

SPEISEKARTE



BEGRÜSSUNGSAANGEBOT

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

in Kessel 0.5l

2.580.-

mit kleinen Nockerln

in Tasse 0.3l*

1.800.-

9. HIRSCHRAGOUTSUPPE

in Schüssel 0.5l

2.780.-

mit Waldpilzen

in Tasse 0.3l*

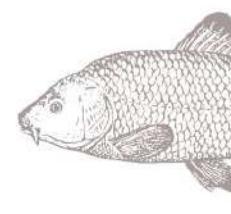
1.950.-

10. KNOBLAUCHCREMESUPPE

in Tasse 0.3l*

1.790.-

mit Käsestange

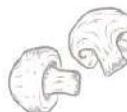
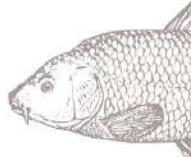




SPEISEKARTE



UNGARISCHE SPEZIALITÄTEN

11. IM OFEN GEBRATENE GÄNSELEBER 12.900.-
mit knusprigen Zwiebelringen, Bratkartoffeln
12. GEBRATENE ENTE* 6.450.-
*mit gedünstetem Kraut und Bratkartoffeln
(halbe Ente im Ofen gebraten)*
- 
13. WELSPAPRIKASCH 6.120.-
mit Steinpilz und Topfenfleckerln, serviert in einer Pfanne
14. UNGARISCHE SCHWEINEFILETMEDAILLONS 5.790.-
*mit Bratkartoffeln
(Gegrillte Schweinefiletmedaillons mit hausgemachtem Letscho)*
15. IM OFEN GEBRATENE SCHWEINSHAXEN 5.250.-
mit Haut, serviert mit Zwiebeln und Kartoffeln in Pfanne
- 
16. BRASOV-SCHWEINEFILET 5.450.-
*(Tellergericht aus gewürfeltem Schweinefleisch
und Bratkartoffeln mit viel Knoblauch)*
17. RAGOUT VOM UNGARISCHEN GRAURIND 6.250.-
mit Pilzen und Serviettenknödeln
18. RINDGULASCH MIT ROTWEIN 5.050.-
*und Kleinnockerln, serviert im Kessel,
wie Géza Hofi immer mit gutem Appetit verzehrte*
19. UNGARISCHES KUTTELGULASCH 4.590.-
mit Salzkartoffeln, serviert im Kessel
20. TOPFENFLECKERL 3.450.-
von Onkel Feri Bessenyei mit Grammeln
- 

LIEBLINGSGERICHTE DER KINDER

21. PANIERTE HÜHNCHENBRUST* 2.600.-
mit Pommes und Pfirsichkonfitüre
22. PANIERTER 'TEDDYBÄR' SCHMELZKÄSE* 2.600.-
mit Pommes und Pfirsichkonfitüre

SPEISEKARTE



UNSERE PLATTEN MIT BRATEN



23. 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



24. 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



24. '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.-



VEGETARISCHE UND SCHONENDE GERICHTE

25. KÖNIGSKRABBE IN CREMIGE SAHNESOSSE

mit hausgemachten Bandnudeln und Babyspinat

5.350.-

26. PANIERTER GOUDA-KÄSE

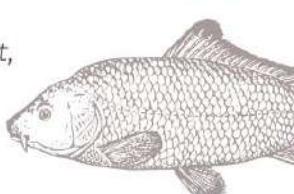
mit Bratkartoffeln, gedünstetem Reis und Tatarensoße

4.490.-

27. VEGETARISCHES FESTMAHL

mit gedünstetem Gemüse und Reis, Tatarensoße
(Gegrillter Camembert-Käse, Pilzköpfe nach Pariser Art,
gebratene Zucchini, gebratene Blumenkohlröschen)

5.150.-





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. KONFIERTE ENTENKEULE

mit Kartoffelpüree

7.690.-

34. KNUSPRIGE ENTENLEBER-SCHNITZEL

in Wiener-Mantel mit klassischem Risi-Pisi und Tatarensosse

4.950.-

35. HÄNCHENBRUST-GRATIN MIT APFEL UND CAMEMBERT-KÄSE

serviert mit Kartoffelkroketten und gedünstetem Reis

5.850.-

36. PANIERTE HÜHNCHENBRUST GEFÜLLT MIT KÄSE UND SCHINKEN

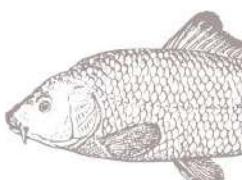
mit Bratkartoffeln und Risi-Pisi

5.650.-

37. HÜHNERKEULENFILET VOM ROST

mit Salat und Marmorkäse-Joghurtdressing

4.850.-



SPEISEKARTE



SCHWEINEFLEISCH-GERICHTE



38. LIEBLING VON TSCHARDAWIRT*

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

8.550.-

39. DAS LIEBLINGSESEN DER SCHWAGER*

mit Bratkartoffeln und Pfeffersoße

(würziges Schweineflecken,
in Ofen gebratene Schweinshaxen mit Haut, Steak, Spiegelei)

