







# Étlap

## SPEISEKARTE MENU

### Előételek / Vorspeisen / Appetizers

ERŐLEVES / FLEISCHBRÜHE / MEAT BOUILLON	1.890ft
Zöldségekkel, finommetélttel / Mit Gemüse und Nudeln / With vegetables and noodles + májgombóccal / mit Leberknödel / with liver dumplings	2.290ft
NAGYMAMA GÜLYÁSLEVESE	2.690ft
OMA'S GULASCHSUPPE / GRANDMOTHER'S GOULASH	
BABGÜLYÁS / BOHNENGULASCH / BEAN GOULASH 	2.990ft
NAPI KRÉMLEVES	2.590ft
TÄGLICHE CREMESUPPE / DAILY CREAM SOUP	
kérhető laktózmentesen auf Wunsch laktosefrei on request lactose free	
RÓKAGOMBA KRÉMLEVES / PFIFFERLING CREMESUPPE	2.690ft
CHANTERELLE CREAM SOUP  	
Eger-patak mellől szedett rókagombából, ravioli variációval Von handgepflückte Pfifferlinge aus dem Gebiet des Egerbachs, mit Ravioli-Varianten Chanterelles hand picked from the area of the Eger stream, with a ravioli variation	
TATÁR BEEFSTEAK 10 DKG / BEEFSTEAK TATAR / STEAK TARTARE	5.990ft
ROSTON SÜLT TÖMÖTT LIBAMÁJ 12 DKG 	7.990ft
GEBRATENE GÄNSELEBER / GRILLED GOOSE LIVER	
Fügelekváros-gyömbéres aszúmártással, pirított vajás kaláccsal Mit Milchbrot-Toast und einer Sauce von Feigemarmelade, Spätlese und Ingwer Served with buttered brioche toast and a late harvest wine sauce with fig jam and ginger	





## Főételek / Hauptgerichten / Main courses

### Szárnyasok / Geflügel / Poultry.

BORZAS CSIRKEMELL / "BORZÁS" HÜHNERBRUST / 4.990ft  
"BORZAS" CHICKEN BREAST

Falusi burgonyával és joghurtos-kapros tzatzikivel  
Gebraten in einem knusprige Backteig Panade mit Steak Kartoffeln und Tzatziki  
Battered crispy breast strips fried with steak potatoes and tzatziki on the side

GRILLEZETT, TÖLTÖTT CSIRKEMELL FILÉ  5.390ft  
GEGRILLTE, GEFÜLLTE HÜHNERBRUST FILET  
GRILLED, STUFFED CHICKEN BREAST FILLET

Pestóval, mozzarellával töltve; paradicsomos, parmezános, és  
rukkolás kézműves durumtésztával Ligúriából  
Gefüllt mit Pesto und Mozzarella, dazu handwerkliche Hartweizen  
Nudeln aus Liguria mit Tomaten, Rucola und Parmesan  
Filled with pesto and mozzarella, served with durum pasta from Liguria  
alongside tomatoes, arugula and parmesan cheese

KERTÉSZNÉ KEDVENCE / LIEBLINGS DER GÄRTNERIN / 4.990ft  
FAVORITE OF THE GARDENER'S WIFE

Csibemell csíkok friss zöldségekkel serpenyőben együtt grillezve,  
olíva bogyóval

Hähnchenbruststreifen mit frisches Gemüse  
in einer Pfanne gegrillt, dazu Oliven  
Chicken breast stripes grilled in a pan with  
fresh vegetables and olives



GÖNGYÖLT CSIRKEMELL 5.550ft  
HÜHNERBRUST ROULADE / CHICKEN ROULADE 

Zöldfűszerekkel töltve, mézes-pikáns pácban, grillezve készítjük,  
édesburgonya hasábbal és amerikai káposztasalátával tálaljuk.  
Gefüllt mit grünen Kräutern, mariniert in Chili und Honig, in der Pfanne gegrillt, serviert  
mit Süßkartoffel-Pommes und amerikanischem Kohlsalat.  
Filled with green herbs, coated in honey-spicy marinade,  
grilled, then served with sweet potato fries and american coleslaw salad.

