

# ÉTLAP \* SPEISEKARTE \* MENU

## Előétel \* Vorspeisen \* Appetizers

### Hideg előétel \* Kalte Vorspeisen \* Cold Appetizers

<b>Mozzarella caprese, pestos öntettel</b> Mozzarella Caprese mit Pesto-Soße Mozzarella caprese with pesto sauce	2750,-
<b>Roquefort vajjal, lilahagymával</b> Roquefort Käse mit Butter und Zwiebel Roquefort with Butter and Onions	2750,-
<b>Hideg libamáj, lilahagyma lekvárral</b> Kalte Gänseleber mit Zwiebelmarmelade Goose liver garnished with red onion marmalade	6300,-
<b>Lazac tatár</b> Lachstatar Salmon Tatar	5300,-
<b>Tatárbeafsteak</b> Beaftatar Beef Tatar	4900,-

**Meleg előétel \* Warme Vorspeisen \* Warm Appetizers**

<b>Hortobágyi húsos palacsinta (db)</b> Pfannkuchen auf „Hortobagyer“ Art (per Stück) Pancake „Hortobágy“ Style (per piece)	1850,-
<b>Velóscsont fokhagymás piritóssal</b> Markknochen mit Toastbrot Marrow-bone with Toast	2450,-
<b>Haltepertő harcsából, lilahagyma lekvárral</b> Fischgrammel aus Wels mit roter Zwiebelmarmelade Catfish crackling with red onion marmalade	2750,-
<b>Büki töltött gomba</b> <b>(libamájpürével töltve mazsolás tokaji mártással)</b> Gefüllte Pilze auf „Büki“ Art (Gefüllt mit Gänseleber, serviert mit Tokajer Rosinensoße) Buki stuffed mushroom (Buk Mountain Mushroom stuffed with goose liver pate and layered with raisin sauce boiled in Tokaji wine)	2800,-
<b>Zöld kagyló provánszi mártásban</b> Grüne Muscheln in Provence Soße Green Mussels in Provencal Sauce	4150,-
<b>Serpenyős garnélarák fokhagymásan</b> Garnelen in der Pfanne gebraten mit Knoblauch Shrimps Fried in a Pan with Garlic	4550,-
<b>Grillezett kecskesajt, sült paprikasalátával</b> Gegrillte Ziegenkäse mit gebratenem Paprikasalat Grilled Goat Cheese with Baked Paprika-salat	3950,-
<b>Főtt marhapofa mustárral, tormával</b> Gekochte Rinderbacken mit Senf und Meerrettich Steamed Chunky Beef Cheek with mustard and fresh horseradish	2750,-

**Leves \* Suppen \* Soups**

**Leves csészében \* Suppen in der Schale \* Soups in a Cup**

<b>Nyírségi burgonyagombóc leves</b> „Nyirgegenger” Kartoffelknödelsuppe Potato Dumpling Soup „Nyírségi” Style	1550,-
<b>Tárkonyos jérceragu leves</b> Hühnchensuppe mit Estragon gewürzt Fragrant creamy chicken ragout soup with tarragon	1550,-
<b>Májgombóc leves</b> Leberknödelsuppe Beef broth with liver dumpling	1550,-
<b>Zöldséges vargányaleves</b> Steinpilzsuppe mit Gemüse Bolete – mushroom vegetable soup	1550,-
<b>Tanyasi tyúkhúsleves</b> Hühnersuppe vom Hof Chicken Soup from the Grange	1550,-
<b>Hideg gyümölcsleves vanília fagyalattal</b> Kalte Obstsuppe mit Vanilleeis Cold – creamy fruit soup with Vanilla Ice cream	1850,-
<b>Fokhagymás zellerkrémleves, sajtos pirítóssal</b> Selleriecremesuppe mit Knoblauch und Käsetoast Garlic celery cream soup with seared sheese toast	1750,-
<b>Marhahúsleves zöldségekkel, tésztával</b> Rindersuppe mit Gemüse und Nudeln Beef broth with vegetables and noodles	1750,-

