

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, SZILVA, PIRÍTOTT SÓS DIÓ, BRIÓS

Entenleber Foie gras, Zwetschghe, geröstete Salz-Nüsse, Brioche
Duck Foie gras, plum, 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 (hozzá KOVÁSZOS KENYÉR)

Ungarische Fischsuppe mit Welsfilet und Nudeln (dazu Sauerteig Brot)
Hungarian fish-soup with catfish-filet, noodles (with sourdough bread)

1,3,4

3.890,-

ÚJHÁZY TYÚKHÚSLEVES

Hühnersuppe Újházy
Újházy chicken soup

1,3,9

2.790,-

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
6.490,-

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,-

LAZACSTEAK SPENÓTOS GNOCCHIVAL, HOLLANDI MÁRTÁS

Lachs-Steak mit Spinat Gnocchi
Salmon steak with spinach gnocchi

1,3,4,7
6.490,-

BIO CSIRKEMELL-STEAK GOMBÁS RIZOTTÓVAL

Bio Hühnerbrust-Steak, Pilzrisotto
Bio chicken breast-steak, mushroom-risotto

7

5.890,-

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

4.990,-

„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

5.690,-

SZARVASGERINC, ZELLER, CÉKLA

Hirschrücken, Sellerie, Rote Beete

Saddle of venison, celery, beetroot

1,6,7,8,9,10

6.990,-

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

4.890,-

DESSZERTEK – SÜSSIGKEITEN - DESSERTS

SOMLÓI GALUSKA

Somlauer Nockerln

Somló delicacy

1,3,7,8

2.790,-

TÚRÓGOMBÓC, MEGGY

Topfenknödel, Sauerkirsche

Cottage cheese dumpling, sour cherry

1,3,7

2.790,-

CSOKOLÁDÉMOUSSE, MANGÓ

Schokoladenmousse, Mango

Chocolate mousse, mango

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: szezám/seed **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.