

Előételek / Appetizers / Vorspeisen

Bivaly mozzarella paradicsommal, pestoval **1.950.-**

Buffalo mozzarella with tomato and pesto / Büffel Mozzarella mit Tomaten und Pesto



Lazackaviár vajjal, lilahagymával **3.950.-**

Salmon Caviar with butter and red onion / Lachskaviar, Butter, Zwiebel



Tatárbeefsteak / 100g **2.950.-**

Steak Tartare / Beef Tatar



Libatepertő lilahagymával **1.950.-**

Goose cracklings with red onion / Gänsegrammel mit Zwiebel

Cézár saláta dióval sült Camembert sajttal **1.950.-**

Caesar salad, Camembert cheese baked with nuts

Caesar-Salat, Camembert-Käse mit Nüssen gebacken



Serpenyős libamáj szeletenként: fokhagymás-petrezselymes zsírjában, szaftosan piritva, hegyes erős paprikával, lilahagymával **2.650.-**

Pan-fried goose liver sautéed in its own fat with garlic and parsley, served with hot pepper, red onion / Gänseleber in der Pfanne; im eigenen Fett mit Knoblauch und Petersilien, mit frischem Chili, Zwiebel



Csontvelő piritóssal, fokhagymával **1.950.-**

Bone-marrow with garlic toast / Knochenmark mit Toast und Knoblauch



Saláta bár: kis tányér / nagy tányér **1.150.-/1.550.-**

Salad bar: small plate / large plate

Salatpult: kleine Portion / große Portion

Levesek / Soup / Suppen

Vegyes húisleves gazdagon, tálban (1 fő részére) tyúkból és marhából, zöldségekkel, cérnametélttel, kacsamáj kockával, sváb gombóccal, maceszgombóccal 1.950.-

*Rich meat soup (assorted meat), in soup bowl (for 1 person) from chicken and beef, with vegetables, vermicelli, duck liver block and Schwabisch dumplings, Matzo ball
Fleischsuppe „reich“ in Schüssel (1 Person) aus Huhn und Rind, Gemüse, Nudeln, Enteleberwürfel, Schwabenknödel, Matzeknödel*



Lakodalmas Húisleves” (minimum 2 fő részére) tyúkból, marhából, leveszöldségekkel. Külön tálalt betétei: kacsamáj kocka, májgombóc, lúdgégetészta, cérnametélt, svábgombóc, reszelt torma, erős paprika 2.950.-/fő

„Wedding party soup” (for 2 people at least) from chicken, beef, with soup vegetables.

Extras served separately: duck liver block, liver dumplings, shell-shaped pasta, vermicelli, Schwabisch dumplings, Matzo ball, grated horseradish, hot pepper

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



Erőleves 950.-

Broth / Kraftbrühsuppe



Erőleves kacsamáj kockával (0,2 l): 1.650.- (0,35 l): 1.950.-

Broth with duck liver cubes / Kraftbrühsuppe mit Enteleberwürfel



*Kis adag (0,2 l) / Normál adag (0,35 l) / Nagy adag (0,5 l)
small portion / normal portion / large portion
kleine Portion / normal Portion / große Portion*

Újházy tyúkhúisleves 950.-/1.150.-/1.650.-

Újházi Chicken Consommé / Hühnersuppe „Újházi Art”



Marhahúisleves 950.-/1.150.-/1.650.-

Beef Soup / Rindfleischsuppe



Solyári sváb bableves nudlival 1.150.-/1.450.-/2.150.-

Swabian bean soup with noodles / Schwäbische Bohnensuppe Schaumarer Art mit Nudeln



Gulyásleves 1.150.-/1.450.-/2.150.-

Goulash Soup / Gulyás-Suppe



Harcsa halászlé pontytejfel 1.450.-/1.950.-/2.950.-

Fish Soup from Catfish and fish entrails / Fischsuppe mit Wels und Fisch Innereien



