

SPEISEKARTE

BEGRÜSSUNGSANGEBOT

Ungarische Pogatsche mit Grieben

400.-



VORSPEISEN

1. KALTE GÄNSELEBER TERRINE (100 G)*

6.800.-

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

2. TATARBEEFSTEAK (150 G)*

6.990.-

*mit frischem Gemüse der Saison,
Butter und Toast*

3. PALATSCHINKEN A'LA HORTOBÁGY

2.990.-

mit Fleischfüllung (2 Stücke)



SUPPEN

4. FLEISCHBRÜHE

NACH KÜCHENCHEF ART

mit Schweinefleisch, Gemüse, Nudeln

in Schüssel 0.5l

2.050.-

in Tasse 0.3l*

1.450.-

5. FLEISCHBRÜHE

*mit hausgemachten
Leberknödeln und Gemüse*

in Schüssel 0.5l

2.150.-

in Tasse 0.3l*

1.500.-

6. RAGOUTSUPPE NACH

MIZSE ART

*von Schweinefleisch,
mit Sauerrahm und Zitrone*

in Schüssel 0.5l

2.580.-

in Tasse 0.3l*

1.800.-

7. JÓKAI-BOHNENSUPPE

in Kessel 0.5l

2.580.-

in Tasse 0.3l*

1.800.-

8. KESSELGULASCH

mit kleinen Nockerln

in Kessel 0.5l

2.580.-

in Tasse 0.3l*

1.800.-

9. HIRSCHRAGOUTSUPPE

mit Waldpilzen

in Schüssel 0.5l

2.780.-

in Tasse 0.3l*

1.950.-

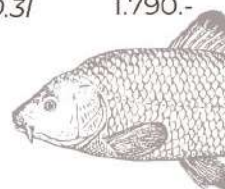
10. FRANZÖSISCHE

ZWIEBELCREMESUPPE

mit Käsestange

in Tasse 0.3l*

1.790.-



SPEISEKARTE



VEGETARISCHE UND SCHONENDE GERICHTE

11. KÖNIGSKRABBE IN CREMIGE SAHNESOSSE 5.350.-
mit hausgemachten Bandnudeln und Babyspinat

12. WARME ZIEGENKÄSE* 5.150.-
auf Kartoffelkroketten mit Blaubeersosse



13. PANIERTER GOUDA-KÄSE 4.490.-
mit Bratkartoffeln, gedünstetem Reis und Tatarensoße

14. VEGETARISCHES FESTMAHL 5.150.-
*mit gedünstetem Gemüse und Reis, Tatarensoße
(Gegrillter Camembert-Käse, Pilzköpfe nach Pariser Art,
gebratene Zucchini, gebratene Blumenkohlrischen)*



UNGARISCHE SPEZIALITÄTEN

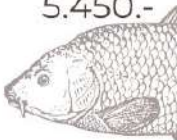
15. IM OFEN GEBRATENE GÄNSELEBER 12.900.-
mit knusprigen Zwiebelringen, Bratkartoffeln

16. GEBRATENE ENTE* 6.450.-
*mit gedünstetem Kraut und Bratkartoffeln
(halbe Ente im Ofen gebraten)*

17. WELSPAPRIKASCH 6.120.-
mit Steinpilz und Topfenfleckerln, serviert in einer Pfanne

18. UNGARISCHE SCHWEINEFILETMEDAILLONS 5.790.-
*mit Bratkartoffeln
(Gegrillte Schweinefiletmedaillons mit hausgemachtem Letscho)*

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



20. IM OFEN GEBRATENE SCHWEINSHAXEN 5.250.-
*mit Haut, nach Hausfrauen Art
(geröstete Kartoffelwürfel mit Kolozsvarer Speck, Pilzen und Perlwiebeln)*

21. RINDGULASCH MIT ROTWEIN 5.050.-
*und Kleinnockerln, serviert im Kessel,
wie Géza Hofi immer mit gutem Appetit verzehrte*

