

ÉTLAP

*Mamámtól
Tanultam*

FALACE
BISTRO



Magyar örökség

Séf kóstoló menüsor

1 3 7 8 9 10 12

9999 Ft

„Egy kis ízelítő abból, amit a magyar konyháról gondolunk.
Hagyományos ízek, mai szemmel modernizálva,
a séf válogatásában.
Amit ismerünk, ahogy mi szeretjük.”

Kacsamáj, tokaji aszú, kalács

**Vasi dödölle, karamellizált hagyma,
mangalica szalonna,
szarvasgombás tejföl**

**Szűzpecsenye & Bárány vadasan,
szalvétagombóc, kapor**

Mákos guba torta, málna, habcsók

Előételek

**Németh Zsolt signature
bélszíntatár**

füstölt vaj / ras el hanout /
vadkovászos kenyér

1 3 7 10

3490 Ft



**Serpenyős ráragu,
vadkovászos kenyér**

egyszerűség / spanyol elegancia /
fokhagyma / olívaolaj

1 2 7

3490 Ft

Signature vasi dödölle

karamellizált hagyma /
mangalica szalonna /
szarvasgombás tejföl

1 7 12

2990 Ft

Kacsamáj, tokaji aszú
hot & cold / édes tokaji krém /
szőlő / vajás kalács
1 3 7 8 12
3790 Ft

Hortobágyi taco
magyar mexikói fúzió
tejföl / mangalica szalonna
1 7
3290 Ft

Levesek

**Aranysárga
tyúkhúsleves**
1 3 9
2490 Ft

**Jókai bableves „1880”,
pogácsa**
tradicionális recept alapján,
ahogy azt kell
1 3 7 9
3290 Ft



**Őrségi vargányakrémleves,
gomba taco, tökmagolaj**
az erdő és az őrség legjava
1 5 7 8 9
2990 Ft

Nacho csirkeraguleves
pikáns raguleves /
cheddar / tejföl / bab /
ropogós nachos
1 3 7
2990 Ft

Időtlen klasszikusok

Óriás bécsi szelet

vajas petrezselymes burgonya

1 3 7

4990 Ft

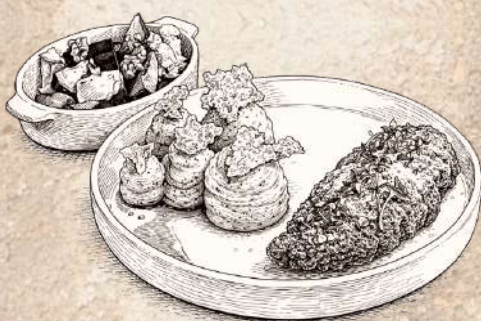
Kijevi csirke

szarvasgombás

burgonyakrém / céklasaláta

1 3 7 8 10 12

5690 Ft



Brassói szűzpecsenye

mangalica szalonna /

mézes-mustáros cornischon /

gyöngyhagyma / paprika

1 3 9

4990 Ft

Vasi borzas

zsályás-erdei gombás rizs /

szarvasgombás tejföl /

kecskesajt

1 3 7

5290 Ft



Vadas marha

rib-eye steak / konfitált répa /

szalvétagombóc / mustáros

marha jus / grill gomba

1 3 7 9 10

8690 Ft

Tanyasi csirkemell paprikás

tojásos galuska /
tejfölös uborkasaláta

1 3 7 12

5690 Ft

Vörösboros szarvaspörkölt

vasi dödölle / mézédess körte

1

5990 Ft



Rántott füstölt csülök

käse spetzle / barna sörös jus /
savanyított almabefőtt

1 3 7 12

4990 Ft

Rozé kacsamell & kacsamáj

fekete cseresznye jus /
citruskrém / mákos nudli

1 3 7 9

5990 Ft

Szűzpecsenye & Bárány vadasan

klasszikus mártás / aranybarna
bárányfasírt / kapor / tejföl /
szalvétagombóc

1 3 7 9 10

5490 Ft

Cézársaláta

autentikus öntet / ropogós
saláta levelek / crunchy
vajás kenyér / parmezán

1 2 3 4 6 7 10

Vegetáriánus 3990 Ft

Csirkemell 5290 Ft

Tigrisrák 5890 Ft

Lazac 6190 Ft



Superfood saláta

édesburgonya / kuskusz /
olajos magvak / idénygyümölcs /
érlelt sajt / gránátalma dresszing