Halételek / Fish dishes / Fischgerichte

Fokhagymás pisztráng filé joghurtos-kéksajtos salátával 4.950.-

Trout fillet with garlic, salad with yogurt and blue cheese

Forellenfilet mit Knoblauch, Salat mit joghurt und Blauschimmelkäse



Fokhagymás garnéla, paradicsomos-chilis, fokhagymás-olívás, parmezános durum tésztával 320.-/dkg

Garlic Shrimp with Tomato-Chili Garlic-Olive-Parmesan durum noodles

Knoblauchgarnele mit Tomaten-Chili-Knoblauch-Oliven-Parmesan Durum Nudeln



Lazac steak spenótos-gorgonzolás Gnocchival 4.950.-

Salmon steak, Gnocchi with Gorgonzola and spinach

Lachssteak, Gnocchi mit Gorgonzola und Spinat



Süllő filé vargányás sültzöldséggel 4.950.-

Pike fillet with porcini mushrooms and grilled vegetables

Zanderfilet mit Steinpilz und gegrillte Gemüse



Harcsa steak bakonyi mártással, túróscsuszával 4.950.-

Catfish steak with Bakonyi sauce and cheese noodles

Wels Steak mit Bakonyi Sose und Käse Nudeln



Húsmentes ételek / Meatless meals / Fleischlose Gerichte

Tofu pogácsa pirított gombával és cukkinivel, kaporos tejjöllel 3.650.-

Spicy tofu cake with toasted mushrooms and zucchini with dill sour cream

Pikante Tofu-Torte mit gerösteten Champignons und Zucchini mit Dillsauerrahm



Szezámos wokos szejtán jázminrizzsel 3.650.-

Wok sesame seitan with jasmine rice

Wok Sesam Tofu mit Jasminreis



Spenótos, ricottás burgonyagombóc Gorgonzola mártással, balzsamos salátával 3.650.-

Spinach ricotta potato dumplings with gorgonzola sauce and balsamic salad

Spinat-Ricotta-Kartoffelknödel mit Gorgonzola-Sauce und Balsamico-Salat



Sült sajt, mézes-mustáros salátával 3.650.-

Fried cheese, with honey mustard salad / Gebratener Käse, mit Honig-Senf-Salat



Zöldség fasírt görög salátával 3.650.-

Vegetable Cutlet with Greek salad / Gemüse-Schnitzel mit Griechischer Salat



Rántott sajtok igény szerinti körtettel 3.650.-

Fried Cheese with side dish of your choice / Gebackene Käse sortiment, Garnierung nach Wahl



Gombapaprikás vargányával, juhtúrós kaporos galuskával 3.650.-

Mushroom Paprikás with Porcini, dill-seasoned eve cheese dumplings

Pilz-Paprikasch mit Scheinpilz, Schafkäsenudel mit Dill



Roston sült cukkini vadasan, szalvéta gombóccal 3.650.-

Grilled zucchini in Chasseur sauce with napkin dumpling

Gegrillte Zucchini Wildbret-Art mit Servietten Knödeln



Szarvasgombás paradicsomos durumtészta zöldségekkel 3.650.-

Durum pasta with tomatoes, truffles and vegetables

Tomato durum Nudeln mit Gemüse mit Trüffel



Szárnyas ételek / Poultry / Geflügel

Szezámos pácolt Sous Vide csirkemell, tökmagolajos salátaágyon, joghurt öntettel 3.950.-

Roasted chicken breast with sesame seeds on pumpkin seed oil salad bed with yoghurt dressing
Gegrillte Hühnerbrust mit Sesam auf Salat mit Kürbiskernöl und Joghurtsoße serviert



Göngyölt Sous Vide csirkecomb filé rántva, vagy roston, pirított burgonyával, snidling tunkolóval 3.950.-

Chicken leg filet wrapped (breaded or grilled), served with roasted potatoes and chives dip
Hühnerschenkel eingewickelt Filet (paniert oder gegrillt), Bratkartoffeln, Schnittlauchsoße



Tejszínes vargányás csirkemell csíkok diós burgonyafánkkkal 3.950.-

Chicken breast strips with creamy porcini and nut seasoned potato-doughnuts
Rahmige Hühnerbrustfilet Streifen mit Steinpilz, mit nüssige Kartoffelnkräpfen serviert



