

Vorspeisen

Das Beste von allen Hungaricum (gekochte, geräucherte Hachse vom Mangalica-Schwein, Gänsegriebe, pikant gewürzte Auberginencreme)	920.-
Caesar Salat mit Parmesane-Schnipfel	890.-
Caesar Salat mit Parmesane-Schnipfel und Hühnerbrustfilet vom Grill	1450.-
Entenleberpastete auf Salatstrauß mit in Tokajer Weinessig eingelegten Perlzwiebel	950.-
Panierte Tihanyer camembert Käse mit Blaubeersöße und Kartoffelpüree	850.-
Palatschinken auf Hortobágyer Art	750.-
Ofenfrische Lachsstrudel mit Kürbis-Dill Ragout	950.-

Suppen

Hühnersuppe von der Bauertante reich an den besten Fleischstückchen	690.-
Szegediner feurige Gulaschsuppe vom Rind in Tasse oder im kleinen Kessel serviert	490.- 790.-
Entenragoutsuppe mit jungem Kürbis und Pfifferlinge	790.-
Steinpilzcremesuppe mit knackigen Gemüsehaufen	620.-
Pikante Kürbiscremesuppe mit Garnelen im Masala-Mantel	790.-

Hausgemachte Nudel

Strapacska (Quarknockerl) mit Speckgriebe	790.-
Riesenravioli mit Gänsebraten gefüllt	990.-
Tortelloni mit Spinat und Ricotta gefüllt	990.-

Fertiggerichte

Hirschgulasch in Rotwein gebraten mit Hirteneiergerste	1750.-
Gefülltes Kraut von Tante Bözsi im Keramiktopf serviert	1200.-
Gulasch aus Hahn vom Land samt Kamm mit Quarknudeln und Speckgriebe	1450.-
Hauskaninchen in Estragon- Wildsauce mit Schafskäse – Semmelknödel	1750.-
Gulasch vom Wels auf Dorozsmaer Art mit Quarknudeln und Speckgriebe	1650.-

[CLICK HERE FOR ONLINE RESERVATION](#)

Hauptgerichte

Hühnerbrustfilet vom Grill in Tandoor Mantel gebraten mit marinierten Gemüse	1550.-
Unter Eisplatte gebratene Hühnerschenkelstreifen mit Balsamico-Salat-Kavalkade	1250.-
Mit Serrano-Schinken und Spargel gefülltes Hühnerbrustfilet mit Spinat-Gorgonzola Gnocchi	1650.-
Paniertes, mit Schinken und Camembert gefülltes Putenbrustfilet mit Pilzreis	1650.-
Ausgebratener Entenbraten mit gedünstetem Rotkohl und Zwiebelstampfkartoffeln	1850.-
Rosa gebratene Entenbrust mit Basilikum-Frühlingsrolle und Grand Marnier Orangensoße	1990.-
Panierte Gänseleber aus Bábolna mit Pesto-Röstkartoffel	2990.-
Schweinejungmedallions nach Bakonyer Art (in Paprika-Pilz-Sahnesoße) mit Kräuter-Speck Polenta	1750.-
Ausgebratene Schweinshaxe mit „Cika“- Kraut in Sekt und Zwiebelkartoffel dazu	1650.-
Wienerschnitzel mit Petersilienkartoffel	1550.-
Beefsteak auf Budapester Art mit Steakkartoffel	2850.-
Beefsteak auf Kedvessy Art mit Bärlauch-Kartoffelpüree	2850.-
Beefsteak in grüner Pfeffersoße mit Gemüsestrudel	2850.-
Würzige Beefsteak-Streifen mit Ziegenkäse-Pappardelle	2300.-
Rosmarin-Lammhachse mit Steinpilz-Gemüse-Strudel	2450.-
Chili-Mandel Lachsfilet mit Spinat-Ricotta Canelloni	1890.-
Forelle aus Szalajka-Tal vom Grill mit Knoblauchsauerrahm und frischem Salat	1790.-
Balatoner Zanderfilet auf Kárpáti Art mit Butterkartoffel	1890.-