1 2 4 5 6 7 11

Vegetáriánus 3990 Ft

Csirkemell 5290 Ft

Tigrisrák 5890 Ft

Kacsamell 5990 Ft

Lazac 6190 Ft

Pad thai

autentikus thai szósz /
rizstészta / mogyoró /
koriander / újhagyma /
mungóbabcsíra

1 2 3 4 5 6 11

Vegetáriánus 4190 Ft

Csirkemell 5390 Ft

Kacsamell 5990 Ft

Tigrisrák 6190 Ft



Tokió fritti

tonhal / tigrisrák /
lazac / ropogós panír /
japán mayo / illatos rizs /
wakame alga saláta

1 2 3 4 5 6

5990 Ft



Nápolyi „Cordon Bleu”

malackaraj / prosciutto cotto /
bazzalikomos burgonyakrém /
kapri / pecorino romano /
sugo d'arrosto

1 3 7 9

5490 Ft



Steak frites

rib-eye steak / konyakos
zöldeborsmártás /
parmezános sült burgonya

1 7 9 10

8590 Ft

Pulled pork, mac & cheese

füstös tépett malac /
amerikai sajtos tészta

1 3 7

5590 Ft



Original burger

dupla smash marhahús / cheddar /
hagyma / bacon / áfonya /
hasábburgonya / secret szósz

1 3 7

5690 Ft

Grillezett lazac steak

hollandi mártás / spenótos
burgonyapüré / pac choy

3 4 7

6190 Ft

Savanyúság / Saláta

7 8 10 12

Tejfölös uborkasaláta
990 Ft

Káposztasaláta
990 Ft

**Zöldsaláta / őrségi
tökmagolaj / kecskesajt /
maldon só**
2590 Ft

**Idénysaláta /
francia dresszing**
1990 Ft

**Céklasaláta / érlelt sajt /
dió / szilvakompót**
1690 Ft

Desszert

Túrógombóc
ropogós vajas morzsa /
csipetnyi fahéj / édes tejföl
1 3 7
2590 Ft



Gesztenyepüré „2026”
sós karamell / csokoládé /
fekete cseresznye /
tonkababos tejszínhab
1 3 5 7 8
2690 Ft

Mákos guba torta
málna / habcsók
1 3 7
2690 Ft

**Étlapunk a séf szemléletét tükrözi,
ugyanakkor örömmel igazodunk
vendégeink igényeihez.**

Több vegetáriánus, gluténmentes
és laktózmentes fogás is
elérhető – nálunk nincs szükség
kompromisszumra,
elég egy kis rugalmasság az
emlékezetes élményhez.

Kérjük, ossza meg egyedi igényeit
felszolgáló kollégáinkkal.

ELVITELES DOBOZ 250 Ft

PIZZA DOBOZ 300 Ft

PAPÍRTÁSKA 150 Ft

**Köszönjük,
hogy minket választottak:
a Mamámtól Tanultam
étterem csapata**

ALLERGÉN TÁBLÁZAT

- 1.** Glutént tartalmazó gabona és azokból készült termékek
- 2.** Rákfélék és azokból készült termékek
- 3.** Tojás és abból készült termékek
- 4.** Halak és azokból készült termékek
- 5.** Földimogyoró és abból készült termékek
- 6.** Szójabab és abból készült termékek
- 7.** Tej és abból készült termékek (beleértve a laktózt is)
- 8.** Diófélék
- 9.** Zeller és abból készült termékek
- 10.** Mustár és abból készült termékek
- 11.** Szezámmag és abból készült termékek
- 12.** Kén-dioxid és SO₂-ben kifejezett szulfitok
10 mg/kg, illetve 10 mg/liter koncentrációt
meghaladó mennyiségben
- 13.** Csillagfürt és abból készült termékek
(farkasbabliszt/lupinliszt)
- 14.** Puhatestűek és abból készült termékek