Camemberttel, dióval töltött pulykamell rántva jázminrizszsel, áfonyalekvárral 3.950.-

Fried turkey breast filled with Camembert and nuts, served with jasmine rice and cranberry jam
Mit Camembert und Nuss gefüllte Truthahnbrust gebacken, mit Jasminreis und Heidelbeermarmelade serviert



Kacsacomb párolt káposztával, hagymás törtburgonyával 3.950.-

Duck leg with braised cabbage and smashed onion potatoes
Entenschenkel mit gerösteter Kraut, Kartoffeln auf Zwiebel geröstet serviert



Rozé Sous Vide kacsamell narancsos szeder mártással, mandulás burgonyafánkkkal 4.950.-

Rosé Sous Vide duck breast, orange-blackberry sauce, potato-doughnuts with almond
Rosé Sous Vide Entenbrust mit Brombeersauce und Orange, Kartoffelnkräpfen mit Mandel



Roston libamáj mézes-diós, Tokaji Aszús körtével, burgonyapürével 5.950.-

Goose liver roasted, pear in Tokaji Aszú, honey and nuts and mashed potatoes
Gänseleber, Birne im Tokaji Aszú, Honig und Nuss und Kartoffel-Püree



Sertés ételek / Pork / Schweinsgerichte

***Svábos rántott sertésborda savanyú káposztával töltve, 4.550.-
szalonnás tejfölös burgonyával, sült virslivel, sült hagymával***

Schwabisch fried pork cutlet stuffed with sauerkraut, fried Frankfurters, fried onions, bacon and potatoes with sour cream / Schwabisch paniertes Schweineschnitzel mit Sauerkraut gefüllt, gebratene Würstchen, gebratenen Zwiebeln, Speck und Kartoffeln mit Sauerrahm



***Rántott mangalica tarja csíkok csípősen-fokhagymásan, 4.550.-
sztrapacskával, lecsóval***

Fried Mangalica pork chop strips on garlic and ground hot peppers; with curded ewe cheese and dill dumplings, and Letcho (pepper and tomato stew)

Gebackene Kotelett Mangalica Streifen mit Chili und Knoblauch, dazu Nockerln mit Schafsquark, Dill und Letscho



Sous Vide sertésszűz zöldbors mártással, bacon chipsszel, batátával 4.950.-

Sous Vide pork tenderloin with green pepper sauce and bacon chips, with sweet potatoe

Sous Vide Schweinefilet mit grüner Pfeffersauce und Speckchips und Süßkartoffel



***Erdélyi sertés fatányéros; rostonsült máj, karaj érme, szűz érme, sült 4.950.-
szalonnával, sült virslivel, burgonyával, vegyes savanyúsággal***

Transylvania mixed pork grill; grilled liver, pork chops coins, medallions, fried bacon, fried sausages, potatoes, mixed pickles

Siebenbürgen Schweinefleisch gemischte Grillplatte ; gegrillte Leber, Schweinekoteletts Münzen, Medaillen, gebratene Speck, gebratene Würstchen, Kartoffeln, Essigsalat



Rántott velő rizzsel 3.950.-

Fried marrow (brains) with rice / Backniere mit Reis



Szalontüdő szalvétagombóccal 3.950.-

Beef Lungs with napkin dumplings / Beuschel mit Serviettenknödel



Bárányételek / Lamb / Lammgerichte

Mézes chilis báránycsülök görögös durumtésztával 5.950.-

Honey chilli lamb shank with Greek durum pasta

Honig Chili Lammhaxe mit Griechische Durum Nudeln



Rántott bárányborda, sváb burgonyasalátával 5.950.-

Fried lamb chops, with Swabian potato salad

Gebackene Lammkoteletts, mit Schwäbische Kartoffelsalat



Bélszín és marhaételek 200g

Tenderloin and beef dishes / Beefsteak und Rindsgerichte

Natúr bélszín fűszervajjal, lyoni hagymával, batáta hasábokkal 5.950.-

Beefsteak tenderloin with Lyon style onion, herb butter and sweet potatoe

Zwiebel-Rostbraten Beefsteak mit Kräuterbutter und Süßkartoffel



Rossini bélszín vörösboros mártásban, sült libamájjal, gombával és burgonyafánkkkal 5.950.-

