610 Ft.**
Chicken Breast in Murat style
Hühnerbrust nach Murat Art
(grillezett csirkemell, füstölt tarjával, barnamártással)
(grilled chicken breast with smoked ham and gravy sauce)
(gegrillte hühnerbrust mit geräucherter schweinekamm und braune soße)
- 39. Baconba göngyölt csirkemell aszalt szilvával töltve, áfonya lekvárral** **1610 Ft**
Rolled chicken breast wrapped in bacon stuffed with sun dried plum served with cranberry jam
Hühnerbrust im speckmantel mit Backpflaumen gefüllt mit Marmelade aus Moosbeeren
- 40. Magyaros libamáj steak burgonyával** **5990 Ft.**
Hungarian Goose liver with steak potatoes
Ungarische Gänseleber mit steak kartoffeln
(roston sült libamáj lecsóágyon)
(grilled goose liver on a bed of „lecsó”)
(gegrilltes gänseleber und paprika eintopf)
- 41. Fokhagymás libamáj steak burgonyával** **5990 Ft.**
Goose liver with garlic and steak potatoes
Gänseleber mit Knoblauch und steak kartoffeln
(libamáj szeletek fokhagymával roston sütve)
(grilled goose liver slices with garlic)
(gegrilltes gänseleberschintte mit knoblauch)

FRISSENSÜLTEK – PORK DISHES – FRISCH GEMACHTES

- 47. Göngyölt sertés karaj** **1620 Ft.**
Rolled Pork Cutlet
Rolled Schweineschnitzel
(Baconba göngyölt sertés karaj, füstölt sajttal, pfefferoni paprikával töltve, fokhagymás tejföllel)
(Pork cutlet wrapped in bacon Stuffed with smoked cheese and pfefferoni pepper with garlic sour cream)
(schweinekamm im speckmantel mit geräucherter Käse und pfefferoni Pfeffer mit Knoblauch und saure Sahne)
- 48. Betyárpecsenye** **1750 Ft.**
(grillezett sertés tarja hagymás, kolbászos tojáslepényben)
(neck fillet with fried onion, sausage in omelett)
(schweinekamm in omelett mit zwiebeln und bratwurst)
- 49. Cigánypecsenye** **1650 Ft.**
(pácolt, fokhagymás grillezett tarja kakastaréjjal)
(grilled neck fillet with garlic and Hungarian fried bacon)
(schweinekamm mit knoblauch und speck)
- 50. Sertésborda Kalocsa módra** **1770 Ft.**
Pork Cutlet in Kalocsa style
Schweinekotelett nach Kalocsa Art
(natúr sertés és natúr máj lecsóval, sült gombával)
(grilled pork cutlet and grilled liver with mushrooms and lecsó)
(gegrilltes schweineschnitzel und schweineleber mit paprika eintopf und gerösteten pilzen)
- 51. Sertés tarja parasztosan** **1630 Ft.**
Neck Filet in Peasant style
Schweinekamm nach Bauer Art
(grillezett tarja sült hagymával, kolbásszal, kakastaréjjal)
(grilled neck fillet with fried onion, sausage and Hungarian bacon)
(schweinekamm mit zwiebeln, wurst und speck)

- 52.Sertésmáj rántva** **1570 Ft.**
Breaded Pork Liver
Panierte Schweineleber
- 53.Sertésmáj Marshall módra** **1570 Ft.**
Pork Liver in Marshall style
Schweineleber nach Marshall Art
(roston sertésmáj kakastaréjjal)
(grilled pork liver with hungarian fried bacon)
(gegrillte Schweineleber mit speck)
- 54.Szakács bosszúja** **1590 Ft.**
Revenge of the Chef
Rachegericht vom Küchenchef
(natúr sertésborda, chilis hagymás babos raguval)
(grilled pork cutlet with chili-onion beans ragout)
(gegrillte Schweinefleisch Chili mit Bohnen und Zwiebel-Ragout)
- 55.Sertésborda Holstein módra** **1550 Ft.**
Pork cutlet in Holstein style
Schweinekamm nach Holstein Art
(natúr sertésborda, tükörtojással)
(grilled pork cutlet with fried egg)
(gegrillte Schweinefleisch mit Spiegelei)
- 56.Rántott sertésborda** **1490 Ft.**
Breaded pork cutlet
Panierte Schweinekamm

