

Előételek / Appetizers / Vorspeisen




Tatárbeefsteak / 100g 	3.250.-
<i>Steak Tataré / Beef Tatar</i>	
Libatepertő lilahagymával	2.250.-
<i>Goose cracklings with red onion / Gänsegrammel mit Zwiebel</i>	
Cézár saláta dióval sült Camembert sajttal 	2.750.-
<i>Caesar salad, Camembert cheese baked with nuts</i>	
<i>Caesar-Salat, Camembert-Käse mit Nüssen gebacken</i>	
Serpenyős libamáj szeletenként: fokhagymás-petrezselymes zsírában, szaftosan piritva, hegyes erős paprikával, lilahagymával 	2.950.- /szelet
<i>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</i>	
Csontvelő piritóssal, fokhagymával 	2.250.-
<i>Bone-marrow with garlic toast / Knochenmark mit Toast und Knoblauch</i>	
Saláta bár: kis tányér / nagy tányér	1.350.-/1.750.-
<i>Salad bar: small plate / large plate</i>	
Salatpult: kleine Portion / große Portion	
Friss kevert saláta / Fresh Mixed Salad / Frischer gemischter Salat	1.750.-

Levesek / Soup / Suppen

Erőleves	1.050.-
<i>Broth / Kraftbrühsuppe</i> 	
Erőleves kacsamáj kockával 	(0,2 l): 1.950.- (0,35 l): 2.250.-
<i>Broth with duck liver cubes / Kraftbrühsuppe mit Enteleberwürfel</i>	

Vegyes húsleves gazdagon, tálban (1 fő részére) tyúkból és marhából, zöldségekkel, cérnametéllet, kacsamáj kockával, sváb gombóccal, maceszgombóccal    2.250.-

*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*

Lakodalmos Húsleves” (minimum 2 fő részére) tyúkból, marhából, leveszöldségekkel. Külön tálalt betétei: kacsamáj kocka, májgombóc, lúdgégetészta, cérnametélt, svábgombóc, maceszgombóc, reszelt torma, erős paprika    3.450.-/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*

*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 tyúkhúsleves    1.150.-/1.450.-/1.950.-
Újházi Chicken Consommé / Hühnersuppe „Újházi Art”

Marhahúsleves    1.150.-/1.450.-/1.950.-
Beef Soup / Rindfleischsuppe

Solymári sváb bableves nudlival    1.450.-/1.950.-/2.950.-
Swabian bean soup with noodles / Schwäbische Bohnensuppe Schaumarer Art mit Nudeln

Gulyásleves    1.450.-/1.950.-/2.950.-
Goulash Soup / Gulyás-Suppe

Harcsa halászlé pontytejjel   1.450.-/1.950.-/2.950.-
Fish Soup from Catfish and fish entrails / Fischsuppe mit Wels und Fisch Innereien

Húsmentes ételek / Meatless meals / Fleischlose Gerichte

Szezámos wokos zöldséges szejtán jázminrizzsel 3.950.-



Wok sesame seitan with vegetables and jasmine rice

Wok Sesam Seitan mit Jasminreis

Húsmentes töltött káposzta szejtánból, barnarizsból  3.950.-

Meat-free stuffed cabbage from Seita and brown rice / Fleischfreier gefülltes Kraut aus Seitan und braunem Reis

Csicseriborsó fasírt (Falafel) görög joghurtos görög salátával  3.950.-

Falafel, Greek salad with greek yogurt / Falafel, Griechischer Salat mit griechischer Joghurt

Rántott sajtok vagy szejtán igény szerinti körtettel  3.950.-

Növényi sajtól is rendelhető! It can also be ordered from vegetable cheese !

Es kann auch bei Gemüsekäse bestellt werden !

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

Roston sült cukkini vadasan, szalvéta gombóccal  3.950.-

Grilled zucchini in Chasseur sauce with napkin dumpling

Gegrillte Zucchini Wildbret-Art mit Servietten Knödeln

Halételek / Fish dishes / Fischgerichte

Fokhagymás Viktória-tavi fogasfilé joghurtos-kéksajtos salátával 5.950.-

Lake Victoria Pike fillet with garlic, salad with yogurt and blue cheese

Victoria See Zanderfile mit Knoblauch, Salat mit joghurt und Blauschimmelkäse



Fokhagymás garnéla, Cézár salátával  330.-/dkg

Garlic Shrimp with Caesar salad

Knoblauchgarnelle mit Caesar salat



Lazac steak spenótos Gnocchival, Gorgonzola mártással  5.950.-





Salmon steak, Gnocchi with spinach and Gorgonzola sauce





Lachssteak, spinach Gnocchi mit Gorgonzola Sauce


Harcsa steak vargányás sültzöldséggel   5.950.-
Catfish steak with porcini mushrooms and grilled vegetables
Wels Steak mit Steinpilz und gegrillte Gemüse




Szárnyas ételek / Poultry / Geflügel

Szezámos pácolt Sous Vide csirkemell, tökmagolajos salátaágyon, joghurt öntettel   4.250.-
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


Tejszínes vargányás csirkemell csíkok diós burgonyafánkkkal 4.550.-
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 jázminrizzsel, áfonyalekvárral     4.250.-
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  4.950.-
Duck leg with braised cabbage and smashed onion potatoes
Entenschenkel mit gerösteter Kraut, Kartoffeln auf Zwiebel geröstet serviert