Pizza Napoletana

1 2 4 7

MARINARA

san marzano paradicsom,
bazsalikom, fokhagyma, olívaolaj

2490 Ft

MARGHERITA

san marzano paradicsom,
bazsalikom, fior di latte

2990 Ft

PROSCIUTTO COTTO

san marzano paradicsom,
bazsalikom, fior di latte, sonka

3890 Ft

SALAME NAPOLI

san marzano paradicsom,
bazsalikom, fior di latte,
nápolyi szalámi

3990 Ft

SALAME PICCANTE

san marzano paradicsom,
bazsalikom, fior di latte,
spianata piccante

3990 Ft



CLASSICO

san marzano paradicsom,
bazsalikom, fior di latte,
prosciutto, kukorica, gomba

3990 Ft

QUATTRO FORMAGGI

san marzano paradicsom,
bazsalikom, fior di latte,
gorgonzola, parmezán,
kecskesajt

4290 Ft

TONNO

san marzano paradicsom,
bazsalikom, fior di latte, tonhal,
lilahagyma, olívabogyó, citrom

4490 Ft

DI PARMA

san marzano paradicsom,
fior di latte, páрмаi sonka,
rukkola, parmezán

4590 Ft

CAPRICCIOSA

san marzano paradicsom,
bazsalikom, fior di latte,
szalámi, prosciutto, articsóka,
gomba, olívabogyó

4590 Ft



UNGHERESE

san marzano paradicsom,
bazsalikom, fior di latte,
kolbász, bacon, lilahagyma,
hegyes-erős paprika

4590 Ft



**MENUS IN FOREIGN
LANGUAGES / DE, EN /**

You can access our digital menu
in English by scanning the QR code.

Sie können unsere digitale Speisekarte
in deutscher Sprache aufrufen, indem
Sie den QR-Code scannen.

Konyhánk elkülönített
gluténmentes főzőtérrel
nem rendelkezik.

Ételeink frissen készülnek,
ezért türelmüket kérjük!

Áraink forintban értendők,
és a mindenkori ÁFA-t tartalmazzák.

EXECUTIVE CHEF: Németh Zsolt
CHEF: Pungor Bence
SUPERVISOR: Hajas Péter
DIRECTOR: Galambos Balázs
(+36 30 560 2244)

III. KATEGÓRIA

Asztalfoglalás: +36 94 792 660
Érvényes: 2026. szeptember 25-től

GALAMBOS GRILL KFT.
MAMÁMTÓL TANULTAM - by Palace
9700 Szombathely, Semmelweis Ignác u. 2.
www.mamamtoltanultam.hu
info@palacebistroclub.hu



KÉPES ÉTLAP
AMÍG VÁRJA AZ ÍZLETES FOGÁSOKAT,
LEGYEN RÉSZESE AZ ÉTELEK
VIZUÁLIS ÉLMÉNYÉNEK!

MENU

*Mamámtól
Tanultam*

 **PALACE**
BISTRO



Hungarian heritage

Chef's Tasting Menu

1 3 7 8 9 10 12

9999 HUF

*„A little taste of how we see Hungarian cuisine.
Traditional flavours reimaged with a modern
approach, selected by our chef.*

The dishes we know, served the way we love them.”

Duck liver, Tokaji Aszú, Milk Bred

**Vasi dödölle – traditional Hungarian
potato dumplings, caramelised onion,
Mangalica bacon, truffle sour cream**

**Pork tenderloin & lamb, Vadas-style
sauce, bread dumpling, dill**

**Mákos guba cake – Hungarian poppy
seed bread pudding, raspberry, meringue**

Starters

**Németh Zsolt signature
Beef Tartare**

smoked butter / ras el hanout /
naturally fermented sourdough bread

1 3 7 10

3490 HUF



**Pan-fried prawn ragout, naturally
fermented sourdough bread**

simplicity / Spanish elegance /
garlic / olive oil

1 2 7

3490 HUF

Signature Vasi dödölle

(traditional Hungarian potato dumplings)
caramelised onion / Mangalica bacon /
truffle sour cream