CSÍKOZOTT CSIBEMELL THAI PANANG CURRYVEL 5.390ft  
HÜHNERBRUST GESTREIFT MIT THAI PANANG CURRY   
STRIPED CHICKEN BREAST WITH THAI CURRY

Thai panang curry, friss zöldségekkel, enyhén pikánsan, rizzsel tálalva  
Thailändisches Panang-Curry mit frischem Gemüse, leicht gewürzt, serviert mit Reis  
Thai panang curry with fresh vegetables, lightly spicy, served with rice





Halak, rákok kedvelőinek  
Für die Liebhaber von Meeresfrüchten  
For seafood lovers

LAZAC STEAK 15DKG / LACHS STEAK / SALMON STEAK  8.490ft

Sós mandulán sütve, pikáns, szépiás spagettire fektetve, koktélrákokkal  
 Auf gesalzenen Mandeln gebraten, dazu pikanten Sepien-Spaghetti und Cocktailgarnelen  
 Cooked on salted almonds and served with spicy sepia spaghetti and cocktail shrimps



ROSTON SÜLT FOGASFILÉ / GEBRATENE ZANDERFILET /  
 PAN-FRIED ZANDER FILLET 6.390ft

Friss, grillezett kerti zöldségekkel, fokhagymás-petrezselymes olívolajjal meglocsolva  
 Serviert mit gegrilltem Gartengemüse und getropft mit Knoblauch und Petersilie  
 angereichertes Olivenöl  
 Served with grilled garden vegetables, drizzled with garlic and parsley infused olive oil

RÁNTOTT VIKTÓRIA TAVI FOGASFILÉ 6.390ft  
 PANIERTE ZANDERFILET VON VICTORIASEE  
 BREADED ZANDER FILLET FROM VICTORIA LAKE

Remoulade mártással, édesburgonya hasábbal  
 Mit Remoulade Soße und Süßkartoffel-Pommes  
 With Remoulade sauce and sweet potato fries



FOGASFILÉ THAI PANANG CURRYVEL 6.590ft  
 ZANDERFILET MIT THAI CURRY    
 ZANDER FILLET WITH THAI CURRY

Thai panang curry, friss zöldségekkel, enyhén pikánsan, rizzsel tálalva  
 Thailändisches Panang-Curry mit frischem Gemüse, leicht gewürzt, serviert mit Reis  
 Thai panang curry with fresh vegetables, lightly spicy, served with rice

2024 Legtöbbet eladott főétele  
Top Seller von 2024



PÁL-PÉTER SZELET / PÁL-PÉTER SCHNITZEL /  
 PÁL-PÉTER 5.490ft

A szelet húst füstölt sonkával összefektetjük, és kirántjuk. Bazsalikomos paradicsommal,  
 mozzarella sajttal borítjuk, reszelt parmezánnal hintjük, sütőben összepirítjuk.  
 Petrezselymes burgonyával és kis káposztasalátával tálaljuk.

Die panierte Fleischscheiben werden mit geräuchertem Schinken zusammengelegt,  
 danach mit Basilikum, Tomaten, Mozzarella bedeckt, mit geriebenem Parmesan bestreut  
 und im Ofen gebraten. Wird mit Petersilienkartoffeln und ungarischer Krautsalat serviert.

We lay a slice of smoked ham onto the meat, bread it, then fry it. Then we layer basil,  
 tomatoes, mozzarella cheese on top of it with grated parmesan and bake it in the oven. The  
 meat is served with parsley potatoes and a hungarian cabbage salad.





