



R E S T A U R A N T

Könnyű kezdőfalatok



Tatár-beafsteak

1250 Ft

*darált pácolt bélszín fűszerekkel, vajjal, tojássárgájával,
pirítóssal*

Tataren Beafsteak

*Gehackte, gepökelte Lende mit Gewürzen, Butter,
Eigelb und Toast*

Kaviár fűszervajjal

750 Ft

*jégre tálalt kaviár, hagymával, citrommal, fűszervajjal,
pirítóssal szolgáljuk fel*

Kaviar mit Kräuterbutter

*Kaviar, Kräuterbutter, mit kleinen Zwiebeln und
Zitronenscheiben auf Eis serviert,
mit frischem Toast*



R E S T A U R A N T

Ajánlhatunk egy csésze levest?



Bakonyi betyárleves

750 Ft

*csirke, marha, borjúhúsból készül,
rókagombával, kakukkfűvel, tejjel tálaljuk*

Bakonyer „Betyár” Suppe

*Hergestellt aus Hähnchen-, Kalbs und Rindfleisch,
mit Fuchspilzen, Thymian und Saurerrahm*

Hideg gyümölcsleves

450 Ft

hagyományosan tejszínhabbal

Kalte Fruchtsuppe

wird traditionell hergestellt, mit Schlagsahne

Húsleves eperlevéllel

450 Ft

Marhahúskockákkal háziasan

Kraftbrühe mit Erdbeernudeln

aus Rinderfleischstücken

Nyírségi gombóc leves

450 Ft

Borjúhúsból készül, tejszínnel pikánsan

Suppe aus der „Nyírség”

wird aus Kalbsfleisch hergestellt

mit ein hauch von Saure Sahne gewürzt



R E S T A U R A N T

Meleg falatkák



Rántott Camembert sajt
párolt almával, áfonya ízzel, tejszínhabbal
Überbackener Camembert Käse
*Mit gedünsteter Apfel und
Heidelbeeren Marmalade
und einem Hauch von Schlagsahne*

850 Ft

Hortobágyi húsos palacsinta (2 db/adag)
Paprikás sertéshússal töltött palacsinta
Pfannkuchen auf „Hortobágyi“ Art
*Pfannkuchen gefüllt mit
Schweinefleisch in
Paprikamarinade*

500 Ft



R E S T A U R A N T

Kifőtt tésztát kedvelőknek ajánljuk



Tejszínes – zöldséges penne

600 Ft

*Gomba, cukkini, Kaliforniai paprika,
karotta tejszínesen tálalva*

Penne mit Gemüse und Saure Sahne

*Penne mit Pilz, Zucchini, Californische
Paprika, Karotten und Saure Sahne*

Milánói spagetti

600 Ft

gomba, szalonna, sonka paradicsom szószban

Spagetti Milano

Pilz, Speck, Schinken in Tomatensosse

Sonkás – gombás spagetti

600 Ft

Sonka, gomba, tejszín, szerecsendióval ízesítve

Spagetti mit Schinken – Pilz Sosse

*Besteht aus Schinken, Pilz, wird mit
Muskat verfeinert*



R E S T A U R A N T

Laktató saláták



Nagy natúr saláta

650 Ft

*saláták, paprika, paradicsom, uborka, répa
gomba vinaigrette öntettel, pirítós*

Grosser Natur Salat

*Salat, Paprika, Tomaten, Gurken,
Pilze mit Vinaigrette – Dressing und Toast*

Kis natúr saláta

350 Ft

Kleiner Natur Salat

Athén saláta

1050 Ft

*natúr saláta, olívabogyó, zöld savanyúpaprika,
fetasajt, pirítós*

Salat Athen

*Natur Salat mit Oliven und eingelegter, grüner Paprika,
Feta und Toast*

Olasz saláta

1250 Ft

natúr saláta, trappista sajt, gépsonka, főtt tojás, pirítós

Italienischer Salat

*Natur Salat, Trappistenkäse, Press – Schinken,
gekochte Eier und Toast*



R E S T A U R A N T

Saláta öntetek



A salátatálakat vinaigrette öntettel készítjük, ha a vendég nem igényel más öntetet.

Die Salate werden mit Vinaigrette – Dressing zubereitet, wenn der Gast nicht anders wünscht.

