

# 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*

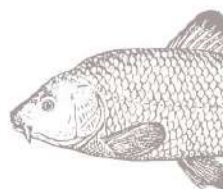
1.950.-

10. KNOBLAUCHCREMESUPPE

*mit Käsestange*

*in Tasse\* 0.3l*

1.790.-





# SPEISEKARTE

## UNGARISCHE SPEZIALITÄTEN



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

12. GEBRATENE ENTE\*  
*mit gedünstetem Kraut und Bratkartoffeln  
(halbe Ente im Ofen gebraten)*



6.450.-

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  
*(Tellergericht aus gewürfeltem Schweinefleisch  
und Bratkartoffeln mit viel Knoblauch)*



5.450.-

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*

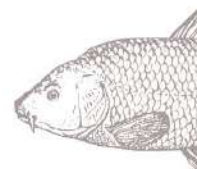
19. UNGARISCHES KUTTELGULASCH 4.590.-  
*mit Salzkartoffeln, serviert im Kessel*

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

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*



### 24. 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*

### 24. 'MIZSE' PLATTE\*

*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*



18.900.-

## VEGETARISCHE UND SCHONENDE GERICHTE

### 25. KÖNIGSKRABBE IN CREMIGE SAHNESOSSE

5.350.-

*mit hausgemachten Bandnudeln und Babyspinat*

### 26. PANIERTER GOUDA-KÄSE

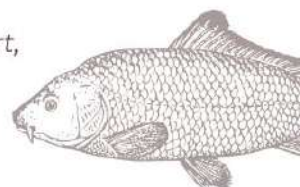
4.490.-

*mit Bratkartoffeln, gedünstetem Reis und Tatarensoße*

### 27. VEGETARISCHES FESTMAHL

5.150.-

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





# SPEISEKARTE



## FISCHGERICHTE



### 29. GEGRILLTES LACHSFILET

*mit hausgemachter Pasta, mit Basilikum und getrockneten Tomaten*

6.850.-

### 30. GOLD-PANIRTES GRAUES WELSFLEIT

*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

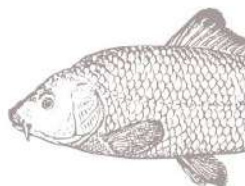
*mit Bratkartoffeln und Risi-Pisi*

5.650.-

### 37. HÜHNERKEULENFILET VOM ROST

*mit Salat und Marmorkäse-Joghurtdressing*

4.850.-





# SPEISEKARTE



## SCHWEINEFLEISCH-GERICHTE

### 38. LIEBLING VON TSCHARDAWIRT\*

8.550.-

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

### 39. DAS LIEBLINGSESSEN DER SCHWAGER\*

8.450.-

*mit Bratkartoffeln und Pfeffersosse*

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

### 40. RIESENES SCHWEINEFILET (200 G) IM WIENER-MANTEL\*

5.990.-

*mit Bratkartoffeln und hausgemachtem ungarischem Tschalamade*



### 41. GEGRILLTES LUNGENBRATEN

5.790.-

*mit Waldpilznocchi*

### 42. ZIGEUNERBRATEN

5.850.-

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



### 43. SCHWEINENACKEN IN KNUSPRIGEM MANTEL

5.650.-

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

### 44. SCHWEINENACKENSTEAK MIT SENFSOSSE

5.850.-

*rustikalen Ofenkartoffeln mit Schale*

### 45. PANIERTES RIPPENSTÜCKFILET VOM SCHWEIN GEFÜLLT MIT MARK

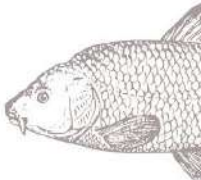
5.650.-

*serviert mit Bratkartoffeln und gedünstetem Reis*

### 46. PANIERTES RIPPENSTÜCK VOM SCHWEIN

5.850.-

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



## RINDFLEISCH-GERICHTE

### 47. BEEFSTEAK MIT SPIEGELEI\*

10.900.-

*serviert mit rustikalen Ofenkartoffeln mit Schale und Lyoner Zwiebeln*

*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\*

9.100.-

*serviert mit Kartoffelgratin mit Trüffel und bunter Pfeffersosse*

### 49. KLASSISCHER ZWIEBELROSTBRATEN\*

7.800.-

*aus Angus-Rumpsteak, serviert mit Steakkartoffeln*

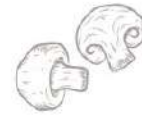




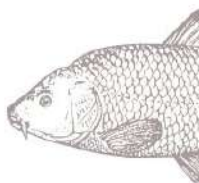
# SPEISEKARTE



## SALATE



- |  |         |
|--|---------|
| 50. FRISCHE GEMÜSE<br><i>mit Marmorkäse-Joghurtdressing</i>  | 1.750.- |
| 51. BUNTER GEMISCHTER SALAT*<br><i>Tomatensalat, Gurkensalat,<br/>Kohlsalat, Säure vom Markt</i>                   | 1.650.- |
| 52. TOMATENSALAT*<br><i>mit Zwiebeldressing</i>  | 1.550.- |
| 53. GURKENSALAT*   | 1.550.- |
| 54. GURKENSALAT MIT SAUERRAHM*   | 1.650.- |
| 55. KOHLSALAT*   | 950.-   |
| 56. HAUSGEMACHERTER BAUERNHOFSALAT*<br><i>gehobelte Weißkohl mit Zwiebel, Karotte,<br/>Pritamin Paprika, Gurke</i> | 990.-   |
| 57. GEWÜRZGURKE*   | 950.-   |
| 58. SÄURE VOM MARKT*<br><i>leicht scharf</i>   | 950.-   |
| 59. ESSIGER APFELPAPRIKA*<br><i>scharf</i>   | 950.-   |





# SPEISEKARTE

## DESSERTS

### 60. FLAMBIERTER MILCHKUCHEN

*mit Aprikosenmarmelade und Aprikosenkompott*



1.650.-

### 61. PALATSCHINCKEN GEFÜLLT MIT MOHN

*serviert mit heisser Sauerkirschsosse*

2.250.-

### 62. PALATSCHINKEN GEFÜLT MIT ZIMT UND APFEL

*serviert mit vanillesosse*

2.250.-

### 63. PALATSCHINKEN NACH GESCHMACK\*

*gefüllt mit Kakao (1 Stück)*

*hausgemachter Aprikosenmarmelade, Zimt (1 Stück)*

*gefüllt mit Nutella, Quark (1 Stück)*



590.-

590.-

720.-

### 64. HAUSGEMACHTE VOGELMILCH\*

1.950.-

### 65. SOMLAUER NOCKERLN\*

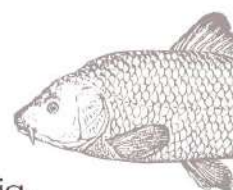
*im Becher\**

1.790.-

### 66. MOHN-APFELKUCHEN

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

2.500.-



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