

Meleg Előételek

Warme Vorspeisen / Hot Starters

előételként főételként
vorspeise Hauptgericht
starter main course

- | | | | |
|-----|--|--------|--------|
| 2.1 | Camembert Rántva Áfonyával, Diós Bundában ^{1,3,7,8}
<i>Panierter Camembert im Nussmantel mit Heidelbeeren</i>
<i>Breaded Fried Camembert with Walnut Served with Cranberry</i> | 1990,- | 2825,- |
| |  Dúzi Tamás- Rosé cuvée | | |
| 2.2 | Velörózsa Rántva ^{1,3}
<i>Panierte Hirnrosen</i>
<i>Breaded Fried Marrow</i> | 2520,- | 3600,- |
| |  Babarczi - Olaszrizling | | |
| 2.3 | Gombafejek Kapros Juhtúróval Töltve ^{1,3,7}
<i>Gebäckene Pilzköpfe Gefüllt mit Dillschafsquark</i>
<i>Fried Mushrooms Filled with Cruded Sheep's Cheese and Dill</i> | 2520,- | 3600,- |

Friss Saláták

FrISChe Salate / Fresh Salads

- | | | |
|-----|--|--------|
| 3.1 | Cézársaláta Csirkével ^{1,3,7,10}
<i>Ceasarsalat mit Hähnchen / Caesar Salad with Chicken Fillet</i> | 4200,- |
| 3.2 | Cézársaláta Tonhallal ^{1,3,4,7,10}
<i>Ceasarsalat mit Thunfisch / Caesar Salad with Tuna</i> | 4200,- |
| 3.3 | Vitamin Saláta, Fokhagymás Öntettel ⁷
<i>Vitaminsalat mit Knoblauch-Dressing / vitamin salad with garlic dressing</i> | 3520,- |
| 3.4 | Rokfortos Saláta ⁷
<i>Salat mit Roquefortkäse / Salad with Roquefort</i> | 3520,- |

Hétvégén és ünnepnapokon italt csak ebéd és vacsora mellé tudunk felszolgálni! Fél adag (f*) étel rendelése esetén a teljes ár 70% ért tudjuk azt Önöknek biztosítani. Az ételeink csomagolásáért külön árat vagyunk kénytelenek felszámolni. Az áraink az áfát tartalmazzák és forintban értendők. Szervizdíj: 10% mely a számla végösszegére kerül felszámításra.



= Ehhez az ételhez Sommelier által ajánlott borunk.

Vegetáriánus Ételek

Vegetarische Gerichte / Vegetarian Courses

- 4.1 Tavaszi Kreáció ^{1,3}
(Rántott Karfiol, Rántott Gomba, Rántott Cukkini)
Frühlingskreation (Paniertes Blumenkohl, Pilzköpfe und Zucchini)
Spring Creation (Breaded Cauliflower, Mushrooms and Zucchini) 3990,-
- 4.2 Gombafejek Rántva (f*) ^{1,3}
Panierte Pilzköpfe / Breaded Mushrooms 3400,-
- 4.3 Karfiol Rántva (f*) ^{1,3}
Panierte Blumenkohl / Breaded Cauliflower 3400,-
- 4.4 Rántott Sajt (f*) ^{1,3,7}
Paniertes Käse / Breaded Cheese 3500,-
- 4.5 Roston Füstölt Sajt ⁷ 
gegrillter geräucherter Käse / grilled smoked cheese 3950,-
- 4.6 Magyaros Vargányaragu  
Steinpilzeintopf / Porcini Stew 4750,-

Csak Gyermeknek

Für Kinder / Only For Children

- 5.1 Babóca Kedvence Rántva ^{1,3}
(Rántott Csirkemell Hasáburgonyával vagy Párolt Rizzsel, Ketchup/Tartár^{7,10})
Lieblings des Babóca (panierte) / Babócas favourite (breaded)
(Panierte Hähnchenbrust mit Reis oder Pommes Frites und soße)
(Breaded Chicken Breast with Rice or French Fries and sauce) 3190,-
- 5.2 Babóca Kedvence Natúr
(Natúr Csirkemell Hasáburgonyával vagy Párolt Rizzsel, Ketchup/Tartár^{7,10})
Lieblings des Babóca / Babócas favourite
(gebratene Hähnchenbrust mit Reis oder Pommes Frites und soße)
(Fried Chicken Breast with Rice or French Fries and sauce) 3190,-
- 5.3 Gyermek Adag Rántott Sajt ^{1,3,7}
(Hasáburgonyával vagy Párolt Rizzsel, Ketchup/Tartár^{7,10})
Paniertes Käse für Kinder mit Reis oder Pommes Frites und soße
Breaded Cheese for Children with Rice or French Fries and sauce 3190,-

Hétvégén és ünnepnapokon italt csak ebéd és vacsora mellé tudunk felszolgálni! Fél adag (f*) étel rendelése esetén a teljes ár 70% ért tudjuk azt Önöknek biztosítani. Az ételeink csomagolásáért külön árat vagyunk kénytelenek felszámolni. Az áraink az áfát tartalmazzák és forintban értendők. Szervizdíj: 10% mely a számla végösszegére kerül felszámításra.



