

SPEISEKARTE



BEGRÜSSUNGSANGEBOT

Ungarische Pogatsche mit Grieben 350.-



VORSPEISEN

1. KALTE GÄNSELEBER TERRINE (100 G)* 6.800.-
*mit Apfel-Majonäse-Vitaminsalat,
mit frischem Gemüse der Saison und Toast*

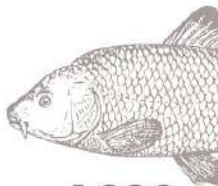
2. LAUWARME GÄNSELEBER (100 G)* 6.800.-
mit Apfelscheiben und gegrillter Polenta

3. TATARBEEFSTEAK (100 G)* 6.400.-
*mit frischem Gemüse der Saison,
Butter und Toast*



4. WÜRZIGE HÄHNCHENBRUST* 3.450.-
*mit frischem Gartengemüse und
hausgemachtem Dressing*

SUPPEN



5. FLEISCHBRÜHE NACH KÜCHENCHEF ART
mit Fleisch, Gemüse, Nudeln
in Schüssel 0.5l 1.990.-
in Tasse* 0.3l 1.450.-

6. FLEISCHBRÜHE
*mit hausgemachten
Leberknödeln und Gemüse*
in Schüssel 0.5l 1.990.-
in Tasse* 0.3l 1.450.-

7. RAGOUTSUPPE NACH MIZSE ART
*von Schweinefleisch,
mit Sauerrahm und Zitrone*
in Schüssel 0.5l 2.380.-
in Tasse* 0.3l 1.700.-



SPEISEKARTE



8. JÓKAI-BOHNENSUPPE *in Kessel 0.5l* 2.480.-
in Tasse 0.3l* 1.750.-

9. KESSELGULASCH  *in Kessel 0.5l* 2.480.-
mit kleinen Nockerln *in Tasse* 0.3l* 1.750.-

10. KALTE GEMISCHTE *in Schüssel 0.5l* 1.990.-
OBSTSUPPE *in Tasse* 0.3l* 1.450.-

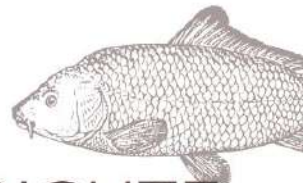
11. TOMATENCREMESUPPE *in Tasse* 0.3l* 1.750.-
kalte, mit Basilikum und würzigen Fetakäsewürfeln

LIEBLINGSGERICHTE DER KINDER



12. PANIERTE HÜHNCHENBRUST* 2.400.-
mit Pommes und Pfirsichkonfitüre

13. PANIERTER 'TEDDYBÄR'
SCHMELZKÄSE* 2.600.-
mit Pommes



VEGETARISCHE GERICHTE

14. CREMIGE KÖNIGSKRABBE 5.150.-
mit hausgemachten Bandnudeln und Babyspinat

15. GEGRILLTER ZIEGENKÄSE* 4.850.-
mit frischem grünen Salat und hausgemachtem Dressing

16. PANIERTER TRAPPISTENKÄSE 4.150.-
mit Bratkartoffeln, gedünstetem Reis und Tatarensoße

17. LIEBLING DER VEGANER* 4.950.-
Auberginen-Boote mit gegrillten Pilzen, Zucchini und Karottenstreifen



SPEISEKARTE



UNGARISCHE SPEZIALITÄTEN



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

19. GEBRATENE ENTE* 5.950.-
*mit gedünstetem Kraut und Bratkartoffeln
(halbe Ente im Ofen gebraten)*

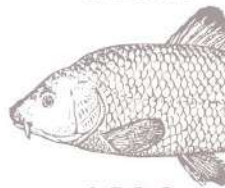
20. WELSPAPRIKASCH 5.750.-
*mit Steinpilz und Topfenfleckerln, serviert in einer
Pfanne*



