

SPEISEKARTE

BEGRÜSSUNGSANGEBOT

Ungarische Pogatsche mit Grieben

400.-



VORSPEISEN

1. KALTE GÄNSELEBER TERRINE (100 G)*

7.440.-

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

2. TATARBEEFSTEAK (150 G)*

7.150.-

mit frischem Gartengemüse, Butter und Toast

3. AUBERGINENCREME*

3.149.-

mit Bärlauch, serviert mit frischem Gemüse und Toast

4. PALATSCHINKEN A'LA HORTOBÁGY

2.990.-

mit Fleischfüllung (2 Stücke)

SUPPEN

5. FLEISCHBRÜHE

NACH KÜCHENCHEF ART

mit Rindfleisch, Gemüse, Nudeln

in Schüssel 0.5l

2.250.-

in Tasse 0.3l*

1.550.-

6. FLEISCHBRÜHE

*mit hausgemachten
Leberknödeln und Gemüse*

in Schüssel 0.5l

2.150.-

in Tasse 0.3l*

1.500.-

7. RAGOUTSUPPE NACH
MIZSE ART

*von Schweinefleisch,
mit Sauerrahm und Zitrone*

in Schüssel 0.5l

2.580.-

in Tasse 0.3l*

1.800.-



8. JÓKAI-BOHNENSUPPE

in Kessel 0.5l

2.580.-

in Tasse 0.3l*

1.800.-

9. KESSELGULASCH

mit kleinen Nockerln

in Kessel 0.5l

2.580.-

in Tasse 0.3l*

1.800.-

10. KALTE GEMISCHTE
FRUCHTSUPPE

in Schüssel 0.5l

2.050.-

in Tasse 0.3l*

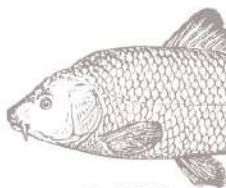
1.450.-

11. ERDBEERCREMESUPPE

mit Zitronensorbet und gerösteten Mandeln

in Tasse 0.3l*

1.790.-



SPEISEKARTE

UNGARISCHE SPEZIALITÄTEN



12. IM OFEN GEBRATENE GÄNSELEBER
mit knusprigen Zwiebelringen, Bratkartoffeln

12.900.-

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



6.450.-

14. WELSPAPRIKASCH
mit Steinpilz und Topfenfleckerln, serviert in einer Pfanne

6.120.-

15. GEGRILLTES SCHWEINEFILET
mit hausgemachter Wurst-Ratatouille und Bratkartoffeln

5.790.-

16. IM OFEN GEBRATENE SCHWEINSHAXEN
mit Haut, serviert mit Bäckermeister-Kartoffeln in Pfanne

5.250.-

17. BRASOV-SCHWEINEFILET
*(Tellergericht aus gewürfelm Schweinefleisch
und Bratkartoffeln mit viel Knoblauch)*

5.450.-

18. RAGOUT VOM UNGARISCHEN GRAURIND
mit Pilzen und Serviettenknödeln

6.250.-

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



5.190.-

20. UNGARISCHES KUTTELGULASCH
mit Salzkartoffeln, serviert im Kessel

4.590.-

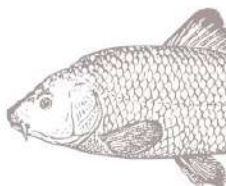
21. TOPFENFLECKERL
von Onkel Feri Bessenyei mit Grammeln

3.450.-

LIEBLINGSGERICHTE DER KINDER

22. PANIERTE HÜHNCHENBRUST*
mit Pommes und Pfirsichkompott

2.600.-



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, paniertes Camembert-Käse, panierte Pilzköpfe,
gedünstetes Gemüse, Bratkartoffeln,
Petersilienkartoffeln, gedünsteter Reis,
Pilzsoße nach Bakony Art, Tatarensoße*