= Ehhez az ételhez Sommelier által ajánlott borunk.

Levesek

Suppen / Soups

6.1	Hideg Gyümölcsleves ⁷ 	2300,-
	<i>Kalte Obstsuppe / Cold Fruit Soup</i>	
6.2	Görög Gyümölcsleves Fagylalttal (idény jelleggel) ⁷ 	2650,-
	<i>Griechiser Obstsuppe / Greek Fruit Soup</i>	
6.3	Marhahúsleves Gazdagon ^{1,3,9}	2550,-
	<i>Reiche Fleischsuppe / Rich Beef soup</i>	
6.4	Húsleves Csigatésztával Csészében ^{1,3,9}	1600,-
	<i>Fleischsuppe mit Fadennudeln / Meat Soup with Vermicelli</i>	
6.5	Húsleves Májgaluskával Csészében ^{1,3,9}	1900,-
	<i>Fleischsuppe mit Leberklösschen / Meat Soup with Liver Dumplings</i>	
6.6	Francia Hagymaleves Cipóban ^{1,6,7,9}	3300,-
	<i>Französische Zwiebelsuppe in Wecken / French Onion Soup in Loaf</i>	
6.7	Francia Hagymaleves  	2300,-
	<i>Französische Zwiebelsuppen</i> <i>French Onion Soup</i>	
6.8	Fokhagymaleves Cipóban ^{1,6,7,9}	3300,-
	<i>Knoblauchsuppe in Wecken / Garlic Soup in Loaf</i>	
6.9	Fokhagymaleves, Camembert-es Pirítóssal Csészében ^{1,6,7,9}	2300,-
	<i>Knoblauchsuppe mit Camemberttoast / Garlic Soup with Camembert Toast</i>	
6.10	Tárkonyos vadraguleves csészében ^{1,7,9}	2800,-
	<i>Wildsuppe mit Estragon / Venison ragout soup with tarragon</i>	
6.11	Bableves Füstölt Csülökkel (f*) ^{1,9}	3700,-
	<i>Bohnensuppe mit geräuchertem Eisbein</i> <i>Bean Soup with Smoked Knuckle of Ham</i>	
6.12	Babgulyás (f*) ^{1,3,9}	3700,-
	<i>Bohnengulasch / Bean – Gulasch</i>	
6.13	Bográcsgulyás (f*) ^{1,3,9}	3500,-
	<i>Ungarische Gulaschsuppe / Hungarian Gulasch - Soup</i>	
6.14	Szarvas Gulyás(f*) ^{1,3,9} 	3900,-
	<i>Hirschgulasch / Deer Gulasch - Soup</i>	
6.15	Szezonális Leves (idény jelleggel)	2100,-
	<i>Seasonal Soup / Saisonale Suppe</i>	

Hétvégén és ünnepnapokon italt csak ebéd és vacsora mellé tudunk felszolgálni! Fél adag (f*) étel rendelése esetén a teljes ár 70% ért tudjuk azt Önöknek biztosítani. Az étелеink csomagolásáért külön árat vagyunk kénytelenek felszámolni. Az áraink az áfát tartalmazzák és forintban értendők. Szervizdíj: 10% mely a számla végösszegére kerül felszámításra.



= Ehhez az ételhez Sommelier által ajánlott borunk.

Frissensültek Szárnyasból

Frisch Gebratenes aus Geflügel / Dishes from the Pan out of Poultry

- 8.1 Pulykamell Rántva (f*) ^{1,3}
Panierte Putenbrust / Breaded Turkey Breasts 4150,-
- 8.2 Hawaii Pulykamell (f*) ⁷
 (Natúr Pulykamell, Ananással És Füstölt Sajttal)
Putenbrust auf „Hawaii” Art / Turkey Breasts Art „Hawaii
(Putenbrust Natur mit Ananas und geräucherter Käse)”
(Grilled Turkey Breasts with Ananas and Smoked Cheese) 4370,-
-  Paulus Borház- Irsai Olivér
- 8.3 Aszalt Szilvával Töltött Pulykamell Rántva ^{1,3}
Panierte Putenbrust gefüllt mit getrockneten Pflaumen
Breaded Turkey Breasts Filled with Prune 4630,-
-  Vylyan- Kakas Rosé
- 8.4 Sonkával, Sajttal Töltött Pulykamell Rántva ^{1,3,6,7}
Panierte Putenbrust gefüllt mit Schinken und Käse
Breaded Turkey Breasts Filled with Ham and Cheese 4630,-
- 8.5 Rokfortsajttal Töltött Pulykamell Rántva ^{1,3,7}
Panierte Putenbrust gefüllt mit Roquefortkäse
Breaded Turkey Breasts Filled with Roquefort 4690,-
- 8.6 Tejszínes-Kapros Kukoricás Pulykamell Csíkok ^{1,6,7}
Putenbruststreifen mit Sahne, Mais und Dill
Turkey Breasts Stripes with Cream, Dill and Sweet Corn 4690,-
-  Paulus Borház- Irsai Olivér
- 8.7 Csirkemell Roston(f*)
Hänchenbrust natur gebraten / Fried Chicken Breasts 4100,-
- 8.8 Csirkemell Rántva (f*) ^{1,3}
Panierte Hänchenbrust / Breaded Chicken Breasts 4150,-
- 8.9 Csirkefalatok Párizsian (f*) ^{1,3}
Hänchen gebacken „Parisier” Art / Fried Chicken Art „Paris” 4150,-
- 8.10 Csirkefalatok Sok Magvas Bundában (f*) ^{1,3,5,8,11}
Hänchen nuggets in Samenmantel
Sliced Pieces of Chicken Coated with Grain Seeds 4200,-