Bőségtálak – Wooden platter – Gemischte grillplatte

- 57. Fatányéros egy személyre** **3890 Ft.**
Wooden platter for one person
Gemischte grillplatte für ein personal
(Cigánypecsenye, Hátszín tükörtojással, Steak burgonya, csalamádé)
(Grilled neck fillet with garlic and Hungarian fried bacon, Grilled Rumpsteak with fried egg, steak potatoes and Pickled Vegetables)
(Schweinekamm mit knoblauch und speck, Rumpsteak mit Spiegelei, steak kartoffel und Hausgemachter gemischter Salat mit Essig)
- 58. Két személyes Bőségtál** **4290 Ft.**
Wooden platter for two person
Gemischte grillplatte für zwei personal
(Sajttal-sonkával töltött csirkemell rántva, Cigánypecsenye, Rántott gomba, Hasáburgonya, Rizs, tartármártás)
(breaded chicken breast stuffed with cheese and ham, grilled neck fillet with garlic and Hungarian fried bacon, Breaded Mushrooms, French Fries, Rice and tartar sauce)
(panierte Hühnerbrust gefüllt mit Käse und Schinken, Schweinekamm mit knoblauch und speck, Panierte Pilze, Pommes Frites, Reis, sauce tartare)
- 59. Klasszik négy személyes Bőségtál** **7690 Ft.**
Classik wooden platter for four person
Klassiker gemischte grillplatte für vier personal
(Sajttal-sonkával töltött csirkemell rántva, Cigánypecsenye, Kárpáti borzaska, Rántott gomba, Rántott sajt, Hasáburgonya, Rizs, zöldségköret, tartármártás)
(Breaded chicken breast stuffed with cheese and ham, grilled neck fillet with garlic and Hungarian fried bacon, chicken breast in Parisian coat with sour cream, garlic and grated cheese, Breaded Mushrooms, Breaded Cheese, French Fries, Rice, vegetable garnish and tartar sauce)
(Panierte Hühnerbrust gefüllt mit Käse und Schinken, Schweinekamm mit knoblauch und speck, panierte Hühnerbrust mit saurer sahné, knoblauch und käse, Panierte Pilze, Panierte Käse, Pommes Frites, Reis, Gemüsebeliège sauce tartare)
- 60. Parasztos tál két személyre** **4890 Ft.**
Wooden platter for two person in Peasant style
Gemischte grillplatte für zwei personal nach Bauer Art
(Csülök Pékné módra, Rántott máj, Gombával-sajttal töltött pulyka, Juhtúrós galuska, hasáburgonya)
(Knuckle in Baker's wife style, Breaded pork liver, Breaded Turkey Breast Stuffed with Mushroom and Cheese, Noodles with Ewe Cheese, French Fries)
(Eisbein nach Pékné Art, Panierte Schweineleber, Panierte Putenbrust gefüllt mit Pilz und Käse, Nudeln mit Schaf Quark, Pommes Frites)
- 61. Magyaros tál két személyre** **10490 Ft.**
Hungarian wooden plater for two person
Ungarische gemixhte grillplatter für zwei personal
(Bélszín lecsóval, libamáj szeletek fokhagymával grillezve, Grillezett tarja sült hagymával, kolbásszal, kakastaréjjal, Steak burgonya, párolt rizs)
(Beef tenderloin setak wiht „lecsó”, grilled goose liver slices with garlic, grilled pork neck fillet with fried onion sausage and Hungarian bacon, with Steak potatoes and rice)
(Gegrilltes lendenbraten und paprika eintopf, Gegrilltes gänseleberschintte mit knoblauch, Schweinekamm mit zwiebeln, wurst und speck und Steak kartoffel und Reis).

Marhahúsból készült ételek - Dishes made of Beef -
- Gerichte aus Rindfleisch

- 62. Bécsi szelet** **1750 Ft.**
Wiener schnitzel
Wiener Schnitzel
- 63. Hátszín piritott gombával** **1880 Ft.**
Grilled rumpsteak with sautéed Mushrooms
Rumpsteak mit gerösteten Pilzen
- 64. Hagymás rostélyos** **1870 Ft.**
Grilled rumpsteak with fried onion rings
Rumpsteak mit gebratenen Zwiebelringen
- 65. Áfonyás marhasült** **1950 Ft.**
Cranberry Rumpsteak
Moosbeeren Rumpsteak
(grillezett hátszín barnamártással, áfonyalekvárral)
(grilled rumpsteak with gravy and cranberry jam)
(rumpsteak mit brauner soße und moosbeeren marmelade)
- 66. Bélszín** **3690 Ft.**
Steak
Lendenbraten
- 67. Magyaros Bélszín** **3790 Ft.**
Hungarian Steak
Ungarische Lendenbraten
(Roston sült bélszín lecsóágyon)
(grilled rumpsteak on a bed of „lecsó”)
(gegrilltes lendenbraten und paprika eintopf)
(filet streifen mit pilzen, gurken, senf und sahnesoße)

- 68. Bélszín Rossini módra** **4180 Ft.**
Beef tenderloin steak in Rossini style
Lendenbraten nach Rossini Art
 (roston sült bélszín, sült libamáj, barna mártás, sült gomba)
 (grilled tenderloin with fried goose liver, fried mushroom and gravy sauce)
 (gegrilltes lendenbraten und gänsebratenleber mit gerösteten pilzen und brauner soße)
- 69. Bélszín Budapest módra** **4180 Ft.**
Beef tenderloin steak in Budapest style
Lendenbraten nach Budapester Art
 (bélszín, gombás, májas, zöldborsós raguval)
 (grilled tenderloin with mushrooms, liver, peas ragout)
 (lendenbraten mit pilz, leber, erbsen und paprika eintopf)
- 70. Bélszínérmék zöldbors mártásban** **3980 Ft.**
Tenderloin medallions with green pepper sauce
Lendenmedallions in grüner Pfeffersauce
 (bélszínérmék baconba tekerve, tejszínes zöldbors mártással)
 (grilled tenderloin wrapped in bacon with creamy green pepper sauce)
 (lendenmedallions im speckmantel mit shanesoße grüner Pfeffersauce)

