

SPEISEKARTE



BEGRÜSSUNGSANGEBOT

Pogatsche mit Grieben – Ungarisches 330.-
Salzgebäck



VORSPEISEN

1. KALTE GÄNSELEBER (100 GRAMM) TERRINE 6.500.-
*mit Apfel-Majonäse-Vitaminsalat,
mit frischem Gemüse der Saison und Toast**

2. TATARENBEEFSTEAK (100 GRAMM) 6.190.-
*mit frischem Gemüse der Saison, Butter und Toast**

3. FLEISCHPALATSCHINKEN 1.500.-
*mit Sauerrahm und Paprikasoße (1 Stück)**

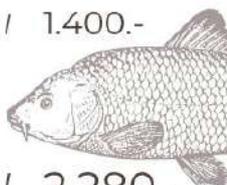


SUPPEN

4. FLEISCHBRÜHE *in Schüssel 0.5 l* 1.950.-
mit hausgemachten Leberknödeln in Tasse 0.3 l* 1.400.-
und Gemüse

5. RINDFLEISCHSUPPE *in Schüssel 0.5 l* 1.950.-
mit Fleisch, Gemüse, Nudeln in Tasse 0.3 l* 1.400.-

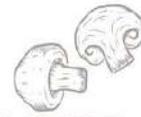
6. SCHWEINERAGOUTSUPPE 2.280.-
NACH MIZSE ART *in Schüssel 0.5 l*
mit Sauerrahm und Zitrone in Tasse 0.3 l* 1.650.-



SPEISEKARTE



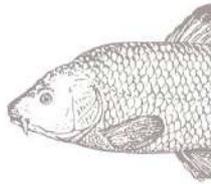
7. KESSELGULASCH *in Schüssel 0.5 l* 2.380.-
mit kleinen Nockerln *in Tasse* 0.3 l* 1.700.-
8. HIRSCHRAGOUTSUPPE *in Schüssel 0.5 l* 2.480.-
mit Waldpilzen *in Tasse* 0.3 l* 1.750.-
9. KÜRBISCREMESUPPE *in Tasse* 0.3 l* 1.650.-
mit gerösteten Kernen



LIEBLINGSGERICHE DER KINDER



10. PANIERTE HÜHNERBRUST 2.400.-
*mit Pommes und Pfirsichkonfitüre**
11. PANIERTER 'TEDDYBÄR'
SCHMELZKÄSE 2.600.-
*mit Pommes**



VEGETARISCHE GERICHTE

12. PANIERTER TRAPPISTENKÄSE 3.950.-
mit Bratkartoffeln und Tartarsoße
13. KÜRBISRISOTTO 5.450.-
*mit gegrilltem Camembert**
14. PANIERTER GOUDA-KÄSE 5.150.-
mit Batate, Preiselbeersauce



SPEISEKARTE



UNGARISCHE SPEZIALITÄTEN

15. IM OFEN GEBRATENE GÄNSELEBER 12.900.-
mit knusprigen Zwiebelringen, Bratkartoffeln



16. LIEBLING VON TSCHARDAWIRT 7.150.-
*(Gänseleber-Schnitzel vom Rost,
Schweinerippe vom Rost,
Pilzsoße auf Bakony Art,
Bratkartoffeln, gedünsteter Reis)**

17. 'ENTENFEST' 7.150.-
*geschmückt mit paniierter Leber, serviert mit
gedünstetem Kraut und Steak Kartoffeln
(im Ofen gebratene halbe Ente
mit paniierter Leber)**

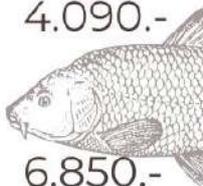


18. IM OFEN GEBRATENE
SCHWEINSHAXE 4.450.-
*mit Zwiebel und Kartoffeln, gedünstetes Kraut,
serviert in einer Pfanne*

19. WELSPAPRIKASCH 5.550.-
*mit Steinpilz und Topfenfleckerln, serviert in einer
Pfanne*

20. RINDGULASCH 4.090.-
*mit Rotwein und Kleinnockerln, serviert im Kessel,
wie Géza Hofi immer mit gutem Appetit verzehrte*

21. UNGARISCHES KUTTELGULASCH 4.090.-
mit Salzkartoffeln, serviert im Kessel



22. GEMENESE-HIRSCHRAGOUT 6.850.-
mit hausgemachten Serviettenknödeln

23. TOPFENFLECKERL 2.750.-
von Onkel Feri Bessenyei mit Grammeln

SPEISEKARTE



PLATTERS



24. FARMHAUSPLATTE

16.900.-

FÜR 2 PERSONEN

Panierte Hünchenbrust gefüllt mit Käse und Schinken, panierte Schweinerippen, ganze gebratene Schweinshaxe, panierte Entenleber, paniertes Trappistenkäse, panierte Pilzköpfe, gedünstetes Gemüse, Bratkartoffeln, Petersilienkartoffeln, gedünsteter Reis, Pilzsoße auf Bakony Art, Tartarsoße



25. 'MIZSE' PLATTE FÜR 2 PERSONEN* 18.800.-

paniertes Welsfilet, halbe Ente gebraten im Ofen, Hünchenbrust gefüllt mit Käse und Schinken im Pariser Mantel, Hühnerkeulenfilet vom Rost, gegrillter Camembert-Käse, panierte Pilze und Zucchini, gedünstetes Kraut, Bratkartoffeln, gedünsteter Reis, gemischter Salat mit Majonäse und Tartarsoße