Hétvégén és ünnepnapokon italt csak ebéd és vacsora mellé tudunk felszolgálni! Fél adag (f*) étel rendelése esetén a teljes ár 70% ért tudjuk azt Önöknek biztosítani. Az ételeink csomagolásáért külön árat vagyunk kénytelenek felszámolni. Az áraink az áfát tartalmazzák és forintban értendők. Szervizdíj: 10% mely a számla végösszegére kerül felszámításra.



= Ehhez az ételhez Sommelier által ajánlott borunk.

- 8.11 **Baconnal Fűzött Csirkemell (f*)**
Hänchenbrust mit Bacon gespickt / Chicken Breasts with bacon 4260,-
- 8.12 **Füstölt Sajttal Töltött Csirkemell ^{1,3,7}**
Panierte Hänchenbrust gefüllt mit geräuchertem Käse 4580,-
Breaded Chicken Breasts Filled With Smoked Cheese
- 8.13 **Őszibarackkal, Sonkával Töltött Csirkemell, Bundázott Áfonyás Almával ^{1,3,6}**
Panierte Hänchenbrust gefüllt mit Pfirsich und Schinken, mit Apfel im Mantel 4770,-
Breaded Chicken Filled with Peach and Ham, with Breaded Apple, Blueberry
-  Váli Borbirtok- Szürkebarát
- 8.14 **Zöldségekkel, Sajttal Töltött Csirkemell Sajtmártással ^{1,3,6,7}**
Panierte Hänchenbrust mit Käsesoße gefüllt mit Gemüse und Käse 4770,-
Breaded Chicken Breasts Filled with Vegetables and Chesse, with Cheese-souce
- 8.15 **Kívánság Szerint Töltött Csirkemell Variációk ^{1,3}**
 (Sajttal ⁷ / Sonkával ⁶ / Gombával)
Panierte Hänchenbrust gefüllt mit Käse oder Schinken oder Pilzen 4770,-
Breaded Chicken Breasts Filled with Chesse or Ham or Mushrooms
- 8.16 **Bakonyi Csirkefalatok (f*) ^{1,7}**
 (Natúr Csirke szűz, Gombás Raguvál)
Hänchen nach „Bakonyi“ Art in Pilzsoße / Chicken a la „Bakonyi“ Art 4900,-
-  Takler- Kékfrankos
- 8.17 **Jércemell Párizsi Napraforgós Köntösben (f*) ^{1,3}**
Hähnchenbrustfilet in Pariser Mantel mit Sonnenblumenkerne/ 4200,-
Fried Chicken Art „Paris“ with sunflower seeds
- 8.18 **Konfitált Kacsacomb Párolt Lilakáposztával és Hagymás Tört Burgonyával**
Confierter Entenkeule mit gedünstetem Rotkohl und Zwiebelkartoffelpüree / 7200,-
Confit duck leg with steamed red cabbage and Onion Mashed Potatoes

Hétvégén és ünnepnapokon italt csak ebéd és vacsora mellé tudunk felszolgálni! Fél adag (f*) étel rendelése esetén a teljes ár 70% ért tudjuk azt Önöknek biztosítani. Az ételeink csomagolásáért külön árat vagyunk kénytelenek felszámolni. Az áraink az áfát tartalmazzák és forintban értendők. Szervizdíj: 10% mely a számla végösszegére kerül felszámításra.



= Ehhez az ételhez Sommelier által ajánlott borunk.