1 7 12

2990 HUF

Duck liver, Tokaji Aszú

hot & cold / sweet Tokaji cream /
grapes / buttery Milk Bred

1 3 7 8 12

3790 HUF

Hortobágy-style Taco

Hungarian-Mexican fusion /
sour cream / Mangalica bacon

1 7

3290 HUF

Soups

Golden chicken broth

1 3 9

2490 HUF

Jókai bean soup "1880", Hungarian scones

prepared according to the
traditional recipe,
just as it should be

1 3 7 9

3290 HUF



**Őrség porcini cream soup,
mushroom taco, pumpkin seed oil**
the best of the forest and
the Őrség region

1 5 7 8 9

2990 HUF

Nacho chicken ragout soup

spicy ragout soup / cheddar /
sour cream / beans / crispy nachos

1 3 7

2990 HUF

Timeless classics

Giant Viennese-style schnitzel

buttered parsley potatoes

1 3 7

4990 HUF

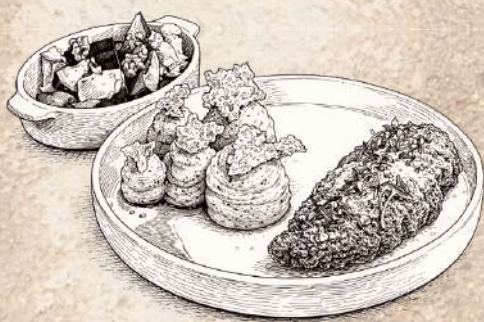
Chicken Kiev

truffle potato purée /

beetroot salad

1 3 7 8 10 12

5690 HUF



Pork tenderloin à la Brassó

Mangalica bacon /

honey-mustard cornichons /

pearl onions / peppers

1 3 9

4990 HUF

Vasi "Borzas" Pork Tenderloin

rice with sage and wild

mushrooms /truffle sour cream /

goat cheese

1 3 7

5290 HUF



Rib-eye steak, Vadas style

confit carrot / bread dumpling /

mustard beef jus /

grilled mushrooms

1 3 7 9 10

8690 HUF

Farm chicken breast paprikash

egg dumplings / cucumber salad
with sour cream

1 3 7 12

5690 HUF

Venison stew in red wine

Vasi-style dödölle (potato dumplings) /
honey-sweet pear

1

5990 HUF



Breaded smoked pork knuckle

käse spetzle / dark beer jus /
tangy apple compote

1 3 7 12

4990 HUF

Pink-roasted duck breast & duck liver

black cherry jus / citrus cream /
poppy seed potato noodles

1 3 7 9

5990 HUF

Pork tenderloin & lamb, Vadas style

classic Vadas sauce / golden-brown
lamb meatball / dill / sour cream /
bread dumpling

1 3 7 9 10

5490 HUF

Caesar Salad

authentic dressing / crisp lettuce leaves /
crispy butter croutons / Parmesan

1 2 3 4 6 7 10

Vegetarian 3990 HUF

Chicken Breast 5290 HUF

Tiger Prawns 5890 HUF

Salmon 6190 HUF



Superfood Salad

sweet potato / couscous /
nuts and seeds / seasonal fruit /
aged cheese / pomegranate
dressing

1 2 4 5 6 7 11

Vegetarian 3990 HUF

Chicken Breast 5290 HUF

Tiger Prawns 5890 HUF

Duck Breast 5990 HUF

Salmon 6190 HUF

Pad Thai

authentic Thai sauce /
rice noodles / peanuts /
coriander / spring onion /
mung bean sprouts

1 2 3 4 5 6 11

Vegetarian 4190 HUF

Chicken Breast 5390 HUF

Duck Breast 5990 HUF

Tigrisrák 6190 HUF



Tokyo Fritti

tuna / tiger prawns / salmon /
crispy coating / Japanese mayo /
fragrant jasmine rice /
wakame seaweed salad

1 2 3 4 5 7 10 11 14

5990 HUF



Neapolitan "Cordon Bleu"

pork loin / prosciutto cottobasil
potato purée / capers / Pecorino
Romanosugo d'arrosto

1 3 7 12

5490 HUF



Steak frites

rib-eye steak / cognac green
peppercorn sauce /
Parmesan potatoes

1 7 9 10

8590 HUF

Pulled pork, mac & cheese

smoky pulled pork /
American-style macaroni
and cheese

1 3 7

5590 HUF



Original burger

two smashed beef patties /
cheddar / onion / bacon / blueberry /
French fries / secret sauce