22. UNGARISCHES KUTTELGULASCH 4.590.-
mit Salzkartoffeln, serviert im Kessel

23. TOPFENFLECKERL 3.450.-
von Onkel Feri Bessenyei mit Grammeln

SPEISEKARTE

UNSERE PLATTEN MIT BRATEN

24. CHEF PLATTE FÜR 2 PERSONEN

17.200.-

*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*



25. FARMHAUSPLATTE FÜR 2 PERSONEN

18.900.-

*Hühnerbruststreifen in Cornflakes-Mantel,
Hühnerkeulenfilet vom Rost,
im Ofen gebratene Schweinshaxen mit Haut,
paniertes Rippenstück vom Schwein gefüllt
mit geräuchertem Käse und geräuchertem Schweinenacken,
würziges Schweinefleisch,
mini Räuberspiess,
panierter Gouda-Käse, panierte Pilzköpfe,
gedünstetes Gemüse, Bratkartoffeln,
Petersilienkartoffeln, Risi-Pisi,
Pilzsoße nach Bakony Art, Tatarensoße*

26. 'MIZSE' PLATTE*

18.900.-

*gebratene Forelle im Ganzen,
halbe Ente gebraten im Ofen,
Hühnchenbruststreifen in Cornflakes-Mantel,
panierter Schweinenacken mit Knoblauch-Sauerrahm und
geräuchertem Käse,
panierte Zucchini,
gedünstetes Kraut, gedünstetes Gemüse,
Steakkartoffeln, gedünsteter Reis,
Tatarensoße*



LIEBLINGSGERICHTE DER KINDER

27. PANIERTE HÜHNCHENBRUST*

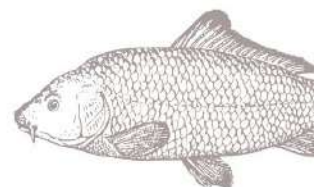
2.600.-

mit Pommes und Pfirsichkonfitüre

28. PANIERTER 'TEDDYBÄR' SCHMELZKÄSE*

2.600.-

mit Pommes und Pfirsichkonfitüre



SPEISEKARTE

FISCHGERICHTE

29. GEGRILLTES LACHSFILET

mit hausgemachter Pasta, mit Basilikum und getrockneten Tomaten



6.850.-

30. GOLD-PANIRTES GRAUES WELSFLET

mit hausgemachten Kartoffelsalat mit Mayonnaise

31. ZANDERFILET (250 GRAMM)*

auf der Haut gebraten serviert mit grünem Salat mit Olivenöl

32. GEBRATENE FORELLE IM GANZEN*

mit gegrilltem Gemüse und Zitruskräuterbutter

GEFLÜGELGERICHTE

33. PANIERTE GÄNSELEBER

mit Kartoffelpüree und hausgemachtem Kompott der Saison

34. KONFIERTE ENTENKEULE

mit Kartoffelpüree und Orangen-Lauchzwiebel-Cutney

35. KNUSPRIGE ENTENLEBER-SCHNITZEL

in Wiener-Mantel mit klassischem Risi-Pisi und Tatarensoße

36. HÄNCHENBRUST MIT CAMEMBERT-KÄSE

*überbacken, mit gegrillten Apfelscheiben
mit Kartoffelkroketten und gedünstetem Reis*

37. HÄHNCHEN MIT PAPRIKASOSSE*

und Nockerln

38. PANIERTE HÜHNCHENBRUST

GEFÜLLT MIT KÄSE UND SCHINKEN

mit Bratkartoffeln und Risi-Pisi

39. PANIERTE HÄHNCHENBRUST

*gefüllt mit getrockneten Pflaumen und Camembert-Käse
serviert mit gedünstetem Reis*

40. HÜHNERKEULENFILET VOM ROST

mit Salat und Marmorkäse-Joghurtdressing

41. PANIERTES HÜHNERKEULENFILET

*mit Petersilienkartoffeln und hausgemachtem
Kompott der Saison*



5.850.-

12.900.-

7.690.-

4.950.-

5.850.-

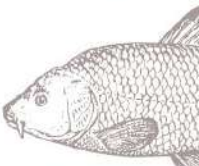
5.650.-

5.650.-

5.850.-

4.850.-

4.850.-



SPEISEKARTE



SCHWEINEFLEISCH-GERICHTE

42. LIEBLING VON TSCHARDAWIRT*

(Gänseleber -Schnitzel vom Rost, Schweinerippe vom Rost, Pilzsosse nach Bakony Art, Bratkartoffeln, gedünsteter Reis



8.550.-

43. DAS LIEBLINGSESSEN DER SCHWAGER*

*mit Bratkartoffeln und Pfeffersosße
(würziges Schweineflecken,
in Ofen gebratene Schweinshaxen mit Haut,
Steak, Spiegelei)*