Házias étkeink  
Unsere häusliche, ungarische Speisen  
Our homely hungarian dishes

PÖRCÖS TÚRÓS CSUSZA / TOPFENFLECKERLN MIT SPECK 3.990ft  
 CURD CHEESE NOODLES WITH CUBED BACON

NYÚLI BETYÁR PECSENYE / SCHWEINEKAMM / PORK CHUCK 5.490ft

Tarja fokhagymásan, falusi burgonyával, kakastaréj-szalonnával, borban párolt káposztával  
 In Knoblauchmarinade vorbereitet, serviert mit Speck, in Wein  
 gedünstete Sauerkraut und Steak Kartoffeln

Marinated in garlic and served with bacon, wine boiled sour cabbage and potato wedges

PÖRKÖLT / GULASCH / GOULASH STEW 4.990ft

Három féle pörköltet készítünk (marha, mangalica, borjú), vörösborral, házi galuskával,  
 kérjük kollégáinktól érdeklődjön a friss ajánlatról

Wir kochen drei Gulaschsorten (Rind, Mangalica, Kalb) mit Rotwein und ungarischen  
 Nockerln, bitte fragen Sie unsere Kollegen nach dem aktuellen Angebot

We cook three types of goulash (beef, mangalica, veal) with red wine and hungarian  
 dumplings, please ask our colleagues for the current offer

"SÁRKÁNYLIK" PECSENYE  5.990ft

"DRACHENLOCH" BRATEN / "DRAGON'S PIT" ROAST

Bélszín és tarja csíkozva, pikáns bugaci mártásban, tejfölös burgonya berébe töltve  
 Rinderfilet und Kamm gestreift, mit pikanter Bugac-Soße, gefüllt in Kartoffelpuffer  
 Beef filet and chuck steak striped, roasted, served in a spicy Bugac-sauce, filled into potato  
 pancakes

CSALÁDI BŐSÉGTÁL 2 FŐTŐL RENDELHETŐ 6.700ft  
 HAUPTGERICHTPLATTE VON 2 PERS. /fő  
 MAIN COURSE PLATE FROM 2 PERS.

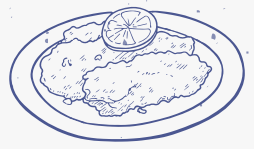
A tál tartalma; sertés szűzérme, grillezett tarja, borzas csirkemell, rántott gomba, vörösboros  
 párolt káposzta, kapros uborkamártás, falusi burgonya, zöldséges rizs.  
 Marha bélszínnel szűzérme helyett: 8750 ft.

Die Platte enthält; Schweinefilet, gegrillte Schweinekamm, "Borzas"-Hühnerbrust, mit  
 gedünsteter Kohl in Rotwein, Gurkensauce mit Dill, panierte Pilzen, Steak kartoffeln und  
 Reis mit Gemüse. Mit Rinderfilet statt Schweinefilet: 8750 ft.

The plate includes the following; pork tenderloins, grilled pork chuck, "borzas" chicken  
 breast, cabbage boiled in red wine, cucumber sauce with dill, breaded mushrooms, steak  
 potatoes and rice with vegetables.  
 Possible with beef filet instead of pork tenderloins for 8750 ft.

BORJÚBÉCSI KÁRAJ / WIENER KALBSKAREE SCHNITZEL 7.490ft

klasszikus bécsi burgonyasalátával, vajban sütve  
 mit wiener Kartoffelsalat, in butter gebraten  
 cooked in butter and served with classic potato salad Vienna style





Steakek és grillezett húsok  
Steaks und Grillgerichte / Steaks and grilled meats



BIO DUROC KARAJ  
BIO DUROC SCHWEINŠKARREE   
BIO DUROC PORK CHOP

7.990ft

Sült vargányával, juhtúrós sztrapacskával, Jus mártással tálalva  
**limitált mennyiségben kapható**

Serviert mit gebratenen Steinpilzen, Jus Soße und Strapatschka mit Schafskäse,  
**verfügbar in begrenzten Mengen**

Served with roasted porcini mushrooms, gravy and curd from sheeps milk  
mixed with strapacska, **in limited quantities**

BORJÚ SZŰZ / KALBSMEDAILLON / VEAL MEDALLION 

11.990ft

Dióolajon pirított vargányakrémes barátfülével, vörösboros hecsedlimártással  
Serviert mit eine Hagebutte-Rotwein Soße und Teigtaschen gefüllt mit Steinpilzrahm  
Served with a rose hip red wine sauce and dumplings filled with Porcini cream

ÉRLELT PRÉMIUM HÁTSZÍN 200G  
DRY-AGED RUMPSTEAK / DRY-AGED RUMP STEAK

9.790ft

Hagymás-sonkás burgonyával, gorgonzola mártással  
Serviert mit Gorgonzola-Soße und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebel  
Served with gorgonzola sauce and pan fried potatoes with bacon and onion