21. UNGARISCHE
SCHWEINEFILETSTÜCKE 5.550.-
mit Bratkartoffeln

22. BRASOV-SCHWEINEFILET 5.450.-
*(Tellergericht aus gewürfeltem Schweinefleisch und
Bratkartoffeln mit viel Knoblauch)*

23. IM OFEN GEBRATENE
SCHWEINSHAXEN 4.650.-
mit Haut, nach Hausfrauen Art



24. RINDGULASCH 4.190.-
*mit Rotwein und Kleinnockerln, serviert im Kessel,
wie Géza Hofi immer mit gutem Appetit verzehrte*

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

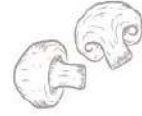
26. TOPFENFLECKERL 2.950.-
von Onkel Feri Bessenyei mit Grammeln

27. EIERNOCKERLN 2.950.-
in roter Pfanne mit Kopfsalat

SPEISEKARTE



UNSERE PLATTEN MIT BRATEN



28. CHEF PLATTE FÜR 2 PERSONEN 16.800.-

*Zander in Bierteig,
panierte Hühnchenbrust gefüllt mit Käse und Schinken,
im Ofen gebratene Schweinshaxen mit Haut,
würziges Schweinefleisch,
panierter Camembert-Käse, panierte Pilzköpfe,
gedünstetes Gemüse, Bratkartoffeln,
Petersilienkartoffeln, gedünsteter Reis,
Pilzsoße nach Bakony Art, Tatarensoße*

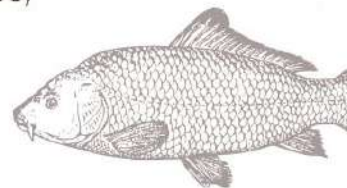


29. FARMHAUSPLATTE FÜR 2 PERSONEN 16.500.-

*Hühnerkeulenfilet vom Rost,
Rippenstück vom Schwein gefüllt mit geräuchertem Käse
und geräuchertem Schweinekamm,
im Ofen gebratene Schweinshaxen mit Haut,
würziges Schweinefleisch,
panierter Trappistenkäse, panierte Pilzköpfe,
gedünstetes Gemüse, Bratkartoffeln,
Petersilienkartoffeln, Risi-Pisi,
Pilzsoße nach Bakony Art, Tatarensoße*

30. 'MIZSE' PLATTE FÜR DIE FAMILIE* 18.900.-

*gebratene Forelle im Ganzen,
halbe Ente gebraten im Ofen,
Hähnchenbruststreifen nach Pariser Art,
paniertes Schweinekotelett,
panierte Zucchini,
gedünstetes Kraut, gedünstetes Gemüse,
Steakkartoffeln,
gedünsteter Reis und
Tatarensoße*



SPEISEKARTE

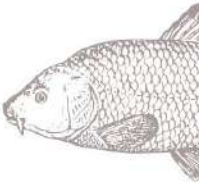


FISCHGERICHTE

31. SAUERRAHM-WELSFILLET* 5.950.-
mit Speck-Kartoffeln, gebratenen Tomaten und Paprika
32. ZANDERFILET (250 G) 5.950.-
AUF DER HAUT GEBRATEN*
mit grünem Salat mit Olivenöl
33. GEBRATENE FORELLE IM GANZEN* 5.550.-
mit gegrilltem Gemüse und Zitruskräuterbutter