Ezersziget öntet
Tausend Insel Dressing

150 Ft

Joghurt öntet
Majonéz alapú öntet, metélőhagymával ízesítve
Joghurt – Dressing
Mayonnaise mit Schnittlauch gemischt

150 Ft

Vinaigrette öntet
*házi készítésű tojást, olajat, mustárt,
worchestert tartalmazó salátaöntet*
Vinaigrette – Dressing
wird Hausgemacht
enthält Eier, Öl, Senf und Worcester Sosse

200 Ft

Ecet-olaj öntet
balzsamecet és olíva olajat kínálunk a salátához
Essig – Öl Dressing
Balsamessig und Olivenöl werden zum Salat empfohlen

100 Ft



R E S T A U R A N T

Halételeink kínálatából



Fokhagymás harcsafilé roston sütve

Burgonyapürével tálaljuk

Welsfilet mit knoblauch vom Rost

wird mit Kartoffelpüree serviert

1800 Ft

Ponty „Molnärmester” módra

*Ponty patkó roston sütve, petrezselyemzölddel,
kapribogyóval, citrommal ízesítve, héjas burgonyával,
párolt rizssel, tartármártással tálalva*

Karpfen auf „Müllermeister” Art

*Karpfen – Hufeisen vom Rost, gewürzt mit Petersilie,
Kapern und Zitronenscheiben, serviert mit
Kartoffel in Schale, mit gedünsteten Reis
und Tartare Sosse*

1050 Ft

Pontypatkó rántva

petrezselymes burgonya, tartármártással tálalva

Panierte Karpfen – Hufeisen

mit Petersilien Kartoffeln und Tartare Sosse

1050.-



R E S T A U R A N T

Frissen sült ételeink felsorolása



Rántott tál

800 Ft

frissen elkészített, panírozott cukkini, gomba, sajt, rizzsel és tartármártással

Panierte Platte

frisch zubereitete, panierte Zucchini, Pilz und Käse mit Reis und Tartare Sosse

Sonkával töltött sajt rántva

850 Ft

Käse paniert, mit Schinken gefüllt

Csirkemell Golden módra

1150 Ft

mézben, világos szójaszószban pácolt csirkemell, grillezett almakarikákkal, burgonyapürével tálalva

Hähnchenbrust „Golden” Art

gepökelte Hähnchenbrust in Honig und heller Sojasosse, wird mit gegrillten Apfelscheiben und Kartoffelpüree serviert

Vasalt csirkecomb

1250 Ft

csontozott grillensült csirkecomb, fűszeres túróval töltött burgonya, kicsi natur saláta körettel

Gebügelter Hähnchenkeule

Hähnchenkeulenfilet vom Rost mit kleinem natur Salat und mit Kräterquark gefüllten Kartoffeln

Pulykamell Melba

1150 Ft

barackkal, sajttal töltött rántott pulykamell, párolt rizzsel tálalva

Putenbrust Melba

panierter Putenbrust mit Pfirsich und Käse gefüllt und mit gedünsteten Reis serviert



R E S T A U R A N T

Diós Camemberttel töltött pulykamell 1450 Ft

sült cikkburgonyával, natúr salátával tálalva

Paniertes Butenbrust mit Nuss – Camembert Käse gefüllt

mit gebratenen Kartoffelscheiben und natur Salat

Hagymás rostélyos 1450 Ft

pácolt hátszín grillezve, ropogósra süttött hagymakarikákkal

fűszeres cikkburgonyával tálalva

Rostbraten mir Zwiebeln

gebeizte Rumpsteak gegrillt, mit gebratenen Zwiebelscheiben

und mit gewürzten kartoffelscheiben

Cigánypecsenye 1250 Ft

fűszerezett sertéstarja grillezve

cikkburgonyával, szalonnás kukoricával tálalva

Zigeunerbraten

gewürzter Schweinefleisch gegrillt

mit Schnittkartoffeln und Speckiges Mais serviert

Brassói aprópecsenye 1250 Ft

sertéshúsból készült fokhagymás, szalonnás pecsenye

„Brassó” Jungfernbraten

wird aus Schweinefleisch zubereitet,

mit Speck und Knoblauch

Magyaros szűzpecsenye 1250 Ft

idei lecsóval, korongburgonyával

Ungarischer Jungfernbraten

mit frischem Letscho und Schnittkartoffeln

Nyitrai finom falatok, rusztikus burgonyakörettel 1250 Ft

burgonyás, fokhagymás palacsintatésztába mártott

bő olajban süttött sertésszűz szeletek, kelkáposztás-

szalonnás-póréhagymás sültburgonyával tálalva

Leckerbissen aus Nyitra

Schweinsjungfernmedaillons,

getunkt in Kartoffel-Knoblauch-Pfannkuchenteig,

gebraten in reichlichem Öl



R E S T A U R A N T

Bihari sertésborda

1050 Ft

*póréhagymás tojással töltve, párizsi tésztában sütve,
burgonyapürével tálalva*

Schweinekottlett nach Biharer Art

*wird mit Schnittlauch und Ei gefüllt,
nach Pariser Art paniert und mit Kartoffelpüree serviert*