ÉRLELT MARHA BÉLSZÍN 200G  
GEREIFTES RINDERSTEAK FILET / BEEF FILET STEAK

10.990ft

Grill zöldség-brunoise-val tálalva, kemencében pirított parmezán sajtos burgonyával,  
gorgonzola mártással  
Serviert mit gegrilltes, gewürfeltes (brunoise) Gemüse, Ofenkartoffeln überbacken  
mit Parmesankäse und Gorgonzola Soße  
Served with grilled, diced (brunoise) vegetables, oven roasted Parmesan potatoes  
and Gorgonzola sauce



BÁRÁNYGERINC KORONA  
LAMMKRONE GÉGRILLT / CROWN ROAST OF LAMB

12.990ft

Rózsásra grillezve, grill zöldség brunoise-val tálalva, kemencében pirított parmezán sajtos  
burgonyával és pecsenyemártással  
Serviert mit gegrilltes, gewürfeltes (brunoise) Gemüse, Ofenkartoffeln überbacken  
mit Parmesankäse und Jus  
Served with grilled, diced (brunoise) vegetables, oven roasted Parmesan potatoes  
and jus sauce

VÍZIBŰVÁLY STEAK 300G   
WASSERBÜFFEL FILET / WATER BUFFALO FILET STEAK

19.470ft

Hagymás-sonkás burgonyával, paradicsomos sült babbal, jus-vel tálalva  
Serviert mit Jus-Soße, bohnen in tomatensoße, und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebel  
Served with gravy, beans in tomatosauce and pan fried potatoes with bacon and onion



Vegetáriánus ételeink   
Vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes



RÁNTOTT MOZZARELLA 4.190ft  
 GEBRATENER MOZZARELLA / FRIED MOZZARELLA

Magvas panírban, salátaágyon  
 In Paniermehl mit Samen, auf einem Salatbett  
 In seeded breadcrumbs, on a bed of salad

"VEGUSZTA" 4.190ft

Friss kerti zöldségek, mozzarella, parmezános burgonyabejglivel, sütőben összesütve  
 Frische Gemüse vom Garten, Mozzarella, Parmesan und Kartoffelroulade zusammen gebacken  
 Fresh garden vegetables, mozzarella, parmesan potato roll, baked in the oven

GÖRÖG SALÁTA / GRIECHISCHER SALAT / GREEK SALAD 3.890ft

kérésre grillezett csirkemell csíkokkal 4.990ft  
 with grilled chicken breast stripes /mit gegrillter Hähnchenbrust streifen

ÖRDÖGSZEKÉREN JÖTT VARGÁNYÁS-TEJSZÍNES CSUSZATÉSZTA 4.990ft  
 FLECKERL NUDELN MIT SEITLING UND STEINPILZE

CUBE NOODLES WITH PORCINI AND KING TRUMPET MUSHROOMS 

sült vargánya, ördögsekér gomba, vargánya velouté, 2 éves andalói Montagna Classico sajt  
 Steinpilze, Kräuter-Seitling, Steinpilzvelouté, mit Montagna Classico-Käse  
 aus Andalo gereift für zwei Jahren mit Nudeln

king trumpet mushrooms, porcini velouté, aged 2-years-old Andalusian Montagna Classico cheese

