

SPEISEKARTE



BEGRÜSSUNGSAANGEBOT

Ungarische Pogatsche mit Grieben

400.-



VORSPEISEN

1. KALTE GÄNSELEBER TERRINE (100 G)*

mit Apfel-Majonäse-Vitaminsalat,

mit frischem Gemüse der Saison und Toast

6.800.-

2. TATARBEEFSTEAK (150 G)*

mit frischem Gemüse der Saison,

Butter und Toast

6.990.-

3. PALATSCHINKEN A'LA HORTOBÁGY

mit Fleischfüllung (2 Stücke)

2.990.-



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.-

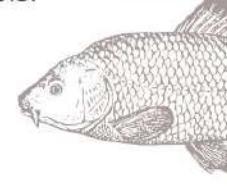
10. FRANZÖSISCHE

ZWIEBELCREMESUPPE

mit Käsestange

in Tasse* 0.3l

1.790.-





SPEISEKARTE



VEGETARISCHE UND SCHONENDE GERICHTE

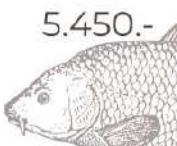
11. KÖNIGSKRABBE IN CREMIGE SAHNE SOSSE 5.350.-
mit hausgemachten Bandnudeln und Babyspinat
12. WARME ZIEGENKÄSE* 5.150.-
auf Kartoffelkroketten mit Blaubeersosse
13. PANIERTER GOUDA-KÄSE 4.490.-
mit Bratkartoffeln, gedünstetem Reis und Tatarensoße
14. VEGETARISCHES FESTMAHL 5.150.-
mit gedünstetem Gemüse und Reis, Tatarensoße
(Gegrillter Camembert-Käse, Pilzköpfe nach Pariser Art,
gebratene Zucchini, gebratene Blumenkohlröschchen)



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 Perlzwiebeln)
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

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



17.200.-

25. FARMHAUSPLATTE FÜR 2 PERSONEN

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 Schweineflecken,
mini Räuberspiess,
panierter Gouda-Käse, panierte Pilzköpfe,
gedünstetes Gemüse, Bratkartoffeln,
Petersilienkartoffeln, Risi-Pisi,
Pilzsoße nach Bakony Art, Tatarensoße



18.900.-

26. 'MIZSE' PLATTE*

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



18.900.-

LIEBLINGSGERICHTE DER KINDER

27. PANIERTE HÄHNCHENBRUST*

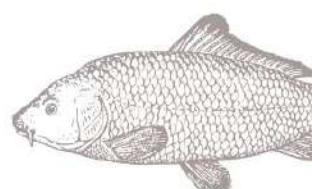
mit Pommes und Pfirsichkonfitüre

2.600.-

28. PANIERTER 'TEDDYBÄR' SCHMELZKÄSE*

mit Pommes und Pfirsichkonfitüre

2.600.-





SPEISEKARTE

FISCHGERICHTE

29. GEGRILLTES LACHSFILET

mit hausgemachter Pasta, mit Basilikum und getrockneten Tomaten

6.850.-



30. GOLD-PANIRTES GRAUES WELSFILET

mit hausgemachten Kartoffelsalat mit Mayonnaise

6.350.-

31. ZANDERFILET (250 GRAMM)*

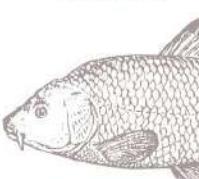
auf der Haut gebraten serviert mit grünem Salat mit Olivenöl

6.450.-

32. GEBRATENE FORELLE IM GANZEN*

mit gegrilltem Gemüse und Zitruskräuterbutter

5.850.-



GEFLÜGELGERICHTE

33. PANIERTE GÄNSELEBER

mit Kartoffelpüree und hausgemachtem Kompott der Saison

12.900.-

34. KONFIERTE ENTENKEULE

mit Kartoffelpüree und Orangen-Lauchzwiebel-Cutney

7.690.-

35. KNUSPRIGE ENTENLEBER-SCHNITZEL

in Wiener-Mantel mit klassischem Risi-Pisi und Tatarensoße

4.950.-

36. HÄNCHENBRUST MIT CAMEMBERT-KÄSE

überbacken, mit gegrillten Apfelscheiben

mit Kartoffelkroketten und gedünstetem Reis

5.850.-

37. HÄHNCHEN MIT PAPRIKASOSSE*

und Nockerln

5.650.-



38. PANIERTE HÄHNCHENBRUST

GEFÜLLT MIT KÄSE UND SCHINKEN

mit Bratkartoffeln und Risi-Pisi

5.650.-

39. PANIERTE HÄHNCHENBRUST

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

5.850.-

40. HÜHNERKEULENFILET VOM ROST

mit Salat und Marmorkäse-Joghurtdressing

4.850.-

41. PANIERTES HÜHNERKEULENFILET

*mit Petersilienkartoffeln und hausgemachtem
Kompott der Saison*

4.850.-

SPEISEKARTE



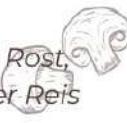
SCHWEINEFLEISCH-GERICHTE



42. LIEBLING VON TSCHARDAWIRT*

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

8.550.-



43. DAS LIEBLINGSESEN DER SCHWAGER*

mit Bratkartoffeln und Pfeffersoße
(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

5.990.-

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

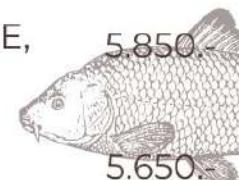
5.650.-

mit Knoblauch-Sauerrahm und geräuchertem Käse
serviert mit Bratkartoffeln

48. SCHWEINENACKENSTEAK MIT SENFSOSSE,

rustikalen Ofenkartoffeln mit Schale

5.850.-



49. PANIERTES RIPPENSTÜCKFILET

VOM SCHWEIN GEFÜLLT MIT MARK
serviert mit Bratkartoffeln und gedünstetem Reis

5.850.-

50. PANIERTES RIPPENSTÜCK VOM SCHWEIN

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

RINDFLEISCH-GERICHTE

51. RINDERFILETSCHEIBEN

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.-



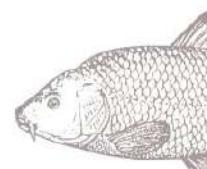
SPEISEKARTE



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.-

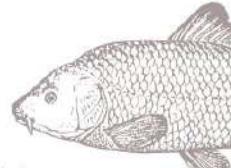


SPEISEKARTE



DESSERTS

64. FLAMBIERTER MILCHKUCHEN <i>mit Aprikosenmarmelade und Aprikosenkompost</i>	1.650.-
65. PALATSCHINCKEN GEFÜLLT MIT MOHN <i>serviert mit heißer Sauerkirschgosse</i>	2.250.-
66. APFELKUCHEN MIT VANILLESOSSE	2.250.-
67. PALATSCHINKEN NACH GESCHMACK* gefüllt mit Kakao (1 Stück) hausgemachter Aprikosenmarmelade, Zimt (1 Stück) gefüllt mit Nutella, Quark (1 Stück)	590.- 590.- 720.-
68. HAUSGEMACHTE VOGELMILCH*	1.950.-
69. SOMLAUER NOCKERLN* <i>im Becher*</i>	1.790.-
70. MOHN-APFELKUCHEN <i>/glutenfrei, milchfrei und zuckerfrei, 2 Stücke/</i>	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