Frissensültek Sertéshúsból

Frisch Gebratenes aus Schwein/ Dishes from the Pan out of Pork

- | | | |
|------|--|--------|
| 9.1 | Cigánypecsenye (f*)
<i>Zigeunersteak/ Fried Pork Cutlets with Garlic</i>
 Babarczy Borbirtok- Olaszrizling | 4750,- |
| 9.2 | Sertés Szüzérmék Roston
<i>Schweinemedallions / Medallions of Fillet</i> | 5200,- |
| 9.3 | Sertés Szüz Érmék Roston Tejszínes, Fokhagymamártással^{1,6,7}
<i>Schweinemedallions mit Knoblauch Soße / Medallions of Fillet in Garlic Souce</i> | 5600,- |
| 9.4 | Brassói Apró Szüzpecsenye^{1,9}
<i>Schweinefilet nach Brassoi-Art / Medallions of Fillet on „Brassói” art</i> | 6300,- |
| 9.5 | Sertésborda „Holstein” Módra³
<i>Schnitzel auf „Holstein” Art / Pork Chop „Holstein” Art</i> | 4600,- |
| 9.6 | Szalkai Borda Rántva^{1,3,10}
(Mustáros, Füstölt Tarjával, Hagymával Töltve)
<i>Schnitzel auf „Szalkai” Art / Pork Meat „Szalkai” Art</i>
(Paniertes Schweinefilet gefüllt mit Zwiebeln und Schinken)
(Breaded Pork Meat Filled Onion and Ham) | 5100,- |
| 9.7 | Rántott Sertésborda (f*)^{1,3}
<i>Paniertes Schweineschnitzel / Breaded Pork Chop</i> | 4750,- |
| 9.8 | Velővel Töltött Borda^{1,3}
<i>Paniertes Schnitzel gefüllt mit Hirn / Breaded Pork Filled with Marrow</i> | 4900,- |
| 9.9 | Bakonyi Sertésborda (f*)^{1,7}
(Natúr Sertésborda Gombás Ragival)
<i>Schnitzel nach „Bakonyi” Art / Pork Chop Art „Bakonyi”</i> | 4950,- |
| 9.10 | Főtt, Füstölt Csülök Orly-Módra^{1,3}
<i>Eisbein gekocht und geräuchert nach Orly Art</i>
<i>Boiled, Smoked Knuckle Orly- tye</i> | 4700,- |
| 14.1 | Egy Személyes Csülöktál^{1,10}
<i>Eisbeinplatte für ein Personen / Knucle Plate for one Person</i>
- Füstölt-Főtt Csülök, Torma, Mustár, Lila Hagyma
<i>Gekochtes und geräuchertes Eisbein, Meerrettich, Senf, rote Zwiebeln</i>
<i>/ Smoked-Cooked Knuckle of Ham, Horse-Radish, Mustard, Purple Onion</i> | 6700,- |

Hétvégén és ünnepnapokon italt csak ebéd és vacsora mellé tudunk felszolgálni! Fél adag (f*) étel rendelése esetén a teljes ár 70% ért tudjuk azt Önöknek biztosítani. Az ételeink csomagolásáért külön árat vagyunk kénytelenek felszámolni. Az áraink az áfát tartalmazzák és forintban értendők. Szervizdíj: 10% mely a számla végösszegére kerül felszámításra.



= Ehhez az ételhez Sommelier által ajánlott borunk.

Frissensültek Marhahúsból

Frisch Gebratenes aus Rind/ Dishes from the Pan out of Beef

- 10.1 Sous Vide Hátszín „Udvarmester” Módra ^{6,7,10} 
Rückensteak nach „Hofmeister” Art / Rumpsteak „Udvarmester” Style 6600,-
 Takler- Kékfrankos
- 10.2 Sous Vide Hagymás Rostélyos ^{1,10}
Hochrippe mit Zwiebeln / Grilled Sirloin Cutlet with Onion 6970,-
 Váli Borbirtok- Szürkebarát
- 10.3 Bélszín Stroganoff Módra ^{1,7,10}
 (Csíkokra Vágva, Tejszínes-Uborkás Raguvál)
Steak nach „Stroganoff” Art (in Streifen geschnitten, mit Rahm-Gurken Ragout) 10 470,-
Steak „Stroganoff” Art (Sliced Steak with Whipped-Cream and Cucumber Ragout)
 Babarci Borbirtok- Olaszrizling
- 10.4 Bélszín Vadász Módra ^{1,9,10}
 (Gombás, F. Szalonnás, Szárnyasmájás Raguvál)
Steak nach „Jäger” Art (Pilze, geräucherter Speck, Geflügelleber, braune Soße) 10 970,-
Steak „Hunter” Art (Mushrooms, Liver, Bacon, Brown Sauce)
 Thummerer- Bertram Cuveé
- 10.5 Bélszín Erdei Gombamártással ^{1,7,10} 10 970,-
Steak mit Waldpilz soße/ Steak with forest mushroom sauce
- 10.6 Bélszín Tükörtojással (Paleo) ¹⁰ 9900,-
Steak mit Spiegeleier / Steak with Roasted Eggs
- 10.7 Borjómáj Marschall Módra (Paleo) ¹⁰ 5400,-
 (Natúr Borjómáj Kakastaréj Szalonnával)
Rindleber nach „Marshall” Art (Naturrindleber mit Speck)
Veal Liver „Marshall” Art (Roasted Veal Liver with Bacon)

Hétvégén és ünnepnapokon italt csak ebéd és vacsora mellé tudunk felszolgálni! Fél adag (f*) étel rendelése esetén a teljes ár 70% ért tudjuk azt Önöknek biztosítani. Az ételeink csomagolásáért külön árat vagyunk kénytelenek felszámolni. Az áraink az áfát tartalmazzák és forintban értendők. Szervizdíj: 10% mely a számla végösszegére kerül felszámításra.