Roston libamáj mézes-diós, Tokaji Aszús körtével, burgonyapürével 6.550.-
Goose liver roasted, pear in Tokaji Aszú, honey and nuts and mashed potatoes
Gänseleber, Birne im Tokaji Aszú, Honig und Nuss und Kartoffel-Püree
  

Nyúl / Rabbit / Kaninchen

Erdei gombás, nyúl májas nyúltekercs Parmezános zöldborsós rizottóval  5.550.-
Rabbit roll with forest mushrooms and rabbit liver with Parmesan green peas risotto
Kaninchenrolle mit Waldpilzen und Kaninchenleber mit Parmesan-Erbсен-Risotto



Sertés ételek / Pork / Schweinsgerichte

- Svábos rántott sertésborda savanyú káposztával, sült virslivel** 4.950.-
töltve, szalonnás-tejfölös rösztivel, sült hagymával 🍷🍷🍷🍷
Schwabisch fried pork cutlet stuffed with sauerkraut and fried Frankfurters, fried onions, Rösti with bacon and sour cream / Schwabisch paniertes Schweineschnitzel mit Sauerkraut und gebratene Würstchen gefüllt, gebratenen Zwiebeln, Rösti mit Speck und Sauerrahm
- Roston mangalica tarja csípősen-fokhagymásan, sztrapacskával,** 4.950.-
lecsóval 🍷🍷🍷🍷
Grilled Mangalica pork chop strips on garlic and ground hot peppers; with curded ewe cheese and dill dumplings, and Letcho (pepper and tomato stew) / Kotelett Mangalica mit Chili und Knoblauch, dazu Nockerln mit Schafskäse, Dill und Letscho
- Erdélyi sertés fatányéros; rostonsült máj, karaj érme, szűz érme, sült** 5.950.-
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** 🍷🍷🍷 4.250.-
Fried marrow (brains) with rice / Backniere mit Reis
- Szalontüdő szalvétagombóccal** 🍷🍷🍷🍷 4.250.-
Beef Lungs with napkin dumplings / Beuschel mit Serviettenknödel

Borjúételek / Veal / Kalbsgerichte

- Bécsi szelet petrezselymes burgonyával** 🍷🍷🍷 5.950.-
Wienerschnitzel with parsley potatoes / Wiener Schnitzel, mit Petersilienkartoffel
- Borjúpörkölt juhtúrós-kapros galuskával** 🍷🍷🍷🍷 5.950.-
Veal stew with ewe cheese and dill dumplings / Kalbsgulasch, Schafkäsenudel mit Dill
- Rántott borjúláb, fokhagymás korongburgonyával** 🍷🍷🍷 4.550.-
Fried veal leg with garlic potatoes / Gebackener Kalbfuß

Bélszín és marhaételek 200g
Tenderloin and beef dishes / Beefsteak und Rindsgerichte


- Natúr bélszín fűszervajjal, lyoni hagymával, batáta hasábokkal**  6.550.-
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**  6.950.-
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** 6.550.-
Wok-fried spicy tenderloin stripes with vegetables and durum pasta
In Wok geröstete, scharfe Beefsteakstreife mit Gemüse und Durum Nudeln



Bárányételek / Lamb / Lammgerichte

- Rántott bárányborda, sváb burgonyasalátával**  6.550.-
Fried lamb chops, with Swabian potato salad
Gebäckene Lammkoteletts, mit Schwäbische Kartoffelsalat

Vadételek / Game Dishes / Wildgerichte

- Őz érmék vadász módra; vörösboros, kacsamájjas, erdei gombás, áfonyás, borókás raguval, burgonyafánkkkal**  6.950.-
„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
- Szarvas érmék vadasan szalvéta gombóccal**  6.550.-
Deer slices in Chasseur sauce with napkin dumplings
Hirsch Scheiben auf Wildbret-Art mit Servietten Knödeln

Desszertek / Desserts / Süßigkeiten

Somlói galuska 🌾🥚🥚🥚	1.500.-	
<i>Somló style sponge cake / Somlauer Nockerln</i>		
Túrógombóc 🌾🥚🥚	1.500.-	
<i>Sweet cheese dumplings / Quarkknödel</i>		
Gundel palacsinta 🌾🥚🥚🥚	1.500.-	
<i>Gundel style pancake / Gundel-Palatschinke</i>		
Mákos vagy diós guba, vanília sodóval 🌾🥚🥚🥚	1.500.-	
<i>Poppy seed or nutty bread pudding with vanilla custard</i> <i>Warme Hörnchenstücke mit Mohn oder Nuss, Vanillepudding</i>		
Madártej (laktózmentes)	1.500.-	
<i>Floating island / Schwimmende Insel</i>		
Káposz tástészta 🌾 vagy túrós csusza(házi csuszatésztából) 🥚🌾	1.900.-	
<i>Cabbage with Noodles or Home-made pasta topped with curd cheese / Kraut Cvekedli</i> <i>oder Hausgemachte Topfenfleckerln mit Speck</i>		
Gesztenyepüré 🥚	1.500.-	
<i>Chestnut purée / Kastaniepüree</i>		
Fagylalt 🥚	550.-/	gombóc
<i>Ice / Eis</i>		