8.450.-

44. RIESENES SCHWEINEFILET (200 G) IM WIENER-MANTEL*

*mit Bratkartoffeln, gedünstetem Reis und
hausgemachtem ungarischem Tschalamade*

45. GEGRILLTES LUNGENBRATEN

mit Waldpilzgnocchi

5.790.-

46. ZIGEUNERBRATEN

*mit Knoblauch, gebratenem Speck und
rustikalen Ofenkartoffeln mit Schale*



5.850.-

47. SCHWEINENACKEN IN KNUSPRIGEM MANTEL

*mit Knoblauch-Sauerrahm und geräuchertem Käse
serviert mit Bratkartoffeln*

5.650.-

48. SCHWEINENACKENSTEAK MIT SENFSOSSE, rustikalen Ofenkartoffeln mit Schale

5.850.-

49. PANIERTES RIPPENSTÜCKFILET VOM SCHWEIN GEFÜLLT MIT MARK

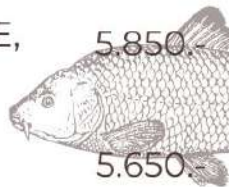
serviert mit Bratkartoffeln und gedünstetem Reis

5.650.-

50. PANIERTES RIPPENSTÜCK VOM SCHWEIN

*gefüllt mit geräuchertem Schweinenacken und
geräuchertem Käse, mit Bratkartoffeln, gedünsteter Reis*

5.850.-



RINDFLEISCH-GERICHTE

51. RINDERFILETSCHNITZELN

serviert mit Kartoffelgratin, mit Trüffel und bunter Pfeffersosse

10.900.-

52. KLASSISCHER ZWIEBELROSTBRATEN*

aus Angus-Rumpsteak, serviert mit Steakkartoffeln

7.800.-

53. RAGOUT VON UNGARISCHEN GRAURIND

mit Pilzen und Serviettenknödeln

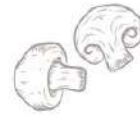
6.250.-



SPEISEKARTE



SALATE



54. FRISCHE GEMÜSE

mit Marmorkäse-Joghurtdressing

1.750.-

55. BUNTER GEMISCHTER SALAT*

*Tomatensalat, Gurkensalat,
Kohlsalat, Säure vom Markt*

1.650.-

56. TOMATENSALAT*

mit Zwiebeldressing

1.400.-



57. GURKENSALAT*

1.400.-

58. GURKENSALAT MIT SAUERRAHM*

1.500.-

59. KOHLSALAT*

950.-

60. HAUSGEMACHTER BAUERNHOFSALAT*

*gehobelte Weißkohl mit Zwiebel, Karotte,
Pritamin Paprika, Gurke*

990.-

61. GEWÜRZGURKE*

950.-

62. SÄURE VOM MARKT*

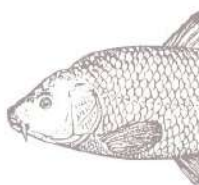
leicht scharf

950.-

63. ESSIGER APFELPAPRIKA*

scharf

950.-



SPEISEKARTE



DESSERTS



64. FLAMBIERTER MILCHKUCHEN

mit Aprikosenmarmelade und Aprikosenkompott

1.650.-

65. PALATSCHINCKEN GEFÜLLT MIT MOHN

serviert mit heißer Sauerkirschsosse

2.250.-

66. APFELKUCHEN MIT VANILLESOSSE

2.250.-

67. PALATSCHINKEN NACH GESCHMACK*

gefüllt mit Kakao (1 Stück)

590.-

hausgemachter Aprikosenmarmelade, Zimt (1 Stück)

590.-

gefüllt mit Nutella, Quark (1 Stück)

720.-



68. HAUSGEMACHTE VOGELMILCH*

1.950.-

69. SOMLAUER NOCKERLN*

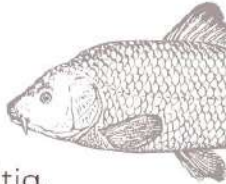
*im Becher**

1.790.-

70. MOHN-APFELKUCHEN

/glutenfrei, milchfrei und zuckerfrei, 2 Stücke/

2.500.-



Die Speisekarte ist ab 4. November 2025 gültig.

Aus den * gezeichneten Gerichten

können wir nur Vollportion bereiten.

Der Preis der kleinen Portionen: 70% von den Preisen
der Speisekarte.

Bitten 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.-,

1,5 l Klappbox 350.-, 2,5 l Klappbox 350.-,

3,5 l Klappbox 450.-, 4,5 l Klappbox 550.-,

Tablett klein 600.- und mittel/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