24. FARMHAUSPLATTE FÜR 2 PERSONEN

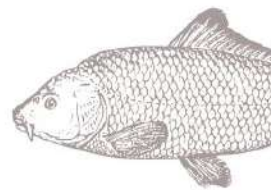
18.900.-

*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*

25. '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*



VEGETARISCHE UND SCHONENDE GERICHTE

26. KÖNIGSKRABBE IN CREMIGE SAHNESOSSE

5.350.-

mit hausgemachten Bandnudeln und Babyspinat

27. GEGRILLTE GARNELENSPIESSE

5.250.-

mit Limetten-Joghurt-Salat



28. PANIERTER GOUDA-KÄSE

4.599.-

mit Bratkartoffeln, gedünstetem Reis und Tatarensoße

29. VEGETARISCHES FESTMAHL

5.799.-

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

30. EIERNUDELN

2.799.-

im roten Topf mit Kopfsalat



SPEISEKARTE



FISCHGERICHTE



31. GEGRILLTES LACHSFILET*

*mit Süßkartoffelstreifen und einem gemischten Salat
mit Honig und Zitrone*

6.999.-

32. BUTTERFISCHFILET VOM ROST*

mit panierten Zucchini Blüten und frischem gemischtem Salat

6.399.-

33. ZANDERFILET VOM ROST

*mit Kapern-Sahne-Pilzsoße, Bratkartoffeln
und gedünstetem Reis*

6.999.-

34. ZANDERFILET (250 GRAMM)*

auf der Haut gebraten serviert mit grünem Salat mit Olivenöl

6.610.-

35. GEBRATENE FORELLE IM GANZEN*

mit gegrilltem Gemüse und grüner Kräutern-Zitronenbuttersoße

5.850.-

GEFLÜGELGERICHTE



36. KNUSPRIGE ENTENLEBER-SCHNITZEL

in Wiener-Mantel mit Risi-Pisi und Tatarensoße

4.950.-

37. HÜHNCHENBRUSTFILET-GRATIN

MIT APFEL UND CAMEMBERT-KÄSE

serviert mit Süßkartoffelstreifen und gedünstetem Reis

5.850.-

38. PANIERTE HÜHNCHENBRUST

GEFÜLLT MIT KÄSE UND SCHINKEN

mit Bratkartoffeln und Risi-Pisi

5.650.-

39. KIEWER HÄHNCHENBRUST

mit Kartoffelpüree und Pfirsichkompott

5.850.-

40. HÄHNCHENBRUST IM SPECKMANTEL

mit Cheddar-Käse-Bandnudeln

5.899.-

41. HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN

IN MAISFLOCKENMANTEL

mit griechischem Salat

5.650.-

42. HÜHNERKEULENFILET VOM ROST

mit Salat und Marmorkäse-Joghurtdressing

4.850.-



SPEISEKARTE



SCHWEINEFLEISCH-GERICHTE

43. LIEBLING VON TSCHARDAWIRT*

8.550.-

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

44. MIZSEI-HOLZTELLER*

5.950.-

*mit gegrilltem Mais, Pellkartoffeln und Barbecue-Soße
(gewürztes Schweinefleisch, Hähnchenbrust in Speckmantel, Grillwurst)*

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

5.990.-

mit Bratkartoffeln und mit Kohlsalat mit Mayonnaise



46. ZIGEUNERBRATEN

5.850.-

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

47. SCHWEINENACKEN IN KNUSPRIGEM MANTEL

5.650.-

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

48. SCHWEINENACKENSTEAK MIT SENFSOSSE

5.850.-

*rustikalen Ofenkartoffeln mit Schale
und knusprigen panierten Zwiebelringen*

49. PANIERTES RIPPENSTÜCKFILET VOM SCHWEIN GEFÜLLT MIT MARK

5.650.-

serviert mit Bratkartoffeln und gedünstetem Reis



50. DER FAVORIT DER HOLZFÄLLER

5.950.-

*mit Bratkartoffeln und gedünstetem Reis
(gegrillte Schweinerippe, gebratene Entenleber, Waldpilze)*