GEFLÜGELGERICHTE



34. PYRAMIDE VON GÄNSELEBER 12.900.-
gegrillte Gänseleberscheiben mit Bratapfel und Burgundersoße, serviert mit Kartoffelpüree
35. HÜHNCHENBRUSTFILET-GRATIN 5.350.-
MIT APFEL UND CAMEMBERT-KÄSE
mit Bratkartoffeln und gedünstetem Reis
36. HÄHNCHEN MIT PAPRIKASOSSE* 5.350.-
und Eiernockerln
37. PANIERTE HÜHNCHENBRUST 5.250.-
GEFÜLLT MIT KÄSE UND SCHINKEN
mit Bratkartoffeln, gedünstetem Reis
38. PANIERTE HÄHNCHENBRUST 5.250.-
STREIFEN
mit griechischem Salat
39. HÜHNERKEULENFILET VOM ROST 4.250.-
mit Gartensalat und Marmorkäsesoße
40. PANIERTES HÜHNERKEULENFILET 4.650.-
mit Petersilienkartoffeln und hausgemachtem Kompott der Saison



SPEISEKARTE



SCHWEINEFLEISCH-GERICHTE



41. SCHWEINEKOTELETT 7.850.-
NACH TSCHARDA ART
*mit Bratkartoffeln, gedünstetem Reis
(Gänseleber, Speck, Pilze, hausgemachter Letscho)*

42. DAS LIEBLINGSSESSEN DER SCHWAGER* 8.450.-
*mit Bratkartoffeln und Pfeffersoße
(Schweineflecken, gegrillte Hühnerkeule, Steak, Spiegelei)*

43. RIESENES SCHWEINEFILET (200 G) 5.550.-
IM WIENER-MANTEL*
mit Petersilienkartoffeln



44. ZIGEUNERBRATEN 5.350.-
mit Knoblauch, gebratenem Speck und Bratkartoffeln

45. PANIERTES RIPPENSTÜCKFILET 5.550.-
VOM SCHWEIN GEFÜLLT MIT MARK
mit Bratkartoffeln und gedünstetem Reis



46. PANIERTES RIPPENSTÜCK VOM 5.550.-
SCHWEIN GEFÜLLT MIT
GERÄUCHERTEM SCHWEINEKAMM UND
GERÄUCHERTEM KÄSE
mit Bratkartoffeln, gedünsteter Reis

RINDFLEISCH-GERICHTE

47. STEAKS NACH BUDAPESTER ART 13.900.-
*mit Bratkartoffeln, gedünsteter Reis
(Gänseleber, grüne Erbsen, Pilze)*

48. KLASSISCHER ZWIEBELROSTBRATEN 7.800.-
vom Lendenfilet, mit Steakkartoffeln



SPEISEKARTE



SALATE



49. FRISCHE GEMÜSE 1.750.-
mit Marmorkäse-Joghurtdressing

50. GRIECHISCHER SALAT 1.750.-

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



52. TOMATENSALAT* 1.300.-
mit Zwiebeldressing

53. GURKENSALAT* 1.200.-

54. GURKENSALAT MIT SAUERRAHM* 1.300.-

55. KOPFSALAT* 1.150.-

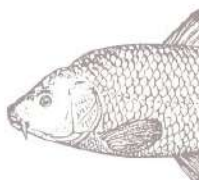
56. KOHLSALAT* 800.-

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

58. GEWÜRZGURKE* 850.-

59. SÄURE VOM MARKT* 850.-
leicht scharf

60. ESSIGER APFELPAPRIKA* 850.-
scharf



SPEISEKARTE

DESSERTS



61. FLAMBIERTER MILCHKUCHEN 1.400.-
mit Aprikosenmarmelade und Aprikosenkompott

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

63. HAUSGEMACHTE VOGELMILCH* 1.650.-

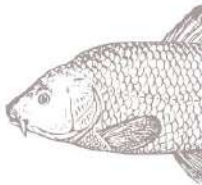
64. SOMLAUER NOCKERLN* 1.550.-
*im Becher**



65. RÁKÓCZI-HÜTTENKÄSE-GLASCREME* 1.850.-

66. HAUSGEMACHTER EISBECHER* 1.650.-
mit Schlagsahne (Himbeere, Vanille, Pistazie)

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



Die Speisekarte ist ab 12. März 2025 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

ATTILA KOVÁCS
Executive Chef
Meisterkoch