

ruben

étterem | restaurant

Vorspeisen

Vorgeschmack aus der Kammer mit frischem Gemüse und gebratenen Knödeln (Ei mit Gansgrieben und Zwiebeln, Auberginencreme aus Siebenbürgen, geräuchertes Fischcreme aus Szilvásvárad)	1650.-
Caesar Salat mit Parmesane-Schnipfel	1650.-
Caesar Salat mit Parmesane-Schnipfel und Hühnerbrustfilet vom Grill	1850.-
Caesar Salat mit Parmesane-Schnipfel und leicht mit Chili gewürzte Krustentieren	1950.-
Panierter Camembert Tihany mit Mandelkruste, dazu Süßkartoffel-Pommes, Johannisbeermark	1790.-
Palatschinken auf Hortobágyer Art	1550.-

Suppen

Reichhaltige Hühnersuppe von der Bauertante mit Schnittlauch- Grießnudel	990.-
Szegediner feurige Gulaschsuppe vom Rind in Tasse oder im kleinen Kessel serviert	790.- 990.-
Steinpilz-Cremesuppe mit Trüffel-Öl verfeinert, dazu Gemüsesticks	890.-

Fertiggerichte - Hausgemachte Nudel

Rotwein-Hirschgulasch mit Kartoffelklößen	2650.-
Gefüllte Sauerkraut mit geräucherter Haxe nach „Böcsi Néni“ Art in Töpferware serviert	2350.-
Haugemachtes Hasengulasch, dazu gebratene Serviettenknödel und gezupfte Pfifferlinge	2650.-
Welspaprikasch auf Dorozsma-Art, dazu Strapachka mit Schafquark und Bacon	2650.-
Strapatschka mit Schafsquark und geröstetem Speck	1550.-

ruben

étterem | restaurant

Hauptgerichte

Mit hausgemachten Schinken und Camembert gefüllte Putenbrust paniert, dazu Jasminreis und Mayonnaise mit Kräutern	2690.-
Sonnenschein auf dem Teller – d.h. mit getrockneten Tomaten und Mozzarella gefüllte Hähnchenbrust paniert, dazu Tortilla mit Coleslaw gefüllt und gewürzte Steakkartoffeln	2690.-
Gegrillter Camembert, dazu frisch gemischter Salat, Erdbeermark mit Balsamico und knusprige Baguette mit Knoblauch	1950.-
Entenkeulenbraten, dazu mit Wacholder verfeinertes Rotkraut und pikante Stampfkartoffeln	2650.-
Rosa gebratene Entenbrust mit Parmesen, dazu Risotto mit Steinpilz und grünen Zwiebeln und Chili-Mango-Chutney	3250.-
Im Ofen gebratene Schweinehaxe auf Prager Art, dazu confiertes Schweinekamm und im Gänsefett gebratene Ofenkartoffeln mit Silberzwiebeln	2650.-
Wiener Schnitzel XXL gebraten in hausgemachter Bröselpanade, dazu Kartoffeln mit Petersilie und Gurkensalat mit Joghurt	2350.-
Lenden-Steak aus Neuseeland mit gegrilltem Gansleber nach Budapest Art und Kartoffelschnittchen mit Kräutern	4750.-
Lachsfilet mit in schaumiger Salbeibutter gerösteten Cocktailtomaten und Ricotta-Spinat-Ravioli	3250.-
Im Ganzen gebratene Thymian-Forelle mit Austernpilzen und Zucchinihängen	2850.-

Salate

Coleslaw Krautsalat	630.-
Retro Gurkensalat	450.-
Tomatensalat	550.-
Ruben Salat mit Schafkäse und Joghurtsoße	790.-

ruben

étterem | restaurant

Desserts

Traditionelle Somlóer Nockerl	890.-
Schokoladenkomposition Ruben (mit Grand Marnier parfümiertes Schokomousse, Schokoladen-Soufflé, Schokoladeneis)	1150.-
Vanille-Crème-Brûlée mit Brombeermark	950.-
Kühlendes Orangen- und Erdbeersorbet mit Perlwein Rosé (enthält Alkohol)	950.-

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

Auf unsere Preise wird zusätzlich eine Servicegebühr von 10% 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.

Download von hier in Englisch:

www.rubenrestaurant.hu/letoltes/Allerg_EN.pdf

ruben

étterem | restaurant

Getränke

Aperitifs

Martini Bianco 8 cl	840.-
Martini Dry 8 cl	840.-
Martini Rosato 8 cl	840.-
Martini Rosso 8 cl	840.-
Campari 8 cl	1290.-
Kir Royal	1190.-
Aperol Spritz Coctail	1290.-

Ungarische Pálinka-Sorten (Schnapse)

Panyolai Elixír Birsalma (Quitte) 4 cl	1250.-
Panyolai Elixír Fekete Cseresznye (schwarzer Kirsch) 4 cl	1250.-
Panyolai Elixír Feketeribizli (Schwarze Johannisbeere) 4 cl	1250.-
Panyolai Elixír Fürtös Meggy (lockige Sauerkirsche) 4 cl	1250.-
Panyolai Elixír Irsai Olivér Szőlő (Traube) 4 cl	1250.-
Panyolai Elixír Szabolcsi Alma (Apfel) 4 cl	1250.-
Panyolai Elixír Szatmári Szilva (Pflaume) 4 cl	1250.-
Panyolai Elixír Vilmoskörte (Williams Birne) 4 cl	1250.-
Panyolai Elixír Kajsziparack (Apricose) 4 cl	1550.-