HAUPTSPEISEN

26. ZANDERFILET (250 GRAMM)

5.650.-

AUF DER HAUT GEBRATEN

*serviert mit Petersilienkartoffeln, Kapern-Majonäse**

27. PANIERTES WELSFILLET

5.550.-

mit Majonäse-Kartoffelsalat

28. PANIERTE ENTENLEBER

4.650.-

mit Risi-Pisi, Tartarsoße

29. HÜHNERKEULENFILET VOM ROST

4.250.-

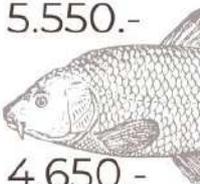
mit Gartensalat und Marmorkäsesoße

30. HÜHNERBRUST

5.150.-

GEFÜLLT MIT KÄSE UND SCHINKEN

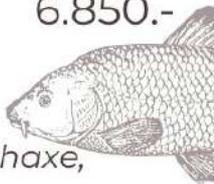
serviert mit Bratkartoffeln, gedünstetem Reis



SPEISEKARTE



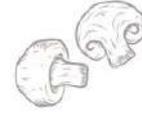
31. ENTENKEULEN 7.250.-
*serviert mit Bratkartoffeln, gedünstetem Kraut
und roter Zwiebelmarmelade*
32. HÄHNCHENBRUST 5.150.-
mit Pflaumenkroketten und Knoblauchsauce
33. RIESENE SCHWEINEFILET 5.550.-
(200 GRAMM) IM WIENER-MANTEL
*mit Bratkartoffeln und Kohlsalat**
34. SCHWEINELENDE 6.850.-
*in geräuchertem Schinken mit Dill-Paprikasauce,
Knödel mit Schafskäse*
35. ZIGEUNERBRATEN 5.550.-
VOM SCHWEINEFLEISCH
*auf einem Holzteller mit Bratkartoffeln
und Mixed Pickles
(Schweinenacken mit Knoblauch, gerösteter Speck)*
36. BBQ-RIPPEN 4.850.-
mit Bratkartoffeln und gedünstetem Kraut
37. PLATTE DES WEGELAGERERS 6.850.-
AUF KÖNCSÖG ART
*mit Bratkartoffeln und Säure vom Markt
(Schweinebraten, im Ofen gebratene Schweinshaxe,
gegrillte Würstchen)**
38. LENDENFILET (200 GRAMM) 13.900.-
*mit gegrillter Gänseleber Scheibe,
mit gegrillten Waldpilzen, Steak Kartoffeln**
39. LENDENSTÜCK VON ANGUS-RIND 7.800.-
*mit Senfsoße, knusprigen Zwiebelringen
und Steak Kartoffeln**



SPEISEKARTE



SALATE



40. FRISCHE GEMÜSE 1.750.-
mit Marmorkäse-Joghurtdressing

41. BUNTER GEMISCHTER SALAT 1.500.-
*Tomatensalat, Gurkensalat,
Kohlsalat, Säure vom Markt*

42. TOMATENSALAT 1.300.-
mit Zwiebeldressing



43. GURKENSALAT 1.200.-

44. GURKENSALAT 1.300.-
mit Sauerrahm

45. KOHLSALAT 800.-

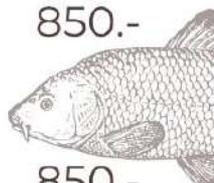
46. MAJONÄSE-KOHLSALAT 1.200.-

47. HAUSGEMACHTER 990.-
BAUERNHOFSSALAT
*gehobelte Weißkohl mit Zwiebel, Karotte,
Pritamin Paprika, Gurke*

48. GEWÜRZGURKE 850.-

49. SÄURE VOM MARKT 850.-
leicht scharf

50. ESSIGER APFELPAPRIKA 850.-
scharf



SPEISEKARTE



DESSERTS



51. FLAMBIERTER MILCHKUCHEN 1.400.-
mit Aprikosenmarmelade und Aprikosenkompott

52. PALATSCHINKEN GEFÜLLT 1.950.-
MIT MOHN
serviert mit heißer Sauerkirschsoße

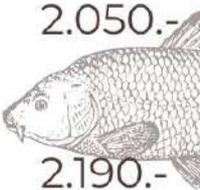
53. PALATSCHINKEN NACH GESCHMACK: 550.-
*gefüllt mit Kakao, hausgemachter Aprikosenmarmelade,
Zimt (1 Stück)**



54. SOMLAUER NOCKERLN 1.550.-
*im Becher**

55. SCHOKOLADEN-LAVAKUCHEN 2.050.-
*mit Schlagsahne, Sauerkirschragout und Vanilleeis**

56. MOHNPIELEN 2.050.-
*mit Sauerkirsche und Vanille**



57. MOHN-APFELKUCHEN 2.190.-
/glutenfrei, milchfrei, zuckerfrei, 2 Stücke/

Die Speisekarte ist ab 25. Oktober 2024 gültig.
Aus den * gezeichneten Gerichten können wir nur Vollportion bereiten.
Der Preis der kleinen Portionen: 70% von den Preisen der Speisekarte.
Bitte Sie unsere Speisekarte mit Allergenen von dem Kellner.

Für die Verpackung - es hängt von der Größe der Dosen ab - berechnen wir eine Extragebühr.
Soße Becher 80.-, Kleine Plastikbox 120.-, Menübox 200.-,
0,8 l Klappbox 250.-, 1,2 l Klappbox 250.-, 2,5 l Klappbox 350.-,
3,5 l Klappbox 450.-, 4,5 l Klappbox 550.-,
Tablett klein 600.- und groß 700.-

In unserem Restaurant rechnen wir kein Bedienungsgeld auf.
Die Preise sind in Forint und enthalten die Mwst.

LILLA SÁNDORNÉ GÖMÖRI
Geschäftsführerin

JÁNOS KÁSA
Executive Chef
Meisterkoch