

# SPEISEKARTE



## BEGRÜSSUNGSANGEBOT

Pogatsche mit Grieben – Ungarisches Salzgebäck 300.-



## VORSPEISEN

KALTE GÄNSELEBER (100 GRAMM) TERRINE 6.500.-

*mit Apfel-Majonäse-Vitaminsalat, mit frischem Gemüse der Saison und Toast\**

TATARENBEEFSTEAK (100 GRAMM) 5.990.-  
*mit frischem Gemüse der Saison, Butter und Toast\**

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

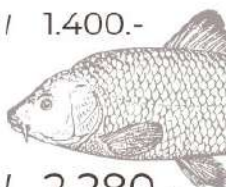


## SUPPEN

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

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

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



# SPEISEKARTE



KESSELGULASCH *in Schüssel 0.5 l* 2.380.-  
*mit kleinen Nockerln* *in Tasse\* 0.3 l* 1.700.-



HIRSCHRAGOUTSUPPE *in Schüssel 0.5 l* 2.380.-  
*mit Waldpilzen* *in Tasse 0.3 l* 1.700.-

KNOBLAUCHCREMESUPPE *in Tasse\* 0.3 l* 1.550.-  
*mit gerösteten Brotwürfeln*

KALTE GEMISCHTE *in Schüssel 0.5 l* 1.950.-  
OBSTSUPPE *in Tasse 0.3 l* 1.400.-



## LIEBLINGSGERICHTE DER KINDER

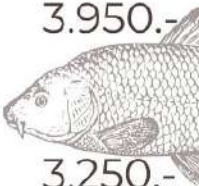
PANIERTE HÜHNERBRUST 2.400.-  
*mit Pommes und Pfirsichkonfitüre\**

## VEGETARISCHE GERICHTE

PANIERTER TRAPPISTENKÄSE 3.950.-  
*mit Bratkartoffeln und Tartarsoße*

GEMÜSE-NUDEL-GRATIN 3.250.-  
*mit Käsesoße*

GEGRILLTER CAMEMBERT-KÄSE 4.550.-  
*mit Olivenölsalat und gerösteten Kernen*



# SPEISEKARTE



## UNGARISCHE SPEZIALITÄTEN

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

LIEBLING VON TSCHARDAWIRT 6.690.-  
*(Gänseleber-Schnitzel vom Rost,  
Schweinerippe vom Rost,  
Pilzsoße nach Bakony Art  
Bratkartoffeln, gedünsteter Reis)\**



'ENTENFEST' 6.850.-  
*geschmückt mit paniierter Leber, serviert mit  
gedünstetem Kraut und Steak Kartoffeln\*  
(im Ofen gebratene halbe Ente  
mit paniierter Leber)*

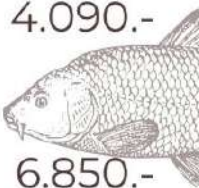


IM OFEN GEBRATENE  
SCHWEINSHAXE 4.450.-  
*mit Zwiebel und Kartoffeln, gedünstetes Kraut,  
serviert in einer Pfanne*

WELSPAPRIKASCH 5.450.-  
*mit Steinpilz und Topfenfleckerln, serviert in einer  
Pfanne*

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

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



GEMENCI-HIRSCHRAGOUT 6.850.-  
*mit Nudeln*

TOPFENFLECKER 2.750.-  
*von Onkel Feri Bessenyei mit Grammeln*

# SPEISEKARTE



## PLATTERS



### FARMHAUSPLATTE FÜR 2 PERSONEN

16.900.-

*Panierte Hünchenbrust gefüllt mit Käse und Schinken, Medaillen aus Schweinefilet im Pariser Mantel, würziger Schweinebraten, gegrillte Würstchen, paniertes Trappistenkäse, panierte Pilzköpfe, gedünstetes Gemüse, Bratkartoffeln, Petersilienkartoffeln, gedünsteter Reis, Creme Pilzsoße, Tartarsoße*



### '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

ZANDERFILET (250 GRAMM)  
AUF DER HAUT GEBRATEN  
*serviert mit Grünsalat mit Olivenöl\**

