

# ÉTLAP MENÜKARTE MENUCARD

Executive Chef – Erhardt Zoltán  
Vendéglátás igazgató – Major Zsolt  
Chef helyettes – Kormos Richárd  
Üzletvezető/Manager – Kocsis Dávid  
Sommelier – Horváth Barnabás

SOPRON

**KEZDŐ FOGÁSOK - ERSTE GÄNGE - STARTERS**  
**HIDEG ELŐÉTELEK - KALTE VORSPEISEN - COLD STARTERS**

**KACSAMÁJ, ALMA-BIRSALMA, PIRÍTOTT SÓS DIÓ, BRIÓS**

Entenleber Foie gras, Apfel-Quitte, geröstete Salz-Nüsse, Brioche

Duck Foie gras, apple-quince, salted walnuts, brioche

8 (1,3,7)

5.900,-

**„ERHARDT“ ÍZELÍTŐ A KAMRÁBÓL**

(KECSKESAJT, ÉRLELT SONKA, SZALÁMI, KAPRIBOGYÓ, SÓS MANDULA, BAGUETTE)

„ERHARDT“ Snack-Teller

(Ziegenkäse, gereifter Schinken, Salami, Kapern, Salzmandeln, Baguette)

„ERHARDT“ snack-plate

(goats's cheese, aged ham, salami, caper, roasted salted almonds, baguette)

1,3,7,8,10

4.990,-

**MARHATATÁR, FÜRJTOJÁS, SÜLTPAPRIKA**

Rindstatar, Wachtelei, Bratpaprika

Beef tartare, quail-egg, baked sweetpepper

1,3,7,10

5.490,-

**LEVESEK - SUPPEN - SOUPS**

**HALÁSZLÉ HARCSAFILÉVEL**

**GYUFATÉSZTÁVAL (hosszá KOVÁSZOS KENYÉR)**

Ungarische Fischsuppe mit Welsfilet und Nudeln (dazu Sauerteig Brot)

Hungarian fish-soup with catfish-filet, noodles (with sourdough bread)

1,3,4

3.490,-

**ÚJHÁZY TYÚKHÚSLEVES**

Hühnersuppe Újházy

Újházy chicken soup

1,3,9

2.490,-

MELEG ELŐÉTELEK – WARME VORSPEISEN – WARM STARTERS

**HORTOBÁGYI HÚSOS PALACSINTA**

Hortobágy Fleischpalatschinken  
Hortobágyi Crépe (Hungarian stuffed crépe)

1,3,7  
2.890,-

**SZARVASGOMBÁS LÁNGOS**

„Lángos” mit Trüffel  
„Lángos” with truffle

1,7  
3.990,-

FŐÉTELEK – HAUPTSPEISEN – MAIN COURSES

**BIO, GRILLEZETT KECSKESAJT, ÉDESBURGONYA, RÓMAI SALÁTA**

Bio Ziegengrillkäse, Süßkartoffel, Römersalat  
Bio, grilled goat's cheese, sweet potato, Romaine salad

7,10  
5.890,-

**ROSTON SÜLT FOGASFILÉ GARNÉLÁVAL**

**BROKKOLI, ZÖLDSÉGEK**

Zanderfilet vom Rost mit Garnelen

Brokkoli, Gemüse

Pike perch fillet, grilled, with prawn  
broccoli, vegetables

2,3,4,7  
5.990,-

**HARCSAPAPRIKÁS TÚRÓS CSUSZÁVAL**

Wespaprikasch mit Topfenhaluschka  
Catfish paprikash with cottage cheese dumplings

1,3,4,7  
6.490,-

**LAZACSTEAK SPENÓTOS GNOCCHIVAL, HOLLANDI MÁRTÁS**

Lachs-Steak mit Spinat Gnocchi  
Salmon steak with spinach gnocchi

1,3,4,7  
5.990,-

**BIO CSIRKEMELL-STEAK, TAGLIETELLE TÖKMAGPESZTÓVAL, PARADICSOMMAL**

Bio Hühnerbrust-Steak, Taglietelle mit Kürbispesto, Tomaten  
Bio chicken breast-steak, taglietelle with pumpkinseeds-pesto, tomato  
1,3,7,8  
5.490,-

**CORDON BLEU CSIRKEMELLBŐL KÉSZÍTVE, BURGONYAPÜRÉ, UBORKASALÁTA**

Hänchenbrust Cordon bleu , Erdäpfel Püree, Gurkensalat  
Chickenbreast Cordon bleu, mashed potatoes, cucumber salad  
1,3,7  
4.990,-