**Leves tálban \* Suppe im Schüssel \* Soup in a Bowl**

<b>Alföldi gulyásleves</b> „Tiefebener” Gulaschsuppe Goulash Soup from the Hungarian Plains	2650,-
<b>Babgulyás</b> Bohnengulaschsuppe Bean Goulash	2650,-
<b>Csülkös bableves</b> Bohnensuppe mit Schweinshaxe Pork Shank bean soup	2650,-
<b>Csontozott orja leves (sertéshússal, zöldséggel, tésztával)</b> Sklavensuppe ohne Knochen (mit Schweinefleisch, Gemüse, Nudeln) Boneless slave soup (with pork, vegetables, noodles)	2650,-

**Halászelevek bográcsban \* Fischsuppen \* Fisherman's soup**

<b>Ezüstponty vegyes halászlé belsőségekkel</b> Gemischte Fischsuppe „Silberkarpfen” Art „Silver Carp” fisherman's soup (Made with different fresh water fishes: carp, catfish, fish roe)	3850,-
<b>Szegedi pontyhalászlé belsőségekkel</b> Fischsuppe aus Karpfen auf „Szegediner” Art Carp soup from Szeged with and fish roe	3850,-
<b>Tiszai harcsahalászlé</b> Welsuppe „Tiszai” Art Cat fish soup	3750,-
<b>Tejfölös tárkonyos pontyhalászlé</b> Fischsuppe aus Karpfen mit Sauerrahm und Estragon Carp soup with tarragon and sour cream	3850,-
<b>Gyufatészta</b> Streichholznudeln Pasta	500,-
<b>Belsőség</b> Innereinen Fish roe	1200,-

**Halétel \* Fischgerichte \* Dishes of Fish**

<b>Rántott pontypatkó, tartármártással</b> Karpfen gebacken mit Soße Tartar Breaded Horseshoe-shaped Carp with Tartar Sauce	3850,-
<b>Dorozsmai Molnár ponty, gombás csuszatésztával</b> Dorozsmaer Müllerkarpfen Carp „Miller of Dorozsma” style	4550,-
<b>Rácponty lecsós karikaburgonyával</b> Karpfen aus dem Ofen mit Bratkartoffeln in Letscho Serbian style carp with letcho and potato rings	4550,-
<b>Harcsapaprikás</b> Wels Goulasch (Klößchen) Cat fish goulash	4250,-
<b>Harcsafilé citromos fűszervajjal</b> Welsfilet mit Zitronen-Kräuterbutter Catfish fillet seasoned lemon butter	3950,-
<b>Harcsa brassói</b> Wels auf „Kronstadter” Art Catfish „Brassoi” (Roasted catfish cuts)	4450,-
<b>Harcsafilé székelyesen</b> Welsfilet auf „Szekely” Art Catfish fillet „Szekely” style	4450,-
<b>Harcacsíkok Orly módon</b> Welsstreifen auf „Orly” Art Catfish fillet „Orly” style	4150,-
<b>Harcsafilé zöldfűszeres morzsában sütve</b> Welsfilet in Grüngewürzbrösel gebraten Catfish fillet roasted in green seasoned bread crumbs	4150,-
<b>Harcsafilé borskéregben sütve</b> Welsfilet in Pfefferkruste gebraten Catfish fillet baked in black pepper crust	4150,-
<b>Harcsafilé rántva</b> Paniertes Welsfilet Breaded catfish fillet	4150,-
<b>Fogasfilé vargányamártásban</b> Zanderfilet in Steinpilzsoße Pike perch fillet in bolete – mushroom sauce	4550,-