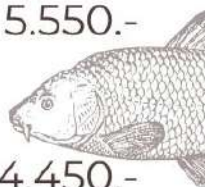
5.550.-

PANIERTES WELSFILLET  
*mit Majonäse-Kartoffelsalat*

5.550.-

PANIERTE ENTENLEBER  
*mit Risi-Pisi, Tartarsoße*

4.450.-



HÜHNERKEULENFILET VOM ROST  
*mit Gartensalat und Marmorkäsesoße*

4.250.-

PANIERTE HÜHNERBRUST  
GEFÜLLT MIT KÄSEN

4.950.-

*serviert mit Batate, gedünstetem Reis*



# SPEISEKARTE



HÜHNERBRUST GEFÜLLT  
MIT KÄSE UND SCHINKEN

*serviert mit Bratkartoffeln, gedünstetem Reis*



HÜHNERBRUST IM SESAMMANTEL 4.950.-  
*mit gemischtem Salat mit Majonäse*

RIESENE SCHWEINEFILET  
(200 GRAMM) IM WIENER-MANTEL  
*mit Bratkartoffeln und Majonäse-Kohlsalat\**

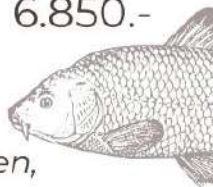
MEDAILLEN AUS SCHWEINEFILET 5.250.-  
*mit Pilzrahmsoße, Bratkartoffeln, gedünstetem Reis*

PANIERTER SCHWEINENACKEN 4.850.-  
*mit Bratkartoffeln*



ZIGEUNERBRATEN  
VOM SCHWEINEFLEISCH 5.400.-  
*auf einem Holzteller mit Bratkartoffeln und Mixed Pickles  
(Schweinenacken mit Knoblauch, gerösteter Speck)*

PLATTE DES WEGELAGERERS  
AUF KÖNCSÖG ART 6.850.-  
*mit Bratkartoffeln und Pfeffersoße\**  
*(Schweinebraten, gegrillte Hähnchenbruststreifen,  
gegrillte Würstchen)*



LENDENBRATEN (200 GRAMM) 11.400.-  
*mit gegrillter Gänseleber Scheibe,  
mit farbiger Pfeffersoße, Steak Kartoffeln\**

UNGARISCHES  
GRAURIND-LENDENSTÜCK 6.100.-  
*mit Senfsoße, knusprigen Zwiebelringen  
und Steak Kartoffeln*

# SPEISEKARTE



## SALATE



FRISCHE GEMÜSE 1.650.-  
*mit Marmorkäse-Joghurtdressing*

BUNTER GEMISCHTER SALAT 1.400.-  
*Tomatensalat, Gurkensalat,  
Kohlsalat, Säure vom Markt*

TOMATENSALAT 1.200.-  
*mit Zwiebeldressing*



GURKENSALAT 1.200.-

GURKENSALAT 1.300.-  
*mit Sauerrahm*

KOHL SALAT 800.-

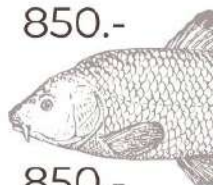
MAJONÄSE-KOHL SALAT 990.-

HAUSGEMACHTER  
BAUERNHOF SALAT 990.-  
*gehobelte Weißkohl mit Zwiebel, Karotte,  
Pritamin Paprika, Gurke*

GEWÜRZGURKE 850.-

SÄURE VOM MARKT 850.-  
*leicht scharf*

ESSIGER APFELPAPRIKA 850.-  
*scharf*



# SPEISEKARTE



## DESSERTS



### FLAMBIERTER MILCHKUCHEN

*mit Aprikosenmarmelade und Aprikosenkompott*

1.400.-

### PALATSCHINKEN GEFÜLLT MIT MOHN

*serviert mit heißer Sauerkirschsoße*

1.950.-

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



### SOMLAUER NOCKERLN

*im Becher\**

1.550.-

### VANILLEEIS

*mit heißem Himbeerragout (3 Kugeln)\**

2.050.-

### SCHOKOLADEN-LAVAKUCHEN

*mit Schlagsahne, Sauerkirschragout und Vanilleeis\**

2.050.-

### VANILLE-KIRSCH-CREME

*im Glas\**

1.850.-

### MOHN-APFELKUCHEN

*/glutenfrei, milchfrei, zuckerfrei, 2 Stücke/*

2.190.-

Die Speisekarte ist ab 29. März 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  
Geschäftsführer

JÁNOS KÁSA  
Executive Chef  
Meisterkoch

