

## Élőételek / Appetizers / Vorspeisen




<b>Tatárbeefsteak / 100g</b> 	3.550.-
<i>Steak Tataré / Beef Tatar</i>	
<b>Libatepertő lilahagymával</b>	2.550.-
<i>Goose cracklings with red onion / Gänsegrammel mit Zwiebel</i>	
<b>Cézár saláta dióval sült Camembert sajttal</b> 	2.950.-
<i>Caesar salad, Camembert cheese baked with nuts</i> <i>Caesar-Salat, Camembert-Käse mit Nüssen gebacken</i>	
<b>Serpenyős libamáj szeletenként: fokhagymás-petrezselymes zsírában, szaftosan piritva, hegyes erős paprikával, lilahagymával</b> 	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>	
<b>Csontvelő piritóssal, fokhagymával</b> 	2.550.-
<i>Bone-marrow with garlic toast / Knochenmark mit Toast und Knoblauch</i>	
<b>Saláta bár: kis tányér / nagy tányér</b>	1.550.-/1.950.-
<i>Salad bar: small plate / large plate</i>	
<b>Salatpult: kleine Portion / große Portion</b>	
<b>Friss kevert saláta / Fresh Mixed Salad / Frischer gemischter Salat</b>	1.950.-

## Levesek / Soup / Suppen

<b>Erőleves</b>	1.250.-
<i>Broth / Kraftbrühsuppe</i> 	
<b>Erőleves kacsamáj kockával</b> 	(0,2 l): 2.150.- (0,35 l): 2.950.-
<i>Broth with duck liver cubes / Kraftbrühsuppe mit Enteleberwürfel</i>	

**Vegyes húsleves gazdagon, tálban (1 fő részére) tyúkból és marhából, zöldségekkel, cérnametélttel, kacsamáj kockával, sváb gombóccal, maceszgombóccal**  2.550.-

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**  3.850.-/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**  1.350.-/1.650.-/2.150.-  
Újházi Chicken Consommé / Hühnersuppe „Újházi Art”

**Marhahúsleves**  1.350.-/1.650.-/2.150.-  
Beef Soup / Rindfleischsuppe

**Solymári sváb bableves nudlival**  1.550.-/2.150.-/3.150.-  
Swabian bean soup with noodles / Schwäbische Bohnensuppe Schaumarer Art mit Nudeln

**Gulyásleves**  1.550.-/2.150.-/3.150.-  
Goulash Soup / Gulyás-Suppe

**Harcsa halászlé pontytejjel**  1.550.-/2.150.-/3.150.-  
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 körettel**  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** 6.450.-

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**  390.-/dkg

Garlic Shrimp with Caesar salad

Knoblauchgarnele mit Caesar salat



**Lazac steak spenótos Gnocchival, Gorgonzola mártással**  6.450.-





Salmon steak, Gnocchi with spinach and Gorgonzola sauce





Lachssteak, spinach Gnocchi mit Gorgonzola Sauce


**Harcsa steak vargányás sültzöldséggel**   6.450.-  
*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**   4.950.-  
*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*


**Tejszínes vargányás csirkemell csíkok diós burgonyafánkkkal** 4.950.-  
*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 jázminrizzsel, áfonyalekvárral**     4.950.-  
*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**  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** 6.950.-  
*Goose liver roasted, pear in Tokaji Aszú, honey and nuts and mashed potatoes*  
*Gänseleber, Birne im Tokaji Aszú, Honig und Nuss und Kartoffel-Püree*  
  

### *Nyúl / Rabbit / Kaninchen*

**Erdei gombás, nyúl májas nyúltekercs Parmezános zöldborsós rizottóval**  5.950.-  
*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** 5.650.-  
**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** 🌿🍷🍷 4.950.-  
*Fried marrow (brains) with rice / Backniere mit Reis*
- Szalontüdő szalvétagombóccal** 🌿🍷🍷🍷 4.950.-  
*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** 🌿🍷🍷 4.950.-  
*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**   6.950.-  
*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**       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** 6.950.-  
*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**     6.950.-  
*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**      6.950.-  
*Deer slices in Chasseur sauce with napkin dumplings*  
*Hirsch Scheiben auf Wildbret-Art mit Servietten Knödeln*

## Desszertek / Desserts / Süßigkeiten

<p><b>Somlói galuska</b>    </p> <p><i>Somló style sponge cake / Somlauer Nockerln</i></p>	1.750.-
<p><b>Túrógombóc</b>   </p> <p><i>Sweet cheese dumplings / Quarkknödel</i></p>	1.750.-
<p><b>Gundel palacsinta</b>    </p> <p><i>Gundel style pancake / Gundel-Palatschinke</i></p>	1.750.-
<p><b>Mákos vagy diós guba, vanília sodóval</b>    </p> <p><i>Poppy seed or nutty bread pudding with vanilla custard</i> <i>Warme Hörnchenstücke mit Mohn oder Nuss, Vanillepudding</i></p>	1.750.-
<p><b>Madártej (laktózmentes)</b></p> <p><i>Floating island / Schwimmende Insel</i></p>	1.750.-
<p><b>Káposz tástészta</b>  <b>vagy túrós csusza</b>(házi csuszatésztából)  </p> <p><i>Cabbage with Noodles or Home-made pasta topped with curd cheese / Kraut Cvekédli</i> <i>oder Hausgemachte Topfenfleckerln mit Speck</i></p>	1.900.-/ 2.550.-
<p><b>Gesztenyepüré</b> </p> <p><i>Chestnut purée / Kastaniepüree</i></p>	1.750.-
<p><b>Fagylalt</b> </p> <p><i>Ice / Eis</i></p>	650.-/ <i>gombóc</i>