

Vorspeisen

Vorgeschmack aus dem Kammer mit frischem Gemüse und gebratenem „Knédli“ (getrocknete scharfe Rindersalami, Mangalica-Wurst, Schwartenmagen Käse aus Siebenbürgen, Meerrettichcreme)	2990.-
Caesar Salat mit Parmesane-Schnipfel	2550.-
Caesar Salat mit Parmesane-Schnipfel und Hühnerbrustfilet vom Grill	2990.-
Gebratenes Gänse-Rilette mit roter Zwiebelmarmelade und frisch geflochtenes Gebäck	2990.-
Panierter Camembert Tihany, dazu Süßkartoffel-Pommes, Johannisbeermark	2990.-
Palatschinken auf Hortobágyer Art	1990.-

Suppen

Reichhaltige Hühnersuppe von der Bauertante mit Matzenknödeln	1950.-
Szegediner feurige Gulaschsuppe vom Rind serviert - im kleinen Kessel	1690.-
- in Tasse oder	2350.-
Steinpilz-Cremesuppe mit Trüffel-Öl verfeinert, dazu Gemüsesticks	1690.-

Fertiggerichte - Hausgemachte Nudel

Rotwein-Hirschgulasch mit Kartoffelklößen	4850.-
Gefülltes Kraut von Tante Bözsi im Keramiktopf mit geräucherter Hachsenroulade	3450.-
Hasenpaprikasch mit saftigen Champignons und geröstetem Serviettenstick	4950.-
Welspaprikasch mit Bacon-Brimsennockerl und saurer Sahne nach Dorozsmaer Art	4750.-
Strapacska (Quarknockerl) mit Schafskäse und geräucherter Speckgriebe	2990.-

Hauptgerichte

Sonnenschein auf dem Teller, d. h. im Ganzen gebratene Hähnchenbrust mit Spinat und Serrano-Schinken gefüllt, mit gerösteten Tomaten-Mozzarella-Basilikum-Gnocchi	4950.-
Mit hausgemachten Schinken und Camembert gefüllte Putenbrust paniert, dazu Jasminreis und Coleslaw Salat	4950.-
Mit Rosmarin und Furmint gegrillter schmelzender Camembert-Käse, dazu Mango-Salat-Mix	3350.-
Entenkeulenbraten, dazu mit Wacholder verfeinertes Rotkraut und pikante Stampfkartoffeln	4990.-
Rosa gebratene Entenbrust, dazu Frühlingsrollen gefüllt mit knusprigen Ingwer-Gemüse, und Aprikosen-Chutney	5450.-
Im Ganzen gebratener Jungfernbraten mit Gänsegriebe-Kartoffelbrei, Schneidebohnen nach Paloczer Art und Steinpilz-Paprikasch	4950.-
Im Ofen gebratene Schweinehachse nach Prager Art mit confierten Schweinekamm und im Gänseschmalz gebratenen Kartoffeln mit Perlzwiebeln aus dem Ofen	4950.-
Wiener Schnitzel XXL gebraten in hausgemachter Bröselpanade, dazu Kartoffeln mit Petersilie und Gurkensalat mit Sauerrahm	4950.-
Lenden-Steak aus Neuseeland (200 g) mit gegrilltem Gansleber nach Budapest Art und Kartoffelschnittchen mit Kräutern	9990.-
In schäumender Salbei-Butter gebratenes Lachsfilet mit cremigen Parmesan-Risotto und Schinkenchips	5690.-
Im Ganzen gebratene Thymian-Forelle, dazu Waldorf-Salat mit Lime und gebratenen Frühkartoffeln	4950.-

Salate

Coleslaw Krautsalat	990.-
Retro Gurkensalat	890.-
Tomatensalat	890.-
Ruben Salat mit Schafkäse und Joghurtsoße	990.-

ruben

étterem | restaurant

Desserts

Traditionelle Somlóer Nockerl	1550.-
Schokoladenkomposition Ruben (mit Grand Marnier parfümiertes Schokomousse, Schokoladen-Soufflé, Schokoladeneis)	2450.-
Crème brûlée: Zusammenkunft von Vanille und knusprigen Karamellen mit Brombeermark	1590.-
Aperol Spritz erfrischender Sorbet	1550.-

Unsere Preise sind in Forint zu verstehen und enthalten die Mehrwertsteuer.

Auf unsere Preise wird zusätzlich eine Servicegebühr von 12% berechnet.

Bei Bestellung einer halben Portion wird 70% des Einheitspreises berechnet.

Ihre Rechnung wird gerne auch in Englisch, Deutsch oder Italienisch ausgestellt, sprechen Sie bitte unsere Bedienung darauf an!

Wenn Sie die ggf. Allergie oder Intoleranz verursachenden Zutaten unserer Speisen kennenlernen möchten, fragen Sie bitte nach unsere Spezial-Speisekarte.