<b>Fogasfilé vajas spárgával, csőben sütve</b> Zanderfilets mit Butterspargeln gratiniert Filets of pike perch with Buttered Asparagus au Gratin	4650,-
<b>Fogasfilé mandulás panírban</b> Zanderfilet im Mandelmantel Almond breaded pike perch fillet	4450,-
<b>Fogasfilé Kárpáti módra</b> Zanderfilet nach Karpaten Art Pike perch fillet „Karpaty” style (Made with dill whipped cream shrimp ragout)	4950,-
<b>Fogasfilé aranymazsolás tokaji mártásban</b> Zanderfilet in Tokajer Goldrosinen-Soße Pike perch in golden raisin sauce boiled in Tokaji wine	4550,-
<b>Kecsege szeletek, rákpörkölttel</b> Sterletfilets mit Garnelengulasch Sturgeon fillets with shrimp stew (Goulash style Hungarian shrimp stew)	6450,-
<b>Kecsege szeletek, snidlingmártással</b> Sterletfilets mit Schnittlauchsoße Sturgeon fillets with snidling onion sauce	6150,-
<b>Kecsege szeletek, citromos kapormártással</b> Sterletfilets mit Zitronen-Dill-Soße Sturgeon fillets with dill whipped cream sauce	6150,-
<b>Kecsegepaprikás vargányagombával</b> Sterletgulasch mit Steinpilz Sturgeon paprikash with bolete – mushroom	6250,-
<b>Lazacfilé capribogyó mártással</b> Lachsfilet mit Caprisoße Salmon fillet with Capri sauce	5650,-
<b>Lazacfilé illatos kaporral</b> Lachsfilet mit duftigem Dill gewürzt Salmon fillet with fragrant dill	5650,-
<b>Lazacfilé tejszínes spárgával</b> Lachsfilet mit Sahne und Spargel Salmon fillet with asparagus in whipped cream	5850,-
<b>Békacomb rántva vagy roston, kívánság szerint</b> Froschschenkel, nach Wunsch paniert oder gegrillt frog legs – breaded or grilled – made by choice	6950,-

**Hal egészben sütve \* Fisch im Ganzen gebraten \* Fish  
fried in whole**

<b>Süllő egészben sütve (dkg)</b>	350,-
Zander im Ganzen gebraten (10 g)	
Pike perch Fried in Whole (10 g)	
<b>Pisztráng egészben sütve (dkg)</b>	350,-
Forelle im Ganzen gebraten (10 g)	
Trout Fried in Whole (10 g)	

**Szárnyas étel \* Geflügel \* Poultry dishes**

<b>Csirke brassói</b>	4150,-
Hähnchen auf „Kronstädter“ Art	
Chicken „Brassoi“ style (Roasted chicken cuts)	
<b>Kecskeméti barackos csirkemell</b>	3950,-
Hähnchenbrust mit Pfirsich auf „Kecskeméter“ Art	
„Kecskemeti“ style chicken breast with apricots	
<b>Füstölt sajttal, baconnal, póréhagymával töltött csirkemell rántva</b>	4350,-
Panierte Hähnchenbrust, gefüllt mit Räucherkäse, Speck und Lauch	
Breaded chicken breast stuffed with leek, smoked cheese and bacon	
<b>Rántott jércemell</b>	3850,-
Gebackene Hühnerbrust	
Breaded Chicken Breast	
<b>Mézes-chillis csirkemell csíkok, tarkasaláta ágyon</b>	3850,-
Hähnchenstreifen mit Honig und Chili auf buntem Salat	
Honey and chili seasoned sliced chicken breast on colorful salad bed	
<b>Csirkepaprikás galuskával</b>	3950,-
Hähnchengulasch mit Nockerl	
Chicken goulash with dumplings	

<b>Libamájjal töltött pulykamellbatyu rántva</b> Putenbrustbündel gefüllt mit Gänseleber Baked turkey breast stuffed with goose liver	5950,-
<b>Gobmás pulykamell falatok, füstölt sajt mártással</b> Putenbrusthäppchen mit Pilzen und Räucherkäse-Soße Turkey breast cut with mushroom and smoked cheese sauce	4150,-
<b>Pulykamell steak, tejszínes spárgával</b> Putenbruststeak mit Spargel und Sahne Turkey breast steak with asparagus in whipped cream	4350,-
<b>Fokhagymás libacomb, párolt káposzta, hagymás törtburgonya</b> Gänsekeule mit Knoblauch, gedünstetem Kraut und Stampfkartoffeln Garlic seasoned goose leg with braised cabbage and crushed potato with onion	5650,-
<b>Serpenyős kacasült, párolt káposzta, tepsis burgonya</b> Entenbraten in der Pfanne, mit Bratkartoffeln und gedünstetem Kraut Pan fried duck with roasted potatoes and braised cabbage	5850,-
<b>Libamáj roston sültve, sült alma talpon, aranymazsolás tokaji mártásban</b> Gänseleber vom Rost mit Bratapfel in Tokajer „Goldrosinen” Soße Grilled goose liver with baked apple and golden raisin sauce boiled in Tokaji wine	9250,-
<b>Orosházi libamáj szeletek</b> Gänseleber auf „Orosháza” Art „Oroshazi” Style grilled goose liver slices garnished with fresh letcho	9250,-
<b>Roston libamáj szeletek, lyoni sülthagymával</b> Gänseleber vom Rost mit gerösteten Zwiebeln „Lyoner” Art Grilled goose liver slices with fried Lyon onions	9250,-
<b>Rántott libamáj szeletek</b> Panierte Gänseleberschnitzel Breaded goose liver slices	9150,-