Rossini style tenderloin in red wine sauce, fried goose liver, mushrooms and potato doughnut

Beefsteak Rossini; in Rotweinsauce, mit gebackener Gänseleber, Pilzen, Kartoffel-

Pfannkuchen



Wokban pirított zöldséges csípős bélszíncsíkok durum tésztával 5.950.-

Wok-fried spicy tenderloin stripes with vegetables and durum pasta

In Wok geröstete, scharfe Beefsteakstreife mit Gemüse und Durum Nudeln



Marhapofa vörösboros erdeigyümölcs mártással, túrógombóccal 5.950.-

Beef cheek with red wine in forest fruit sauce and cottage cheese dumplings

Rind Backefleisch, in Waldfruchtsoße mit Rotwein und Quarkknödeln



Borjúételek / Veal / Kalbsgerichte

Bécsi szelet petrezselymes burgonyával (250 g) 4.950.-

Wienerschnitzel with parsley potatoes / Wiener Schnitzel, mit Petersilienkartoffel



Vajas, citromos Sous Vide borjúszűz zöldbabbal, pirított burgonyával 5.950.-

Lemon butter tenderloin, green beans and roasted potato

Kalbslendenchen mit Butter und Zitrone, Bohnen, geröstete Kartoffeln



Borjúpörkölt juhtúrós-kapros galuskával 4.550.-

Veal stew with ewe cheese and dill dumplings / Kalbsgulasch, Schaffkäsenudel mit Dill



Rántott borjúláb, fokhagymás korongburgonyával 3.950.-

Fried veal leg with garlic potatoes / Gebackener Kalbfuß



Vadételek / Game Dishes / Wildgerichte

Őz érmék vadász módra; vörösboros, kacsamájás, erdei gombás, áfonyás, borókás raguval, burgonyafánkával 5.950.-

„Hunter” style venison slices in ragout made with red wine, duck liver, forest mushrooms, cranberries and juniper, served with potato doughnuts / Reh Scheiben auf Jäger-Art mit einem Ragout aus Rotwein, Enteleber, Waldpilzen, Blaubeeren, Kramet, Kartoffel-Pfannkuchen



Sous Vide vaddisznó steak vadasan szalvéta gombóccal 5.950.-

Wild boar steak in Chasseur sauce with napkin dumplings

Wildschwein Steak auf Wildbret-Art mit Servietten Knödeln



Szarvaspörkölt krokettel 5.950.-

Deer stew with croquettes / Hirschgulasch mit Kroketten



Desszertek / Desserts / Süßigkeiten

- Somlói galuska*** 1.200.-
Somló style sponge cake / Somlauer Nockerln

- Túrógombóc*** 1.200.-
Sweet cheese dumplings / Quarkknödel

- Gundel palacsinta*** 1.200.-
Gundel style pancake / Gundel-Palatschinke

- Házi császármorzsa almapürével*** 1.600.-
Emperor's Crumbs (Kaiserschmarrn) with apple puree
Hausgemachte Kaiserschmarrn mit Apfelmark

- Mákos vagy diós guba, vanília sodóval*** 1.200.-
Poppy seed or nutty bread pudding with vanilla custard
Warme Hörnchenstücke mit Mohn odes Nuss, Vanillepudding

- Gesztenyepüré*** 1.200.-
Chestnut purée / Kastaniepüree

- Madártej (laktózmentes)*** 1.200.-
Floating island / Schwimmende Insel
- Káposztás tészta (házi csusztatésztából)*** 1.200.-
Cabbage with Noodles / Kraut cvekedli

- Túrós csusza (házi csusztatésztából)*** 1.200.-
Home-made pasta topped with curd cheese / Hausgemachte Topfenfleckerln mit Speck