= Ehhez az ételhez Sommelier által ajánlott borunk.

Halételek

Fisch / Fish Courses

12.1	Halászlé, Pontyfilével, Haltejjel (f*) ^{4,9} <i>Fischsuppe aus Karpfen gekocht / Fish Soup of Carp</i>	4200,-
12.2	Halászlé, Harcsafilével (f*) ^{4,9} <i>Fischsuppe aus Wels gekocht / Fish Soup of Catfish</i>	3900,-
12.3	Halászlé Csészében Pontybelsővel ^{4,9} <i>Fischsuppe in Tasse mit Karpfenfleisch / Fish Soup in cup with carp milk</i>	2100,-
12.4	Ponty Filé Rántva ^{1,3,4} <i>Panierter Karpfenfilet / Breaded Carp</i>	4570,-
12.5	Ponty Filé Orly Módra ^{1,3,4} <i>Karpfen nach „Orly“-Style / Carp Fillet „Orly“ Art</i>	4650,-
12.6	Ponty Roston ⁴ <i>Karpfen auf Rost gebraten / Roasted Carp</i>	4200,-
12.7	Bakonyi Pontypaprikás ^{1,4,7} (Pontyfilé Roston, Gombás Raguvál) <i>Karpfengulash nach „Bakonyi“ Art mit Pilzsoße / Carp-Gulash „Bakonyi“ Art</i>	4900,-
12.8	Viktória-tavi Fogas Filé Rántva ^{1,3,4} <i>Paniertes Fogaschfilet vom Victoriasee / Breaded Pike-Perch Fillet from Lake Victoria</i>	4700,-
12.9	Viktória-tavi Fogas Filé Orly Módra ^{1,3,4} <i>Fogaschfilet nach „Orly“ Style vom Victoriasee / Pike-Perch Fillet „Orly“ Art from Lake Victoria</i>	4900,-
12.10	Harcsa Rántva ^{1,3,4} <i>Panierter Wels / Breaded Catfish</i>	4400,-
12.11	Harcsa Roston ⁴ <i>Wels auf dem Rost gebraten / Roasted Catfish</i>	4100,-
12.12	Bakonyi Harcsapaprikás ^{1,4,7} <i>Welsfilet auf „Bakonyi“ Art mit Pilz Ragout / Catfish-Gulash „Bakonyi“ Art</i>	4900,-
	 Thummerer- Bertram Cuvée	
12.13	Harcsa Tejszínes, Fokhagymás Mártással ^{1,4,7} <i>Wels mit Sahne-Knoblauch Soße / Catfish with Cream-Garlic Souce</i>	4900,-
	 Váli- Szürkebarát	

Hétvégén és ünnepnapokon italt csak ebéd és vacsora mellé tudunk felszolgálni! Fél adag (f*) étel rendelése esetén a teljes ár 70% ért tudjuk azt Önöknek biztosítani. Az ételeink csomagolásáért külön árat vagyunk kénytelenek felszámolni. Az áraink az áfát tartalmazzák és forintban értendők. Szervizdíj: 10% mely a számla végösszegére kerül felszámításra.



= Ehhez az ételhez Sommelier által ajánlott borunk.

- 12.14 Harcsa Kárpáti Módra ^{1,2,3,4,7}
 (Tejszínes - Kápos Rákraguval)
Wels nach „Kárpáti“ Art (mit Rahm-Dill-Garnelen Ragout)
Catfish „Kárpáti“ Art (with Creamy-Dill-Garnela Ragout) 5500,-
-  Babarczi Borbirtok- Olaszrizling
- 12.15 Harcsapaprikás Túrós Csuszával ^{1,3,4,7}
Wels mit Paprika-Quarknudeln / Paprika Catfish, with Cottage Cheese Pasta 6900,-
-  Dúzi Tamás- Rosé cuvée
- 12.16 Lazac Steak (f*) ⁴
Lachssteak / Salmon Steak 8500,-
-  Vylyan- Kakas Rosé
- 12.17 Pisztráng, Egészbe Sütve (dkg) ^{1,4}
Forelle auf dem Rost gebraten / Grilled Trout (dkg) 130,-/dkg
- 12.18 Pisztráng Mandulás kéregben (dkg) ^{1,3,4,8}
Forelle mit Mandeln gebacken / Trout in almond bark (dkg) 135,-/dkg



Látogasson el facebook oldalunkra, ahol
 elsőként értesülhet hétvégi ajánlóinkról
 és zenés vacsoráinkról!