1 3 7

5690 HUF

Grilled salmon steak

Hollandaise sauce / spinach
mashed potatoes / pak choi

3 4 7

6190 HUF

Pickles / salads

7 8 10 12

**Cucumber salad
with sour cream
990 HUF**

**Cabbage salad
990 HUF**

**Green salad /
Őrség pumpkin seed oil /
goat cheese / Maldon salt
2590 HUF**

**Seasonal salad /
French dressing
1990 HUF**

**Beetroot salad / aged cheese /
walnuts / plum compote
1690 HUF**

Dessert

Cottage Cheese Dumplings

crispy butter crumbs /
a hint of cinnamon /
sweetened sour cream

1 3 7

2590 HUF



Chestnut Purée "2026"

salted caramel / black cherry /
chocolate / tonka bean
whipped cream

1 3 5 7 8

2690 HUF

Hungarian poppy seed bread pudding

raspberry / meringue

1 3 7

2690 HUF

Our menu reflects the chef's culinary philosophy, while we are always happy to adapt to our guests' preferences.

A wide selection of vegetarian, gluten-free and lactose-free dishes is available – no compromises are needed, just a bit of flexibility for a truly memorable experience.

Please share any special dietary requirements with our service staff.

Takeaway box 250 HUF

Paper bag 300 HUF

Pizza box 150 HUF

**Thank you for choosing us,
the team of Mamámtól Tanultam
restaurant**

ALLERGENS

1. Cereals containing gluten and their products
2. Crustaceans and their products
3. Eggs and their products
4. Fish and their products
5. Peanuts and their products
6. Soybeans and their products
7. Milk and their products (including lactose)
8. Nuts
9. Celery and related products
10. Mustard and their products
11. Sesame seeds and their products
12. Sulphur dioxide and sulphites expressed as SO₂ in amounts exceeding 10 mg/kg and 10 mg/litre respectively
13. Lupine (bluebonnet) and their products (lupine flour)
14. Molluscs and their products

Pizza Napoletana

1 2 4 7

MARINARA

San Marzano tomatoes, basil,
garlic, olive oil

2490 HUF

MARGHERITA

San Marzano tomatoes, basil,
fior di latte

2990 HUF

PROSCIUTTO COTTO

San Marzano tomatoes, basil,
fior di latte, cooked ham

3890 HUF

SALAME NAPOLI

San Marzano tomatoes, basil,
fior di latte, Neapolitan salami

3990 HUF

SALAME PICCANTE

San Marzano tomatoes, basil,
fior di latte, spicy spianata salami

3990 HUF



CLASSICO

San Marzano tomatoes, basil,
fior di latte, prosciutto, corn,
mushrooms

3990 HUF

QUATTRO FORMAGGI

San Marzano tomatoes, basil,
fior di latte, gorgonzola, Parmesan,
goat cheese

4290 HUF

TONNO

San Marzano tomatoes, basil, fior di
latte, tuna, red onion, olives, lemon

4490 HUF

DI PARMA

San Marzano tomatoes, fior di latte,
Parma ham, rocket, Parmesan

4590 HUF

CAPRICCIOSA

San Marzano tomatoes, basil, fior di
latte, salami, prosciutto, artichoke,
mushrooms, olives

4590 HUF



UNGHERESE

San Marzano tomatoes, basil, fior di
latte, sausage, bacon, red onion,
hot green peppers

4590 HUF



MENUS IN FOREIGN LANGUAGES / DE, EN /

You can access our digital menu
in English by scanning the QR code.

Sie können unsere digitale Speisekarte
in deutscher Sprache aufrufen, indem
Sie den QR-Code scannen.

Our kitchen does not have a
separate gluten-free preparation area.

All dishes are freshly prepared,
therefore we kindly ask for your patience.

Prices are shown in Hungarian Forints (HUF)
and include the applicable VAT.