**KACSACOMB OLIVÁS SZALVÉTAGOMBÓCCAL, „KÁPOSZTÁK”**

Entenkeule mit Oliven-Serviettenknödeln, „Kraut”  
Duck leg with olive-bread dumplings, „cabbage”  
1,3,7  
4.990,-

**KACSAMÁJ, SZARVASGOMBÁS BURGONYA, FÜGE**

Entenleber, Erdäpfel mit Trüffel, Feige  
Duck liver, potatoes with truffle, fig  
1,3,7  
9.990,-

**“ERHARDT” RÁNTOTT HÚS, PETREZSELYMES PARÁZSBURGONYA, HÁZI SAVANYÚSÁG**

„Erhardt” Schnitzel, Petersilien Baby-Erdäpfel, eingelegtes Gemüse  
„Erhardt” Schnitzel with parsley baby-potato, homemade pickles  
1,3,7,10  
4.890,-

**„FATÁNYÉROS” – ROSTON SÜLT BÉLSZÍN, CSIRKECOMBFILÉ, SERTÉSTARJA  
HÉJASBURGONYA, HÁZI CSALAMÁDÉ**

„Holzplatte” – Rindersteak, Hühnerkeule-Filet, Schweinsschopf,  
mit Schalkartoffeln und gemischter Krautsalat  
Grill-plate from beefsteak, chickenleg-filet, porkneck,  
with jacket potatoes and mixed cabbage salad  
1,7  
6.490,-

**ROPOGÓSRA SÜLT SERTÉSCSÜLÖK**

**ROZMARINGOS SÜLTBURGONYA, HÁZI CSALAMÁDÉ, TORMA, MUSTÁR**

Knusprige Schweinsstelze

mit Rosmarin-Bratkartoffeln, hausgemachter Krautsalat, Kren, Senf

Crispy, roasted leg of pork,

rosemary-potatoes, mixed cabbage salad, horseradish, mustard

7, 10

5.490,-

**SZARVASGERINC, ZELLER, GOMBÁK**

Hirschrücken, Sellerie, Pilze

Saddle of venison, celery, mushrooms

1,6,7,8,9,10

6.490,-

**MARHAPÖRKÖLT BABSTERCCEL, UBORKASALÁTÁVAL**

Rindspörkölt mit Bohnensterz, Gurkensalat

Beef stew with bean-sterz, cucumber-salad

1

5.490,-

**ANGUS BÉLSZÍN, STEAKBURGONYA, ZÖLDBORS-MÁRTÁS**

KEVERT ZÖLDSALÁTA

ANGUS Rinds-Steak, Steak-Kartoffel, Grünpfeffer-Sosse, Blattsalat

ANGUS Steak, steakpotatoes, pepper-sauce, greensalad

7,10

490,-Ft/dkg

**“ERHARDT” BURGER, STEAKBURGONYA, COLESLAW**

“Erhardt” Burger, Wedges, Coleslaw Salat

“Erhardt” Burger, wedges, coleslaw

1,3,7,10,11

4.690,-

DESSZERTEK – SÜSSIGKEITEN - DESSERTS

**SOMLÓI GALUSKA**

Somlauer Nockerln

Somló delicacy

1,3,7,8

2.790,-

**SUFNUDLI HÁZI BARACKLEKVÁRRAL**

Süße Schupfnudel mit Marillenkönfitüre

Sweet “noodles” with apricot-jam

1,3,7

2.790,-

**CSOKOLÁDÉMOUSSE, KÖRTE, CRUMBLE**

Schokoladenmousse, Birne, Crumble

Chocolate mousse, pear, crumble

1,3,7

2.890,-

JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁNUNK! WIR WÜNSCHEN IHNEN GUTEN APPETIT!  
ENJOY YOUR MEAL!

Az árak az Áfát tartalmazzák.

Az étel- és italfogyasztás alapján +12,5 % szervízdíjat számítunk fel.

All price include VAT, are in HUF.

Service-charge: +12,5%

**ALLERGÉNEK/ALLERGENS**

**1:** glutén/gluten **2:** rákfélék/crustaceans **3:** tojás/eggs **4:** hal/fish **5:** földimogyoró/peanuts

**6:** szójabab/soya **7:** tej/milk **8:** diófélék/nuts **9:** zeller/celery **10:** mustár/mustard

**11:** szezámag/sesame seeds **12:** kén-dioxid/ sulphur dioxide **13:** csillagfürt /lupin

**14:** puhatestűek/molluscs

Diétás ételeink mentességére 100% garanciát nem vállalunk.

Die aktuelle Allergenkenzeichnung bietet keine 100%-e Garantie.