Hétfégen és ünnepnapokon italt csak ebéd és vacsora mellé tudunk felszolgálni! Fél adag (f*) étel rendelése esetén a teljes ár 70% ért
 tudjuk azt Önöknek biztosítani. Az ételünk csomagolásáért külön árat vagyunk kénytelenek felszámolni. Az árunk az áfát tartalmazzák és
 forintban értendők. Szervizdíj: 10% mely a számla végösszegére kerül felszámításra.



= Ehhez az ételhez Sommelier által ajánlott borunk.

Konyhafőnök Ajánlata

Empfehlung des Küchenschefs / The Chef's Recommendation

- 13.1 Borjúláb Rántva ^{1,3}
Paniertes Kalbsbein / Breaded Fried Calf's Floor 6200,-
- 13.2 Borjú Bécsi Szelet ^{1,3}
Wiener Schnitzel vom Kalb / Viennese style veal cutlet 6700,-
- 13.3 Békacombok Rántva ^{1,3}
Panierte Frosch-Schenkel / Breaded Frog Legs 8900,-
- 13.4 Szapáry Máj (Paleo)
 (Natúr Borjúmáj Pirított Velővel) 4950,-
Leber nach „Szapáry“ Art (Natur Leber mit gebackenen Hirnrosen)
Liver „Szapáry“ Art (Roasted Liver with Roasted Marrow)

Kétszemélyes Tálak

- 14.2 Kétszemélyes Bőségtál Szárnyasokból ^{1,3,6,7}
Geflügelplatte für zwei Personen / Poultry Plate for two Person
 - Zöldségekkel, Sajttal Töltött Csirkemell Sajtmártással
Panierte Hähnchenbrust mit Käsesoße gefüllt mit Gemüse und Käse
Breaded Chicken Breast Filled with Vegetables and Cheese, with Cheesesauce
 - Ananászos Natúr Pulykamell Füstölt Sajttal
Putenbrust Natur mit Ananas und geräuchertem Käse
Grilled Turkey Breasts with Pineapple and Smoked Cheese
 - Baconnal Fűzött Csirkemell 15 500,-
Hähnchenbrust mit Bacon gespickt / Chicken Breast with bacon
 - Csirkefalatok Párizsian
Hähnchen gebacken „Parisier“ Art / Fried Chicken Art „Paris“
 - Burgonyapüré, Sült Zöldségek
Kartoffelpüree / Mashed Potato; Mexikanisches Gemüse / Mexican Vegetable
- 14.3 Kétszemélyes Duna – Tál ^{1,3,6,7}
Donauplatte für zwei Personen / Danube-Plate for two Person
 - Őszibarackkal, Sonkával Töltött Csirkemell Bundázott Áfonyás Almával
Panierte Hähnchenbrust gefüllt mit Pfirsich und Schinken, mit Apfel im Mantel
Breaded Chicken Fille with Peach and Ham, and Breaded Apple Blueberry jam
 - Sertésborda „Holstein” Módra
Schnitzel auf „Holstein“ Art / Pork Chop „Holstein“ Art 15 500,-
 - Sertésszűz Fokhagyma mártással
Schweinemedallions mit Knoblauch Soße / Medallions of Fillet in Garlic Souce
 - Vegyes Köret
Gemischte Beilage / Mixed Side Dish

Hétvégén és ünnepnapokon italt csak ebéd és vacsora mellé tudunk felszolgálni! Fél adag (f*) étel rendelése esetén a teljes ár 70% ért tudjuk azt Önöknek biztosítani. Az ételeink csomagolásáért külön árat vagyunk kénytelenek felszámolni. Az áraink az áfát tartalmazzák és forintban értendők. Szervizdíj: 10% mely a számla végösszegére kerül felszámításra.



= Ehhez az ételhez Sommelier által ajánlott borunk.