EXECUTIVE CHEF: Németh Zsolt
CHEF: Bence Pungor
SUPERVISOR: Péter Hajas
DIRECTOR: Balázs Galambos
(+36 30 560 2244)

CATEGORY III

Table reservation: +36 94 792 660
Valid from: September 25, 2026

GALAMBOS GRILL KFT.
MAMÁMTÓL TANULTAM - by Palace
9700 Szombathely, Semmelweis Ignác u. 2.
www.mamamtoltanultam.hu
info@palacebistroclub.hu



PICTURE MENU

**WHILE YOU ARE WAITING FOR YOUR
DELICIOUS DISHES, ENJOY THE VISUAL
EXPERIENCE OF OUR CUISINE!**

SPEISEKARTE

Mamántól
 *Tanultam*



Ungarisches erbe

Degustationsmenü des Küchenchefs

1 3 7 8 9 10 12

9999 HUF

*„Ein kleiner Einblick in unsere Sicht auf die ungarische Küche.
Traditionelle Aromen, modern interpretiert und vom
Küchenchef ausgewählt.*

Was wir kennen – so, wie wir es lieben“

Entenleber, Tokajer Aszú, Milchbrot

**Vasi Dödölle – traditionelle ungarische
Kartoffelnocken, karamellisierte
Zwiebeln, Mangalica-Speck,
Trüffel-Sauerrahm**

**Schweinefilet & Lamm nach Vadas-Art,
Serviettenknödel, Dill**

**Mákos-guba-Torte – ungarische
Mohn-Brotspeise, Himbeere, Baiser**

Vorspeisen

Németh Zsolt

Signature-Rindertatar

geräucherte Butter / Ras el Hanout /
Natursauerteigbrot

1 3 7 10

3490 HUF



**Garnelenragout aus der Pfanne /
Natursauerteigbrot**

Einfachheit / spanische Eleganz /
Knoblauch / Olivenöl

1 2 7

3490 HUF

Signature Vasi dödölle

(traditionelle ungarische Kartoffelnocken)
karamellisierte Zwiebeln /

Mangalica-Speck / Trüffel-Sauerrahm

1 7 12

2990 HUF

Entenleber, Tokajer Aszú

hot & cold / süße Tokajer Creme /
Trauben / ungarischer
Butter-Hefezopf

1 3 7 8 12

3790 HUF

Taco nach Hortobágy-Art

ungarisch-mexikanische Fusion /
Sauerrahm / Mangalica-Speck

1 7

3290 HUF

Suppen

Goldgelbe Hühnerbrühe

1 3 9

2490 HUF

Jókai-Bohnensuppe „1880“, pogatscherl

nach traditionellem Rezept
zubereitet...