"OTELLO" MÉZES-BALZSAMOS SALÁTA CSÍRÁKKAL 3.390ft

SALAT MIT SPROSSEN UND "OTELLO" HONIG-BALSAMICO-DRESSING  
 SALAD WITH SPROUTS AND "OTELLO" HONEY BALSAMIC DRESSING



Kísérők / Beilagensalate / Side salads 

UBORKASALÁTA / GURKENSALAT / CUCUMBER SALAD 990ft

HÁZI KOVÁSZOS UBORKA 1.190ft  
 HEFE-SALZGURKEN / PICKLED CUCUMBER

HÁZI VEGYES SAVANYÚSÁG 1.190ft  
 UNGARISCHE GEMISCHTE SALAT   
 HUNGARIAN MIXED PICKLED SALAD

KÁPOSZTASALÁTA / KRAUTSALAT / SLAW 990ft

AMERIKAI KÁPOSZTASALÁTA 1.190ft  
 AMERIKANISCHER KRAUTSALAT / COLESLAW



KENYERES KOSÁR 990ft  
 BROT IM KORB / BREAD BASKET

PARADICSOMOS, ÉDESKÖMÉNYES ÓRIÁSBAB 1.790ft  
 RIESENBOHNEN IN TOMATENSOSSE / BEANS IN TOMATOSAUCE





## Desszertek / Desserts

### TIBOR APÁTOK PALACSINTÁJA PALATSCHINKEN VON VATER TIBOR PANCAKES OF FATHER TIBOR

2.520ft

Gesztenyelekvárral töltve, vörösborban párolt aszalt gyümölcsökkel,  
mézzel csurgatva  
Gefüllt mit Kastanienmarmelade. Darauf liegt honig und serviert mit einen  
Rotwein sauce und Trockenobst  
Filled with chestnut jam, topped with honey and served with  
a red wine sauce and dried fruits

### FAGYLALTKEHELY / EISBÈCHER / SUNDAE

2.190ft

kérésre vegán fagylaltból  
auf Wunsch von veganem Eis / on request from vegan ice cream

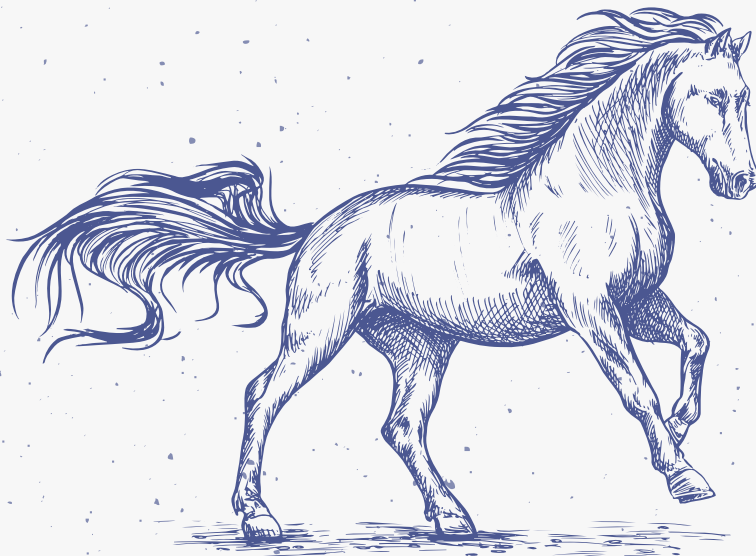
2.390ft

### NAPI CSOKOLÁDÉ DESSZERT TÄGLICHE SCHOKOLADE DESSERT DAILY CHOCOLATE DESSERT

2.790ft

### GESZTENYEPÜRÉ TEJSZÍNABBAL KASTANIENPÜREE MIT RAHM CHESTNUT PURÉE WITH WHIPPED CREAM

2.590ft





Kedves Vendégeink! Ételeink allergiát és intoleranciát kiváltó összetevőiről kérjük tájékozódjanak kollégáinktól!

Liebe Gäste! Bitte fragen Sie unsere Kollegen nach Allergien und Unverträglichkeiten auslösenden Zutaten in unseren Speisen!

Dear guests! Please ask our colleagues about the ingredients that cause allergies and intolerances in our food!



Amennyiben valamelyik ételünkben kis adagot szeretnének fogyasztani, az eredeti ár 70%-át számoljuk fel.

Wenn Sie eine kleine Portion eines unserer Speisen essen möchten, berechnen wir 70 % des ursprünglichen Preises.

If you want to eat a small portion of one of our meals, we will charge 70% of the original price.



Kérjük vegyék figyelembe, hogy éttermünkben 10%-os szervízdíjat számolunk fel!

Bitte beachten Sie, dass wir in unserem Restaurant eine Servicegebühr von 10 % erheben!

Please note that we charge a 10% service charge in our restaurant!