Vodkas

Bols 4 cl	890.-
Finlandia 4 cl	890.-
Absolut Blue 4 cl	890.-

ruben

étterem | restaurant

Gin - Tequila - Rum

Beefeater Gin 4 cl	890.-
Bombay Sapphire Gin 4 cl	1250.-
Sierra Tequila Silver 4 cl	890.-
Olmeca Tequila Blanco 4 cl	940.-
Bacardi Superior 4 cl	840.-
Matusalem Solera 4 cl	1250.-

Cognac

Metaxa***** 4 cl	890.-
Calvados Papidoux 4 cl	940.-
Henessy VS 4 cl	1450.-
Martell VS 4 cl	1550.-

Whisky

Jim Beam 4 cl	840.-
Johnny Walker Red Label 4 cl	840.-
Ballantine's 4 cl	890.-
Jack Daniel's 4 cl	940.-
Jameson 4 cl	940.-
Tullamore Dew 4 cl	940.-
Chivas Regal 4 cl	1250.-

ruben

étterem | restaurant

Liköre

Aperol 4 cl	1190.-
Bailey's 4 cl	890.-
Kahlua 4 cl	940.-
Disaronno Amaretto 4 cl	940.-
Pernod 4 cl	990.-
Grand Marnier 4 cl	1250.-

Bittere Liköre

Jägermeister 4 cl	990.-
Unicum, Unicum Pflaume 4 cl	990.-
Unicum Riserva 4 cl	1350.-

Champagne

Hungária extra dry 0,2 l	1290.-
Hungária extra dry 0,75 l	3990.-
Hungária extra rosé 0,75 l	3990.-
Törley Charmant Doux 0,2 l	990.-
Törley Charmant Doux 0,75 l	3190.-
Törley Excellence Chardonnay 0,1 l	890.-
Törley Excellence Chardonnay 0,75 l	3190.-
Törley Sec dry 0,75 l	4190.-

Biere vom Faß

Soproni 0,3 l	580.-
Soproni 0,5l	680.-
Soproni Óvatos Duhaj IPA 0,3l	620.-
Soproni Óvatos Duhaj IPA 0,5 l	780.-

ruben

étterem | restaurant

Biere

Gösser Zitrone 0,33 l	640.-
Heineken alkoholfrei 0,33 l	640.-
Soproni Fekete Démon (Dunkelbier) 0,5 l	690.-
Edelweiß 0,5 l	890.-

Cider

Strongbow 0,3 l	840.-
-----------------	-------

Bierspezialitäten

Bandibá' 0,33 l	1100.-
Napkins 0,33 l	1100.-
Monarchista 0,33 l	1100.-
Szent András Könnye 0,33 l	1490.-
Meggyes Sör 0,33 l	1100.-

Erfrischungsgetränke

Hausgemachte Limonade mit frischen Zirtusfrüchte 0,3 l	440.-
Hausgemachte Limonade mit frischen Zirtusfrüchte 0,5 l	750.-
Hausgemachte Limonade mit frischen Zirtusfrüchte (Holunder) 0,3 l	490.-
Hausgemachte Limonade mit frischen Zirtusfrüchte (Holunder) 0,5 l	790.-
Hausgemachte Limonade mit frischen Zirtusfrüchte (Himbeeren) 0,3 l	490.-
Hausgemachte Limonade mit frischen Zirtusfrüchte (Himbeeren) 0,5 l	790.-
Coca-Cola, Coca Cola light, Coca Cola Zero 0,2 l	450.-
Fanta Holunder-Zitrone, Fanta Orange 0,2 l	450.-
Kinley Ginger Ale, Kinley Tonic 0,25 l	450.-
Sprite 0,2 l	450.-

ruben

étterem | restaurant

Säfte

Apfel, Pfirsich, Williams Pear, Orange, Ananas, Schwarze Johannisbeere 0,1 l	195.-
Tomate 0,2 l	420.-
Ice Tea (Zitrone) 0,1 l	195.-

Mineralwasser

0,25 l	430.-
0,75 l	790.-

Kaffee

Espresso	420.-
Espresso macchiato	520.-
Cappuccino	520.-
Caffe Latte	590.-
Latte macchiato	590.-

Kaffeespezialitäten

Ice coffee	590.-
Café Bailey's	1190.-
Irischer Kaffee	1290.-

Heiße Getränke

Tee	390.-
Glühwein 0,25l	590.-

ruben

étterem | restaurant

Coctails

Cuba Libre	1190.-
Mojito	1190.-
Acapulco	1390.-
Daiquiri	1190.-
Piña Colada	1190.-
Caipirinha	1190.-
Tequila Sunrise	1190.-
Margarita	1290.-
Long Island	1690.-
Bloody Mary	1190.-
Cosmopolitan	1190.-
James Bond	1190.-
Black Russian	1190.-
Pink Cadillac	1390.-
Martini Dry coctail	1290.-
Gin Fizz	1190.-
French Connection	1490.-

Alkoholfreie Coctails

Shirley Temple	990.-
Pussyfoot	990.-
Virgin	990.-