KISADAG ÉTELEK – SMALL PORTION FOOD – KLEINE PORTIONEN

- 71. Rántott csirkemell filé** **890 Ft.**
Breaded Chicken Breast
Panierte Hühnerbrust
- 72. Rántott sertésborda** **950 Ft.**
Breaded Pork cutlet
Panierte Schweinekeule
- 73. Rántott sajt tartármártással** **790 Ft.**
Breaded Cheese with Tartar Sauce
Panierte Käse mit Tartar Soße
- 74. Rántott gomba tartármártással** **810 Ft.**
Breaded Mushrooms with Tartar Sauce
Panierte Pilze mit tartar Soße
- 75. Csülök Pékéné módra hasáburgonyával** **990 Ft.**
Knuckle in Baker's wife style with french fries
Eisbein nach Pékéné Art, mit Pommes Frites

KÉSZÉTELEK- MEALS- VERTIG ESSEN

76. *Csülök Pékné módra hasáburgonyával* 1890 Ft.
Knuckle in Baker's wife style with French Fries
Eisbein nach Pékné Art, mit Pommes Frites
77. *Csornai töltött paprikás juhtúrós galuskával* 1990 Ft.
Stuffed Pork from Csorna with Ewe Cheese Noodles
Schweine Rouladen nach Csorna Art, mit Topfenfleckern aus Schaf Quark
(göngyölt sertéshús, fűszeres, gombás darált hússal töltve, paprikás mártással, juhtúrós galuskával)
(grilled pork stuffed with mushrooms, spicy minced meat and paprika sauce, noodles with Ewe cheese)
(schweine roulade gefüllt mit pilz und gewürztem hackfleisch und paprika soße, nudeln mit Schaf Quark)
78. *Marhapörkölt galuskával* 1720 Ft.
Hungarian beef stew with noodles
Ungarisch rindergulasch mit nudeln
79. *Sztrapacska juhtúróval* 1470 Ft.
„Sztrapacska” with curd cheese
„Sztrapacska” mit Schaf Quark

SALÁTÁK ÉS SAVANYÚSÁGOK- PICKLES-SALAT

80. *Házi csalamádé -Pickled Vegetables-* 430 Ft.
Hausgemachter gemischter Salat mit Essig
81. *Ecetes alma paprika -Pickled Paprika-Paprika mit Essig* 470 Ft.
82. *Uborkasaláta-Cucumber Salad-Gurkensalat* 530 Ft.
83. *Paradicsomsaláta-Tomato Salad-Tomatensalat* 530 Ft.
84. *Hordós uborka-Cucumber in Barrels-Gurken aus dem Fass* 520 Ft.

DESSZERTEK – DESSERTS – NACHSPEISEN

85. Somlói galuska	780 Ft.
<i>Hungarian Sponge Cake</i>	
<i>Biscotte mit Nuss, Schokolade, und Schlagsahne</i>	
86. Túrós palacsinta	580 Ft.
<i>Pancake with sweet Cottage Cheese</i>	
<i>Pfannkuchen mit Quark</i>	
87. Áfonyás túrós palacsinta	590 Ft.
<i>Pancake with Cranberry jam and sweet Cottage Cheese</i>	
<i>Pfannkuchen mit Moosbeeren marmalade und Quark</i>	
88. Túrós palacsinta vanília öntettel	620 Ft.
<i>Pancake with sweet Cottage Cheese and vanilian sauce</i>	
<i>Pfannkuchen mit Quark</i>	
89. Túrós palacsinta csokoládé öntettel	620 Ft.
<i>Pancake with Cottage Cheese and Chocolate Sauce</i>	
<i>Pfannkuchen mit Quark und Schokoladensosse</i>	
90. Nutellás palacsinta	590 Ft.
<i>Pancake with nutella cream</i>	
<i>Pfannkuchen mit nutella</i>	
91. Diós palacsinta csokoládé öntettel	660 Ft.
<i>Pancake with Walnut and chocolate sauce</i>	
<i>Pfannkuchen mit Nuss und Schokoladensosse</i>	
92. Ínyenc palacsinta	570 Ft.
<i>Gourmet Pancake</i>	
<i>Feinschmecker Pfannkuchen</i>	
<i>(baracklevárral töltött palacsinta csoki öntettel)</i>	
<i>(Pancake with apricot jam and chocolate sauce)</i>	
<i>(pfannkuchen gefüllt mit marmelade aprikose und schokoladensosse)</i>	

JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁNUNK!
ENJOY YOUR MEAL!
WIR WÜNSCHEN GUTEN APPETIT!

.....
Üzletvezető

mm

.....
Konyhafőnök