genau so, wie es sein soll

1 3 7 9

3290 HUF



Őrséger Steinpilzcremesuppe, Pilz-Taco, Kürbiskernöl

das Beste aus dem Wald
und der Őrség-Region

1 5 7 8 9

2990 HUF

Nacho-Hähnchenragoutsuppe

pikante Ragoutsuppe /
Cheddar / Sauerrahm / Bohnen /
knusprige Nachos

1 3 7

2990 HUF

Zeitlose klassiker

Riesiges Schnitzel Wiener Art

Butter-Petersilienkartoffeln

1 3 7

4990 HUF

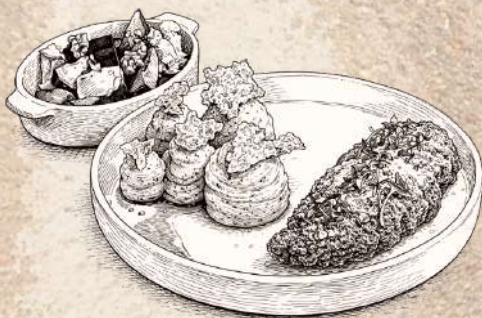
Hähnchen Kiew

Kartoffelpüree mit Trüffel /

Rote-Bete-Salat

1 3 7 8 10 12

5690 HUF



Schweinefilet nach Brassó-Art

Mangalica-Speck / Honig-Senf-

Cornichons / Perlzwiebeln / Paprika

1 3 9

4990 HUF

Vasi "Borzas" Schweinefilet

Waldpilz-Salbei-Reis /

Trüffel-Sauerrahm / Ziegenkäse

1 3 7

5290 HUF



Rib-Eye-Steak nach Vadas-Art

confierte Karotte / Serviettenknödel /

Rinderjus mit Senf / gegrillte Pilze

1 3 7 9 10

8690 HUF

Paprikasch vom Landhähnchen

Eiernockerln /

Gurkensalat mit Sauerrahm

1 3 7 12

5690 HUF

Hirschgulasch in Rotwein

Vasi Dödölle (Kartoffelklöße) /
honigsüße Birne

1

5990 HUF



Paniertes geräuchertes Eisbein

käse spetzle / Dunkelbierjus /
säuerliches Apfelkompott

1 3 7 12

4990 HUF

Rosa gebratene Entenbrust & Entenleber

Schwarzkirschjus / Zitruscreme /
Kartoffelnudeln mit Mohn

1 3 7 9

5990 HUF

Schweinefilet &

Lamm nach Vadas-Art

cklassische Vadas-Sauce /
goldbraunes Lammfleischbällchen /
Dill / Sauerrahm / Serviettenknödel

1 3 7 9 10

5490 HUF

Caesar Salad

authentisches Dressing /
knackige Salatblätter / knuspriges
Butterbrot / Parmesan

1 2 3 4 6 7 10

Vegetarisch 3990 HUF

Hähnchenbrust 5290 HUF

Tiger-Garnelen 5890 HUF

Lachs 6190 HUF



Superfood-Salat

Süßkartoffel / Couscous /
Nüsse und Kerne /
saisonales Obst / gereifter Käse /
Granatapfel-Dressing

1 2 4 5 6 7 11

Vegetarisch 3990 HUF

Hähnchenbrust 5290 HUF

Tiger-Garnelen 5890 HUF

Entenbrust 5990 HUF

Lachs 6190 HUF

Pad Thai

authentische Thai-Sauce /
Reisnudeln / Erdnüsse /
Koriander / Frühlingszwiebeln /
Mungobohnensprossen

1 2 3 4 5 6 11

Vegetarisch 4190 HUF

Hähnchenbrust 5390 HUF

Entenbrust 5990 HUF

Tiger-Garnelen 6190 HUF



Tokyo Fritti

Thunfisch / Tiger-Garnelen /
Lachs / knusprige Panade /
japanische Mayo / Duftreis /
Wakame-Algen-Salat

1 2 3 4 5 7 10 11 14

5990 HUF



Neapolitanisches „Cordon Bleu“

Schweinekarree / Prosciutto Cotto /
Kartoffelpüree mit Basilikum / Kapern /
Pecorino Romano / Bratenjus

1 3 7 12

5490 HUF



Steak frites

Rib-Eye-Steak /
grüne Pfeffersauce mit Cognac /
Parmesan-Kartoffeln

1 7 9 10

8590 HUF

Pulled pork, mac & cheese

rauchiges Pulled Pork /
amerikanische Mac & Cheese

1 3 7

5590 HUF



Original burger

zwei Smash-Beef-Patties /
Cheddar / Zwiebeln / Bacon /
Heidelbeere / Pommes frites /
Geheimsauce

1 3 7

5690 HUF

Gegrilltes Lachssteak

Sauce Hollandaise /
Kartoffelpüree mit Spinat / Pak Choi

3 4 7

6190 HUF

Eingelegtes /salate

7 8 10 12

Gurkensalat mit Sauerrahm
990 HUF

Krautsalat
990 HUF

Grüner Salat /
Örséger Kürbiskernöl /
Ziegenkäse / Maldon-Salz
2590 HUF

Saisonaler Salat /
French Dressing
1990 HUF

Rote-Bete-Salat /
gereifter Käse / Walnüsse /
Pflaumenkompott
1690 HUF

Dessert

Ungarische Quarkknödel
knusprige Butterbrösel /
eine Prise Zimt /
gesüßter Sauerrahm

1 3 7

2590 HUF



Kastanienpüree "2026"
Salzkaramell / Schwarzkirsche /
Schokolade / Schlagsahne mit
Tonkabohne

1 3 5 7 8

2690 HUF

Mákos-guba-Torte
(ungarische Mohn-Brotspeise)
Himbeere / Baiser

1 3 7

2690 HUF

Unsere Speisekarte spiegelt die Philosophie des Küchenchefs wider, gleichzeitig passen wir uns gerne den Wünschen unserer Gäste an.