Salate

Krautsalat mit Zwiebel	290.-
Retro Gurkensalat	350.-
Tomatensalat	410.-
Hausgemachte eingelegte Sauergemüse-Mix	350.-
Ruben Salat mit Schafkäse und Joghurtsoße	480.-

[CLICK HERE FOR ONLINE RESERVATION](#)

ruben

étterem | restaurant

Desserts

Traditionelle Somlóer Nockerl	590.-
Mohnkuchen mit Zwetschgenmarmelade und Zimteis-Sorbet	690.-
Ruben Komposition aus Schokolade mit Sauerkirschmark in Luxardo Likör (Schokosoufflé mit Chili, weiße Schokomousse, Schokoeis)	710.-
Maroni-Creme brule mit Mandarinenmarke	690.-
Käseplatte mit Orangenmarmelade	850.-

Unsere Preise sind in Forint zu verstehen und enthalten die Mehrwertsteuer.
Unsere Rechnung enthält 10% Servicegebühren.
Bei Bestellung einer halben Portion wird 70% des Einheitspreises berechnet.

[CLICK HERE FOR ONLINE RESERVATION](#)

ruben

étterem | restaurant

Getränke

Aperitifs

Martini Bianco 8 cl	540.-
Martini Dry 8 cl	540.-
Martini Rosso 8 cl	540.-
Absinth Blue 80% 4 cl	840.-
Calvados 4 cl	940.-
Campari 8 cl	990.-

Ungarische Pálinka-Sorten (Schnapse)

Kosher szilvapálinka 4 cl	890.-
Agárdi érlelt almapálinka 4 cl	890.-
Agárdi muskotályos szőlőpálinka 4 cl	890.-
Agárdi körtepálinka 4 cl	940.-
Agárdi kajszibarack pálinka 4 cl	940.-
Agárdi bodzapálinka 4 cl	1190.-
Agárdi cigánymeggy pálinka 4 cl	1190.-
Agárdi birspálinka 4 cl	1340.-
Agárdi feketeribizli pálinka 4 cl	1340.-
Nobilis meggypálinka 4 cl	990.-
Nobilis vilmoskörte pálinka 4 cl	990.-
Zsindelyes Mézes Barackpálinka 4 cl	840.-
Zsindelyes Mézes Körtepálinka 4 cl	840.-
Zsindelyes Fahéjas Mézes Almapálinka 4 cl	940.-

Vodkas

Bols 4 cl	590.-
Finlandia 4 cl	640.-
Smirnoff 4 cl	640.-

[CLICK HERE FOR ONLINE RESERVATION](#)

ruben

étterem | restaurant

Gin - Tequila - Rum

Gordon's 4 cl	640.-
Beefeater Gin 4 cl	640.-
Tequila Sierra Silver 4 cl	690.-
Tequila Sauza Gold 4 cl	740.-
Bacardi Superior 4 cl	690.-
Jose Cuervo Clasico 4 cl	740.-
Spitz Rum 80% 4 cl	690.-

Cognac

Metaxa***** 4 cl	690.-
Henessy VS 4 cl	990.-
Martell VS 4 cl	990.-
Martell XO 4 cl	2490.-
Henessy XO 4 cl	2990.-
Remy Martin XO 4 cl	2990.-

Whisky

Canadian Club 4 cl	490.-
Grant's 4 cl	540.-
Black Velvet 4 cl	590.-
Jim Beam 4 cl	690.-
Ballantine's 4 cl	690.-
Johnny Walker Red Label 4 cl	690.-
Jack Daniel's 4 cl	790.-
Tullamore Dew 4 cl	790.-
Jameson 4 cl	790.-
Chivas Regal 4 cl	840.-

[CLICK HERE FOR ONLINE RESERVATION](#)

ruben

étterem | restaurant

Liköre

Malibu 4 cl	590.-
Bailey's 4 cl	690.-
Amaretto di Saronno 4 cl	790.-
Kahlua 4 cl	690.-
Agárdi Benedictine Sour Cherry Liqueur 4 cl	840.-
Cointreau 4 cl	890.-
Grand Marnier 4 cl	890.-