14.4 Kétszemélyes Csülök – Tál ^{1,10}

Eisbeinplatte für zwei Personen / Knuckle Plate for two Person

- Füstölt-Főtt Csülök

Gekochtes und geräuchertes Eisbein / Smoked-Cooked Knuckle of Ham

- Torma, Mustár, Lila Hagyma

Meerrettich, Senf, rote Zwiebeln / Horse-Radish, Mustard, Purple Onion

13 500,-

14.5 Kétszemélyes Halásztál Gurmanoknak ^{1,3,4,6,7}

Fischplatte Gourman für 2 Personen - Fisherman's Plate for two Person Gourmand

- Viktória-tavi Fogas Filé Orly Módra, Harcsa Rántva, Lazac Steak

Fogaschfilet nach „Orly“ Art / Pike-Perch Fillet „Orly“ Art

Panierter Wels / Breaded Catfish

Lachssteak / Salmon Steak

- Pisztráng Roston

Forelle auf dem Rost gebraten / Grilled Trout

- Sültzöldségek, Burgonyapüré

Gemischte Beilage / Mixed Side Dish - Kartoffelpuree / Mashed Potato

17 500,-

Vadételek

Wildgerichte / Game Courses

11.1 Sous Vide Szarvas Szelet Barnamártással, Áfonya Lekvárral ^{1,9}

Hirschbraten mit brauner Soße und Heidelbeeren/

Vension Cutlet with Brown Sauce and Blueberry Jam

8200,-



Thummerer- Bertram cuvée

11.2 Vörösboros Szarvas Pörkölt

Rotwein-Hirscheintopf /

Red wine venison stew

4800,-

Tészták

Nudeln / Pastry

15.1 Túrós Csusza Tepertővel ^{1,3,7}

Quarknudeln mit knusprig gebratenen Speckwürfeln

Cootage Cheese Pasta with Cracklings

3800,-

Hétvégén és ünnepnapokon italt csak ebéd és vacsora mellé tudunk felszolgálni! Fél adag (f*) étel rendelése esetén a teljes ár 70% ért tudjuk azt Önöknek biztosítani. Az ételeink csomagolásáért külön árat vagyunk kénytelenek felszámolni. Az áraink az áfát tartalmazzák és forintban értendők. Szervizdíj: 10% mely a számla végösszegére kerül felszámításra.



= Ehhez az ételhez Sommelier által ajánlott borunk.

Köreték

Beilagen / Side Dishes

16.1	Jázmin Rizs (f*)  	950,-
16.2	Hasáburgonya (f*) 	990,-
16.3	Vegyes Köret (Hasáburgonya, Jázmin Rizs) 	970,-
16.4	Petrezselymes Burgonya (f*) 	990,-
16.5	Burgonya Krokett (f*) ^{1,3}	1150,-
16.6	Burgonyapüré (f*) ^{6,7} 	1150,-
16.7	Steak burgonya (f*) 	1100,-
16.8	Metélőhagymás Galuska (f*) ^{1,3}	1100,-
16.9	Zöldséges Rizs (f*)  	990,-
16.10	Sült Zöldségek (Paleo) (f*)  	1990,-
16.11	Édesburgonya 	1990,-
16.12	Túrós Csusza Tepertővel Köret ^{1,3,7}	2660,-
16.13	Vitamin Saláta, Fokhagymás Öntettel ⁷ 	2460,-
16.14	Rokfortos Saláta ⁷ 	2460,-

Hétvégén és ünnepnapokon italt csak ebéd és vacsora mellé tudunk felszolgálni! Fél adag (f*) étel rendelése esetén a teljes ár 70% ért tudjuk azt Önöknek biztosítani. Az ételeink csomagolásáért külön árat vagyunk kénytelenek felszámolni. Az áraink az áfát tartalmazzák és forintban értendők. Szervizdíj: 10% mely a számla végösszegére kerül felszámításra.



= Ehhez az ételhez Sommelier által ajánlott borunk.

Saláták, Savanyúságok

Salate, Frisch und Sauer / Salad, Pickles

17.1	Uborkasaláta  	1050,-
	<i>Gurkensalat / Cucumber Salad</i>	
17.2	Tejfölös Uborkasaláta ⁷  	1200,-
	<i>Gurkensalat mit saurer Sahne / Cucumber Salad with Sour Cream</i>	
17.3	Paradicsomsaláta  	1100,-
	<i>Tomatensalat / Tomato Salad</i>	
17.4	Káposztasaláta  	990,-
	<i>Krautsalat / Cabbage Salad</i>	
17.5	Idénysaláta  	1300,-
	<i>Saisonsalat / Salad from Seasonal Vegetables</i>	
17.6	Kovászos Uborka 	1100,-
	<i>Saure Gurken / Leavened Cucumber</i>	
17.7	Csemege Uborka ¹⁰  	1100,-
	<i>Süße Gurken / Sweet Cucumber</i>	
17.8	Ecetes Almapaprika  	1100,-
	<i>Apfelpaprika / Apple Paprika</i>	

Hétvégén és ünnepnapokon italt csak ebéd és vacsora mellé tudunk felszolgálni! Fél adag (f*) étel rendelése esetén a teljes ár 70% ért tudjuk azt Önöknek biztosítani. Az ételeink csomagolásáért külön árat vagyunk kénytelenek felszámolni. Az áraink az áfát tartalmazzák és forintban értendők. Szervizdíj: 10% mely a számla végösszegére kerül felszámításra.



= Ehhez az ételhez Sommelier által ajánlott borunk.