**Négy lábúak \* Vierbeiner \* Cattle**

<b>Sertésborda Bakonyi módra</b> Schweineschnitzel auf „Bakonyer“ Art Pork with „Bakonyi“ style	3950,-
<b>Sertésérmék lecsós karikaburgonyával</b> Schweinemedallions mit Bratkartoffeln in Letscho Pork loin with round potatoes in letcho	4150,-
<b>Vendéglős kedvenc töltött húsa, friss kevert salátával (roquefort sajttal, füstölt hússal töltve)</b> Lieblingsfleisch des Hauses (gefüllt mit Roquefort und geräuchertem Fleisch) mit frischem, gemischtem Salat „Favorite of innkeeper“ with fresh mixed garden salad (Pork loin stuffed with Roquefort cheese and smoked ham)	4950,-
<b>Csülök Jóasszony módra, serpenyős burgonyával</b> Schweinshaxe auf „Gutfrauen“ Art mit Bratkartoffeln Pork hock „Good Made“ style with pen fried potatoes	4950,-
<b>Bécsi szelet, hagymás burgonya salátával</b> Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat mit Zwiebeln Wiener schnitzel with potato salad with onion	4750,-
<b>Németvölgyi pacsni</b> Patschni „Németvölgyer“ Art „Nemetvolgyi“ style cutlet roll baked with garlic potatoes	4650,-
<b>Cigány pecsenye kakastaréjjal</b> Zigeunersteak mit Speck Gypsy steak with bacon	4150,-
<b>Borjúláb rántva, tartármártással</b> Panierte Kalbskeule Breaded Veal leg with Tartar sauce	4250,-
<b>Borjúpaprikás galuskával</b> Kalbshoulash mit Nockerl Veal goulash with Dumplings	4650,-
<b>Bélszínérmék borskéregben sütve</b> Lendenbraten in Pfefferkruste Tenderloins baked in black pepper crust	7550,-

**Bélszín Budapest módra** 8250,-

Lendenbraten auf „Budapester“ Art

Fillet Mignon „Budapest“ style

**Bélszín Kedvessy módra** 8250,-

Lendenbraten auf „Kedvessy“ Art

Fillet Mignon „Kedvessy“ style

**Bélszín borsmártással** 7550,-

Lendenbraten mit Pfeffersoße

Fillet Mignon with pepper sauce

**Bélszín lyoni hagymával** 7650,-

Lendenfladen mit „Lyoner“ Zwiebeln

Tin slice tenderloins with fried „Lyon“ onions

**Vadhúsból készült étel \* Wildgerichte \* Game dishes**

**Párolt szarvas Fővadász módra, libamájjal és gombával, krokettel** 8550,-

Gedünsteter Hirsch auf „Oberjäger“ Art (mit Gänseleber und Champions) und Kroketten

Steamed Deer „Master of the Hunt“ Style (with Goose Liver, Mushrooms) and Croquettes