Zahlreiche vegetarische, glutenfreie und laktosefreie Gerichte stehen zur Auswahl – bei uns sind keine Kompromisse nötig, nur ein wenig Flexibilität für ein unvergessliches Erlebnis.

Bitte teilen Sie Ihre individuellen Wünsche unserem Servicepersonal mit.

Mitnahmebox 250 HUF

Papiertüte 300 HUF

Pizzakarton 150 HUF

Vielen Dank, dass Sie sich für uns entschieden haben, das Team des Mamámtól Tanultam Restaurants

ALLERGENE

- 1.** Glutenthaltiges Getreide und deren Produkte
- 2.** Krebstiere und ihre Produkte
- 3.** Eier und ihre Produkte
- 4.** Fisch und ihre Produkte
- 5.** Erdnüsse und ihre Produkte
- 6.** Sojabohnen und ihre Produkte
- 7.** Milch und ihre Produkte (einschließlich Laktose)
- 8.** Nüsse
- 9.** Sellerie und verwandte Produkte
- 10.** Senf und ihre Produkte
- 11.** Sesame seeds and their products
- 12.** Schwefeldioxid und Sulfite,
ausgedrückt als SO₂,
in Mengen über 10 mg/kg bzw. 10 mg/Liter
- 13.** Lupine (Bluebonnet) und ihre Produkte
(Lupinenmehl)
- 14.** Weichtiere und ihre Produkte

Pizza Napoletana

1 2 4 7

MARINARA

San Marzano tomatoes, basil,
garlic, olive oil

2490 HUF

MARGHERITA

San Marzano tomatoes, basil,
fior di latte

2990 HUF

PROSCIUTTO COTTO

San Marzano tomatoes, basil,
fior di latte, cooked ham

3890 HUF

SALAME NAPOLI

San Marzano tomatoes, basil,
fior di latte, Neapolitan salami

3990 HUF

SALAME PICCANTE

San Marzano tomatoes, basil,
fior di latte, spicy spianata salami

3990 HUF



CLASSICO

San Marzano tomatoes, basil,
fior di latte, prosciutto, corn,
mushrooms

3990 HUF

QUATTRO FORMAGGI

San Marzano tomatoes, basil,
fior di latte, gorgonzola, Parmesan,
goat cheese

4290 HUF

TONNO

San Marzano tomatoes, basil, fior di
latte, tuna, red onion, olives, lemon

4490 HUF

DI PARMA

San Marzano tomatoes, fior di latte,
Parma ham, rocket, Parmesan

4590 HUF

CAPRICCIOSA

San Marzano tomatoes, basil, fior di
latte, salami, prosciutto, artichoke,
mushrooms, olives

4590 HUF



UNGHERESE

San Marzano tomatoes, basil, fior di
latte, sausage, bacon, red onion,
hot green peppers

4590 HUF



**MENUS IN FOREIGN
LANGUAGES / DE, EN /**

You can access our digital menu
in English by scanning the QR code.

Sie können unsere digitale Speisekarte
in deutscher Sprache aufrufen, indem
Sie den QR-Code scannen.

Unsere Küche verfügt über keinen
separaten glutenfreien Kochbereich.

Alle Speisen werden frisch zubereitet,
daher bitten wir um Ihre Geduld.

Alle Preise sind in Ungarischen Forint (HUF) angegeben
und enthalten die jeweils gültige Mehrwertsteuer.

EXECUTIVE CHEF: Németh Zsolt
CHEF: Bence Pungor
SUPERVISOR: Péter Hajas
DIRECTOR: Balázs Galambos
(+36 30 560 2244)

KATEGORIE III

Tischreservierung: +36 94 792 660
Gültig ab: 25. September 2026

GALAMBOS GRILL KFT.
MAMÁMTÓL TANULTAM - by Palace
9700 Szombathely, Semmelweis Ignác u. 2.
www.mamamtoltanultam.hu
info@palacebistroclub.hu



BILDER-SPEISEKARTE
WÄHREND SIE AUF IHRE KÖSTLICHEN
GERICHTE WARTEN, GENIEßEN SIE DAS
VISUELLE ERLEBNIS UNSERER KÜCHE!