51. PANIERTES RIPPENSTÜCK VOM SCHWEIN GEFÜLLT MIT GERÄUCHERTEM SCHWEINENACKEN UND GERÄUCHERTEM KÄSE

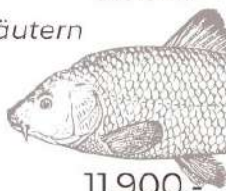
5.850.-

serviert mit Bratkartoffeln, gedünstetem Reis

52. PIKANTE, GEGRILLTE WÜRSTCHEN

5.950.-

mit rustikalen Pellkartoffeln und Dip mit frischen grünen Kräutern



RINDFLEISCH-GERICHTE

53. RINDERFILET*

11.900.-

mit Barbecue-Soße, geröstetem Gemüse und Süßkartoffel-Streifen

54. RIB-EYE STEAK*

9.390.-

mit gegrilltem Mais, Pellkartoffeln und farbigen Pfeffersoße

55. KLASSISCHER ZWIEBELROSTBRATEN*

8.670.-

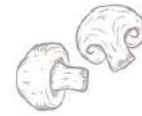
aus Angus-Rumpsteak, serviert mit Steakkartoffeln und farbigen Pfeffersoße



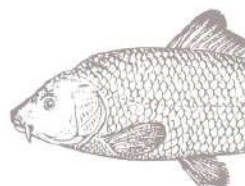
SPEISEKARTE



SALATE



- | | |
|--|---------|
| 56. FRISCHE GEMÜSE
<i>mit Marmorkäse-Joghurtdressing</i> | 1.750.- |
| 57. GRIECHISCHER SALAT | 1.750.- |
| 58. FRISCHER GEMISCHTER SALAT
<i>mit Honig-Zitronen-Dressing</i> | 1.750.- |
| 59. BUNTER GEMISCHTER SALAT*
<i>Tomatensalat, Gurkensalat,
Kohlsalat, Säure vom Markt</i> | 1.650.- |
| 60. TOMATENSALAT*
<i>mit Zwiebeldressing</i> | 1.550.- |
| 61. GURKENSALAT* | 1.550.- |
| 62. GURKENSALAT MIT SAUERRAHM* | 1.650.- |
| 63. KOHLSALAT* | 950.- |
| 64. KOHLSALAT MIT MAYONNAISE* | 1.150.- |
| 65. HAUSGEMACHTER BAUERNHOFSALAT*
<i>gehobelte Weißkohl mit Zwiebel, Karotte,
Pritamin Paprika, Gurke</i> | 990.- |
| 66. GEWÜRZGURKE* | 950.- |
| 67. SÄURE VOM MARKT*
<i>leicht scharf</i> | 950.- |
| 68. ESSIGER APFELPAPRIKA*
<i>scharf</i> | 950.- |



SPEISEKARTE

DESSERTS

69. FLAMBIERTER MILCHKUCHEN

mit Aprikosenmarmelade und Aprikosenkompott



1.650.-

70. PALATSCHINCKEN GEFÜLLT MIT MOHN

serviert mit heisser Sauerkirschsosse

2.250.-

71. PALATSCHINKEN GEFÜLLT MIT ERDBEEREN UND QUARK

mit Vanillesoße

2.250.-



72. PALATSCHINKEN NACH GESCHMACK*

gefüllt mit Kakao (1 Stück)

590.-

hausgemachter Aprikosenmarmelade, Zimt (1 Stück)

590.-

gefüllt mit Nutella, Quark (1 Stück)

720.-

73. HAUSGEMACHTE VOGELMILCH*

1.950.-

74. SOMLAUER NOCKERLN*

*im Becher**

1.790.-

75. EISBECHER MIT SCHLAGSAHNE*

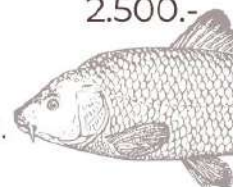
(Vanille, Schokolade, Erdbeere)

1.790.-

76. MOHN-APFELKUCHEN

/glutenfrei, milchfrei und zuckerfrei, 2 Stücke/

2.500.-



Die Speisekarte ist ab 2. Juni 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.-,

0,5 l Klappbox 250.-, 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