**Pikáns szarvas szeletek, áfonyás barnamártásban, krokettel** 6950,-

Pikante Hirschschnitte mit brauner Preiselbeeren Soße und Kroketten

Spicy Deer Slices in a Blueberry Brown-sauce and Croquettes

**Vörösboros szarvas ragu** 6250,-

Hirscheintopf mit Rotwein

Deer stew with red wine

**Vegetáriánus étel \* Vegetarische Speisen \* Vegetarian dishes**

<b>Rántott vegyes zöldségtál</b> Gemüseallerlei paniert und gebräuten Breaded vegetables plate	3650,-
<b>Grillezett vegyes sajtok, friss salátaágyon</b> Käseallerlei gegrillt, auf salat Variety of grilled cheese on lettuces	4450,-
<b>Gombapaprikás galuskával</b> Champignon Goulasch mit Nockerl (Klößchen) Mushroom Goulash with Dumplings	3850,-
<b>Rántott sajt</b> Fried cheese Frittierter Käse	3650,-

**Gyerekeknek ajánlott ételeink \* Für die Kids \* For children**

<b>Harcsacsíkok Orly módra, párolt rizzsel, tartármártással</b> Welsstreifen auf „Orly“ Art mit Reis un Soße Tartar Strips of Catfish „Orly“ style with Steamed Rice and Tartar Sauce	3250,-
<b>Jérce csíkok rántva, vagy roston hasábburgonyával</b> Hühnerstreifen gebacken mit Pommes Frites Breaded Strips of Chicken with Pommes Frites	3250,-

**Tészta ételek \* Teigspezialitäten \* Pastry dishes**

<b>Tojásos galuska</b> Eiernockerl Egg Dumplings	2450,-
<b>Juhtúrós galuska, tepertővel</b> Schafkäsenockerl mit Grammeln Dumplings with sheep-cheese and Cracklings	2950,-
<b>Túrós csusza, tepertővel</b> Topfenfleckerl (Quarkflecken) mit Grammeln Pasta with Cottage Cheese and Cracklings	2950,-

**Köret \* Beilage \* Garnishes**

<b>Galuska</b> Nockerl (Klößchen) Dumplings	700,-
<b>Hasábburgonya</b> Pommes Frites Pommes Frites	800,-
<b>Burgonyapüré</b> Kartoffelpüree Potato Puree	900,-
<b>Hagymás törzburgonya</b> Stampfkartoffeln Mashed Potatoes with Onion	800,-
<b>Vajas, petrezselymes burgonya</b> Butterkartoffeln mit Petersilien Buttered Parsley-potatoes	800,-
<b>Serpenyős burgonya</b> Bratkartoffeln Potatoes in a Pan	1100,-
<b>Házi burgonyakrokkett</b> Hausgemachte Kroketten Homemade Croquettes	1000,-
<b>Tócsni</b> Kartoffelpuffer Potato „Tócsni” Style	1250,-
<b>Párolt rizs</b> Gedünsteter Reis Steamed Rice	700,-
<b>Rizi-bizi</b> Risibisi Rice and Peas	800,-
<b>Grillezett friss zöldségek</b> Frisches Gemüse gegrillt Grilled Fresh Vegetables	2350,-

**Saláta \* Salate \* Salads**

<b>Hagymás paradicsomsaláta</b> Tomatensalat mit Zwiebel Tomato Salad with Onions	1400,-
<b>Fejes saláta</b> Grünen Kapfsalat Fresh Lettuce	1400,-
<b>Hámozott uborkasaláta (tejföllel is)</b> Geschälter Gurkensalat (auch mit Rahm) Skinned Cucumbers Salad with Sour Cream	1400,-
<b>Friss vegyes saláta</b> Frischer gemischter Salat Fresh assorted salad	1400,-
<b>Görögsaláta</b> Griechischer Salat Greek salad	2450,-
<b>Friss kevertsaláta</b> Frischer Mischsalat Fresh mixed garden salad	1800,-
<b>Káposztasaláta</b> Krautsalat Cabbage salad	1200,-
<b>Házi savanyúságok</b> <b>(kovászos uborka, csalamádé, ecetes almapaprika)</b> Hausgemachte Pickles (Salzgurken, eingelegtes Gemüse, Essigpaprika) Home made pickled salads (Kosher dill, sliced mixed pickled vegetables, apple-paprika in vinegar)	1400,-