Bélszín pirított gombával

2300 Ft

párolt rizzsel, hasáburgonyával tálalva

Beefsteak mit gerüsteten Pilzen

mit gedünsteten Reis und Rustikalkartoffeln

Bélszín zöldbors mártással

2300 Ft

tejszínes zöldbors mártással

párolt rizzsel, burgonyakrokettel tálalva

Beefsteak mit grüner Pfeffer Sosse

*grüner Pfeffersosse mit Sauerrahm und gedünstem Reis
serviert mit Kartoffelkroketten*

Hátszín szalonnás zöldbabraguval

1600 Ft

*szalonnás zöldbab raguval, pecsenyelével,
hasáburgonyával tálalva*

Rumpfsteak mit speckiger – grüner Bohnen Ragout

*speckiger – grüner Bohnen Ragout
mit Pommes Frites*



Készétel palettánk

Sertéspaprikás

950 Ft

pörkölt tejfölös habarással dúsítva, galuskával tálalva

Schweinegulasch

Schweinegulasch, angerührt mit Rahm, Nockerln

Marhapörkölt

950 Ft

sósburgonyával

Kalbsgulasch

*Kalbsgulasch, angerührt mit Rahm
und Salzkartoffeln*



R E S T A U R A N T

Köreték



Sósburgonya Salzkartoffel	200 Ft
Galuska Nockerl	200 Ft
Fűszeres héjas burgonyacikk Gewürzter Kartoffelscheiben	350 Ft
Burgonya krokett Kartoffel Kroketten	350 Ft
Petrezselymes burgonya Petersilien Kartoffeln	200 Ft
Párolt rizs Gedünsteter Reis	200 Ft
Grillezett zöldségek Gegrillte Gemüse	450 Ft
Rusztikus burgonya Rustikal Kartoffeln	350 Ft
Fóliásburgonya <i>Fűszeres túróval töltve</i> Kartoffel in Folien <i>mit Kräuterquark gefüllt</i>	400 Ft

Savanyúságok



Ecetes uborka Essiggurken	280 Ft
Ecetes almapaprika Essiger Apfelpaprika Salat	280 Ft
Uborkasaláta Gurkensalat	280 Ft
Tejfölös uborkasaláta <i>gyalult uborka fűszerezve, ízesítve, tejfölözve</i> Gurkensalat <i>gehobelte gurken, gewürzt mit Sauerrahm</i>	280 Ft
Paradicsom saláta Tomatensalat	280 Ft
Házi vegyes csalamádé Hausgemachter Salat	280 Ft



R E S T A U R A N T

Desszertek



Carte'dor fagylalt tejszínhabbal Carte'dor Eis mit Schlagsahne	500 Ft
Tiramisu <i>marachinóval ízesített kávé babapiskóta, sambukával ízesített tejszínes sajtkrémrel rétegezve</i> Tiramisu <i>Biskuit abgeschmeckt mit Marachino und Kaffee, in Mascarpone mit Sambuka belegt</i>	450 Ft
La Cestina Erdei gyümölcsös fagylalt kosár La Cestina Eiskorb aus Waldfrüchten	500 Ft
Zoo szavannák állatkái, fagylalttal töltve <i>Zoo Tiere der Savanne, mit Eis gefüllt</i>	500 Ft
Fagylalttal töltött ananász <i>mit Eis gefüllter Ananas</i>	550 Ft
Túrós-tejfölös palacsinta <i>mazsolás túróteléssel töltött, tejfölös-porcukros palacsinták</i> Pfannkuchen, gefüllt mit Quark und saurer Sahne <i>Pfannkuchen mit Quark und Rosinen gefüllt, mit Puderzucker und saurer Sahne</i>	450 Ft
Diókrémes palacsinta csokoládéöntettel <i>főzött diókrémrel töltött, forró csokoládéval tálalt palacsinták</i> Pfannkuchen mit Walnusscreme und Schokoladenguss <i>Pfannkuchen, gefüllt mit gekochter Walnusscreme, mit heißem Schokoladenguss</i>	400 Ft
Mogyoró krémrel töltött palacsinta Pfannkuchen mit Haselnuss gefüllt	450 Ft
Ízes palacsinta Pfannkuchen mit marmelade	250 Ft