Digestives

Jägermeister 4 cl	640.-
Unicum 4 cl	640.-
Becherovka 4 cl	640.-
Pernod 4 cl	690.-

Champagne

Hungária extra dry 0,75 l	3290.-
Hungária extra dry 0,2 l	990.-
Walton rosé 0,75 l	2190.-
Törley Sec dry 0,75 l	3090.-
Törley Charmant Doux sweet 0,75 l	2390.-
Törley Charmant Doux sweet 0,2 l	890.-

Biere vom Faß

Stella Artois (belga lager) 0,25 l	440.-
Stella Artois (belga lager) 0,4 l	590.-
Hoegaarden Witbier 0,25 l	540.-
Hoegaarden Witbier 0,5 l	840.-
Borostyán 0,3 l	440.-
Borostyán 0,5 l	590.-

[CLICK HERE FOR ONLINE RESERVATION](#)

ruben

étterem | restaurant

Biere

Beck's 0,33 l	540.-
Leffe Blonde 0,33 l	690.-
Leffe Dark 0,33 l	690.-
Stella Artois 0,33 l	540.-
Stella Artois (alkoholfrei) 0,33 l	540.-

Bierspezialitäten

Floris Kriek 3,6% 0,33 l	920.-
Floris Framboise 3,7% 0,33 l	920.-
Coronita 4,6% 0,335 l	890.-
Delirium Tremens 8,5% 0,33 l	920.-
Duvel 8,5% 0,33 l	920.-
Pauwels Kwak 8% 0,33 l	920.-
Chimay Red 7,0% 0,33 l	920.-
Chimay White 8,0% 0,33 l	970.-
Scaldis 12% 0,33 l	970.-

Erfrischungsgetränke

Hausgemachte Limonade mit frischen Zirtusfrüchte 1 dl	130.-
Hausgemachte Limonade mit frischen Zirtusfrüchte und Holunder 3 dl	410.-
Hausgemachte Limonade mit frischen Zirtusfrüchte und Holunder 5 dl	650.-
Hausgemachte Limonade mit frischen Zirtusfrüchte und Minze 3 dl	510.-
Hausgemachte Limonade mit frischen Zirtusfrüchte und Minze 5 dl	750.-
Coca-Cola, Coca Cola light 2 dl	280.-
Fanta Zitrone, Fanta Orange 2 dl	280.-
Kinley Ginger Ale, Kinley Tonic 2,5 dl	280.-

[CLICK HERE FOR ONLINE RESERVATION](#)

ruben

étterem | restaurant

Säfte

Apfel, Ananas, Orange, Pfirsich, Williams Pear 1 dl	130.-
Schwarze Johannisbeere 1 dl	150.-
Tomate 2 dl	330.-
Ice Tea (Zitrone, Pfirsich) 1 dl	130.-

Mineralwasser

0,25 l	280.-
0,75 l	650.-

Kaffee

Espresso	350.-
Espresso macchiato	410.-
Cappuccino	450.-
Latte macchiato	520.-
Ice coffee	590.-
Irish coffee	890.-
Café á l'Orange	890.-

Heiße Getränke

Tee	350.-
Heiße Schokolade 0,25l	590.-
Glühwein 0,25l	590.-

[CLICK HERE FOR ONLINE RESERVATION](#)

ruben

étterem | restaurant

Coctails

Cuba Libre	1090.-
Mojito	1090.-
Acapulco	1290.-
Daiquiri	1090.-
Piña Colada	1090.-
Tequila Sunrise	1090.-
Margarita	1090.-
Bum Bum tequila	1090.-
Bloody Mary	1090.-
Cosmopolitan	1090.-
James Bond	1090.-
White Lilly	1290.-
Tom Collins	1090.-
Irish Coffee	1290.-
Tall Mac Tavish	1290.-
Whiskey beer sour	1090.-
Hemingway cocktail	1490.-

Alkoholfreie Coctails

Beach	890.-
Virgin	890.-

[CLICK HERE FOR ONLINE RESERVATION](#)