**Édességek \* Mehlspeisen \* Sweets**

<b>Somlói galuska</b> Somlauer Nockerl „Somló” Dumplings	1650,-
<b>Madártej</b> Hühnermilch (Schneenockerln) Floating Islands	1650,-
<b>Szilvás gombóc</b> Pflaumenknödel Plum in dumpling	1550,-
<b>Gundel palacsinta</b> Gundel Palatschinke Gundel Pancake	1850,-
<b>Mézes-mákos palacsintametélt</b> Pfannkuchenstreifen mit Honig und Mohn Pancake strips with honey and poppy seeds	1450,-
<b>Bundázott alma, vanília fagylalttal</b> Backapfel mit Vanilleeis Apple in a Jacket with Vanilla Icecream	1950,-
<b>Barackos-túrós palacsinta, vanília öntettel</b> Topfenpalaschinken mit Pfirsich und Vanille Soße Pancakes stuffed with Peaches, Cottage Cheese with a Vanilla Sauce	1950,-
<b>Vanília fagylalt kehely, erdei gyümölcsöntettel</b> Vanilleeis mit Waldfrüchten Vanilla Icecream with wild berries	1750,-
<b>Gesztenyepüré</b> Kastanienreis Chestnut Puree	1550,-
<b>Házi almás vagy szilvás pite vanília öntettel</b> Hausgemachter Apfel- oder Pflaumenkuchen mit Vanillesauce Homemade apple or plum pie with vanilla sauce	1750,-

**Az árak köret nélkül értendők**

**Fél adag étel rendelése esetén 70%-os árat számolunk fel!**

## ITALLAP

### GETRÄNKEKARTE \* BEVERAGE GUIDE

Campari	8 cl	1400,-
Martini	8 cl	1200,-
Ballantine's	4 cl	1350,-
Johnnie Walker	4 cl	1350,-
Chivas Regal	4 cl	2300,-
Jim Beam	4 cl	1350,-
Jack Daniel's	4 cl	2300,-
Bailey's	4 cl	1350,-
Bacardi	4 cl	1350,-
Absolut Vodka	4 cl	1350,-
Gin	4 cl	1350,-
Jägermeister	4 cl	1350,-
Tequila	4 cl	1350,-
Hennessy cognac	4 cl	2350,-
Unicum	4 cl	1350,-
Unicum szilva	4 cl	1350,-
Kóser	4 cl	1650,-
Vilmos körtepálinka / Birnenschnaps „Vilmos”	4 cl	1350,-
Portorico rum	4 cl	1150,-
Madarasi pálinka / Schnaps „Madaras”	4 cl	1850,-

### A ház borai

Kékfrankos cuvée	1 dl	490,-
Rizling cuvée	1 dl	520,-

### Sörök

Dreher csapolt pohár (0,3 l)	650,-
Dreher csapolt korsó (0,5 l)	950,-
Dreher24 alkoholmentes, üveges (0,33 l)	750,-
Dreher Bak, üveges (0,5 l)	950,-
HB búza, csapolt pohár (0,3 l)	700,-
HB búza, csapolt korsó (0,5 l)	1050,-
HB búza, üveges (0,3 l)	1050,-
Pilsner Urquell, üveges (0,33 l)	850,-
Asahi Super Dry (0,33 l)	1050,-

### Üdítők (üveges 2,5 dl)

Pepsi üveges üdítők	710,-
Cola	710,-
Cola light	710,-
Schweppes tonic	710,-
Schweppes narancs	710,-
Schweppes citrus mix	710,-
Canada Dry	710,-

### Rostos és kimért üdítők

Jeges tea (0,1 l őszibarack, citrom)	380,-
Őszilé (0,1 l)	380,-
Narancslé 100 % (0,1 l)	380,-
Ananászlé 100 % (0,1 l)	380,-
Almalé 100 % (0,1 l)	380,-
Paradicsomlé, kisüveges (0,2 l)	750,-
Házi limonádé (1 l)	1700,-

### Ásványvíz

Ásványvíz, kisüveges (0,3 l)	700,-
Szóda (Ballon) 1 l	1350,-

### Kávés, tea

Presszó kávé	650,-
Cappuccino	750,-
Green Tea	800,-
Earl Grey Tea	800,-
Fruit Tea	800,-