8.450.-

40. RIESENES SCHWEINEFILET (200 G)

IM WIENER-MANTEL*

mit Bratkartoffeln und

hausgemachtem ungarischem Tschalamade



5.990.-

41. GEGRILLTES LUNGENBRATEN

mit Waldpilzgnocchi

5.790.-

42. ZIGEUNERBRATEN

mit Knoblauch, gebratenem Speck und
rustikalen Ofenkartoffeln mit Schale



5.850.-

43. SCHWEINENACKEN IN KNUSPRIGEM MANTEL

mit Knoblauch-Sauerrahm und geräuchertem Käse
serviert mit Bratkartoffeln

5.650.-

44. SCHWEINENACKENSTEAK MIT SENFSOSSE

rustikalen Ofenkartoffeln mit Schale

5.850.-

45. PANIERTES RIPPENSTÜCKFILET

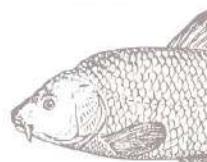
VOM SCHWEIN GEFÜLLT MIT MARK
serviert mit Bratkartoffeln und gedünstetem Reis

5.650.-

46. PANIERTES RIPPENSTÜCK VOM SCHWEIN

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

5.850.-



RINDFLEISCH-GERICHTE

47. BEEFSTEAK MIT SPIEGELEI*

serviert mit rustikalen Ofenkartoffeln mit Schale und Lyoner Zwiebeln

10.900.-

Auf Wunsch unserer Gäste bereiten
wir das Beefsteak auch auf andere Art zu
(z. B. nach Budapester Art, nach Rossini-Art usw.).
Bitte stimmen Sie sich dies bei der Bestellung
mit unserem Kellner ab.

48. RIB-EYE STEAK*

serviert mit Kartoffelgratin mit Trüffel und bunter Pfeffersosse

9.100.-

49. KLASSISCHER ZWIEBELROSTBRATEN*

aus Angus-Rumpsteak, serviert mit Steakkartoffeln

7.800.-



SPEISEKARTE



SALATE



50. FRISCHE GEMÜSE
mit Marmorkäse-Joghurtdressing

1.750.-

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

1.650.-

52. TOMATENSALAT*
mit Zwiebeldressing

1.550.-

53. GURKENSALAT*

1.550.-



54. GURKENSALAT MIT SAUERRAHM*

1.650.-

55. KOHLSALAT*

950.-

56. HAUSGEMACHTER BAUERNHOFSALAT*
*gehobelte Weißkohl mit Zwiebel, Karotte,
Pritamin Paprika, Gurke*

990.-

57. GEWÜRZGURKE*

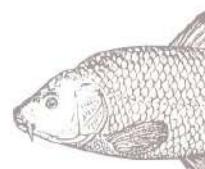
950.-

58. SÄURE VOM MARKT*
leicht scharf

950.-

59. ESSIGER APFELPAPRIKA*
scharf

950.-



SPEISEKARTE



DESSERTS

60. FLAMBIERTER MILCHKUCHEN <i>mit Aprikosenmarmelade und Aprikosenkompott</i>		1.650.-
61. PALATSCHINCKEN GEFÜLLT MIT MOHN <i>serviert mit heißer Sauerkirschsosse</i>		2.250.-
62. PALATSCHINKEN GEFÜLT MIT ZIMT UND APFEL <i>serviert mit vanillesosse</i>		2.250.-
63. PALATSCHINKEN NACH GESCHMACK* <i>gefüllt mit Kakao (1 Stück) hausgemachter Aprikosenmarmelade, Zimt (1 Stück) gefüllt mit Nutella, Quark (1 Stück)</i>		590.- 590.- 720.- 1.950.-
64. HAUSGEMACHTE VOGELMILCH*		1.790.-
65. SOMLAUER NOCKERLN* <i>im Becher*</i>		2.500.-
66. MOHN-APFELKUCHEN <i>/glutenfrei, milchfrei und zuckerfrei, 2 Stücke/</i>		

Die Speisekarte ist ab 31. Januar 2026 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