Desszertek

Desserts

- | | | |
|------|---|--------|
| 18.1 | Túrógombóc Tejföllel (2 gombóc) ^{1,3,7}
<i>Quarkknödel / Curd Dumplings</i> | 2600,- |
| |  Tóth Zoltán – Tokaji Aszú 3 puttonyos | |
| 18.2 | Túrógombóc Vanília Öntettel, Áfonyával (2 gombóc) ^{1,3,7}
<i>Quarkknödel mit Vanillensoße und Hindbeeren</i>
<i>Curd Dumplings with Vanilla Souce and Blueberries</i> | 2950,- |
| 18.3 | Francia Palacsinta (f*) ^{1,3,7}
(Túrókrémmel Töltve, Vanília Öntettel, Tejszínhabbal)
<i>Französische Palatschinken / French Pancakes</i> | 2950,- |
| |  Tóth Zoltán – Tokaji Aszú 3 puttonyos | |
| 18.4 | Palacsinta (Barack lekváros, Mogorókrémes , Kakaós) (f*) ^{1,3,7,8}
<i>Palatschinken mit Jam oder Kakao oder Nutella gefüllt</i>
<i>Pancakes Filled with Jam or Cocoa or Nutella</i> | 1800,- |
| 18.5 | Somlói Galuska ^{1,3,7,8}
<i>Somlauer Nockerln / Sponge Cake „Somló” Style</i> | 2950,- |
| 18.6 | Gesztenyepüré ⁷ 
<i>Kastanienpüree / chesnut puree</i> | 2950,- |

Hétvégén és ünnepnapokon italt csak ebéd és vacsora mellé tudunk felszolgálni! Fél adag (f*) étel rendelése esetén a teljes ár 70% ért tudjuk azt Önöknek biztosítani. Az ételeink csomagolásáért külön árat vagyunk kénytelenek felszámolni. Az áraink az áfát tartalmazzák és forintban értendők. Szervizdíj: 10% mely a számla végösszegére kerül felszámításra.



= Ehhez az ételhez Sommelier által ajánlott borunk.

Kiegészítő

Weitere Zusätze / Supplementary Courses

20.1	Pirítós Kenyér ¹	
	<i>Toast</i>	660,-
20.2	Camembert -es Pirítós ^{1,7}	
	<i>Camembert toast</i>	770,-
20.3	Sajtmártás ^{1,6,7}	
	<i>Käse Soße / Cheese Souce</i>	790,-
20.4	Barnamártás ^{1,9}	
	<i>Braune Soße / Brown Souce</i>	880,-
20.5	Tartármártás ^{3,7,9}	
	<i>Tartar Soße / Tartar Souce</i>	790,-
20.6	Fokhagymamártás ^{1,6,7}	
	<i>Knoblauch Soße / Garlic Souce</i>	790,-
20.7	Tejföl ⁷	
	<i>Saure Sahne / Sour Cream</i>	550,-
20.8	Ketchup	
	<i>Ketchup</i>	590,-
20.9	Mustár ¹⁰	
	<i>Senf / Mustard</i>	440,-
20.10	Reszelt Torma	
	<i>Meerrettich / Horse-Radish</i>	550,-
20.11	Reszelt Sajt ⁷	
	<i>Käse / Cheese</i>	520,-
20.12	Tepertő	
	<i>Speckwürfel / Cracklings</i>	880,-
20.13	Áfonya Lekvár	
	<i>Heidelbeeren Marmelade / Blueberry jam</i>	880,-
20.14	Halbelsőség ⁴	
	<i>Fisch Innereien / Fish - Pluck</i>	920,-
20.15	Rántott Hagymakarika ^{1,3}	
	<i>Panierte Zwiebelringen / Breaded Onion Rings</i>	990,-
20.16	BBQ Szósz	
	<i>BBQ Soße / BBQ Sauce</i>	950,-
20.17	Plusz Kenyér ¹	
	<i>Dazu Brot / Plus Bread</i>	150,-
20.18	Cipó ¹	
	<i>Roggenbrot / Loaf</i>	1050,-

Hétvégén és ünnepnapokon italt csak ebéd és vacsora mellé tudunk felszolgálni! Fél adag (f*) étel rendelése esetén a teljes ár 70% ért tudjuk azt Önöknek biztosítani. Az ételeink csomagolásáért külön árat vagyunk kénytelenek felszámolni. Az áraink az áfát tartalmazzák és forintban értendők. Szervizdíj: 10% mely a számla végösszegére kerül felszámításra.



= Ehhez az ételhez Sommelier által ajánlott borunk.

20.19	Lyoni Hagyma ¹ <i>Zwiebel nach „Lyon” Art / Onion „Lyon” Style</i>	950,-
20.20	Májgombóc ^{1,3} <i>Lederknödel/ Liver Dumplings</i>	690,-
20.21	Kakastaréj <i>Hahnenkamm/ fried bacon</i>	890,-
20.22	Plusz Csigtészta ^{1,3} <i>Nudeln/ soup noodles</i>	390,-
20.23	Csomagolás <i>Schachtel zum Mitnehmen/ packaging</i>	300,-

Hétvégén és ünnepnapokon italt csak ebéd és vacsora mellé tudunk felszolgálni! Fél adag (f*) étel rendelése esetén a teljes ár 70% ért tudjuk azt Önöknek biztosítani. Az ételeink csomagolásáért külön árat vagyunk kénytelenek felszámolni. Az áraink az áfát tartalmazzák és forintban értendők. Szervizdíj: 10% mely a számla végösszegére kerül felszámításra.



= Ehhez az ételhez Sommelier által ajánlott borunk.