

Vorspeisen

Köstlichkeiten aus der Speisekammer mit frischem Gemüse und gerösteten Knödeln (Ziegensalami, Mangalica-Wurst, geräucherte Schweinskeulenrolle mit hausgemachtem Sahnemeerrettich)	1850.-
Caesar Salat mit Parmesane-Schnipfel	1650.-
Caesar Salat mit Parmesane-Schnipfel und Hühnerbrustfilet vom Grill	1990.-
Langsam gekochte Enten-Rilette mit knusprigen Gansgrieben, roten Zwiebelmarmelade und frischen hausgemachten Minibrioche	1990.-
Panierter Camembert Tihany, dazu Süßkartoffel-Pommes, Johannisbeermark	1850.-
Palatschinken auf Hortobágyer Art	1650.-

Suppen

Reichhaltige Hühnersuppe von der Bauertante mit Schnittlauch- Grießnudel	950.-
Szegediner feurige Gulaschsuppe vom Rind in Tasse oder im kleinen Kessel serviert	890.-
Steinpilz-Cremesuppe mit Trüffel-Öl verfeinert, dazu Gemüsesticks	1050.-
	950.-

Fertiggerichte - Hausgemachte Nudel

Rotwein-Hirschgulasch mit Kartoffelklößen	2950.-
Gefüllte Sauerkraut mit geräucherter Haxe nach „Bözsi Néni“ Art in Töpferware serviert	2650.-
Haugemachtes Hasengulasch, dazu gebratene Serviettenknödel und gezupfte Auster Pilze	2950.-
Welspaprikasch auf Dorozsma-Art, dazu Strapachka mit Bacon	2950.-
Strapaschka mit Schafsquark und geröstetem Speck	1650.-

KLICKEN SIE HIER FÜR ONLINE-RESERVIERUNG

Hauptgerichte

Sonnenschein auf dem Teller, d. h. im Ganzen gebratene Hähnchenbrust mit Spinat und Serrano-Schinken gefüllt, mit gerösteten Tomaten-Mozzarella-Basilikum-Gnocchi	2950.-
Mit hausgemachten Schinken und Camembert gefüllte Putenbrust paniert, dazu Jasminreis und Coleslaw Salat	2950.-
Gegrillte Schmelz-Camembert mit frischem Salatmix und Basilikum-Erdbeere-Sauce	1950.-
Entenkeulenbraten, dazu mit Wacholder verfeinertes Rotkraut und pikante Stampfkartoffeln	2950.-
Rosa gebratene Entenbrust mit Frühlingsrolle gefüllt mit knackigen Gemüsen und milden Chili-Mango-Chutney	3250.-
Im Ganzen gebratene Jungfernbraten in Schinken-Brösel mit Sellerie-Kartoffelpüree, Renaissancengemüse und Steinpilzgulasch	2990.-
Im Ofen gebratene Schweinehaxe auf Prager Art, dazu confiertes Schweinekamm und im Gänsefett gebratene Ofenkartoffeln mit Silberzwiebeln	2950.-
Wiener Schnitzel XXL gebraten in hausgemachter Bröselpanade, dazu Kartoffeln mit Petersilie und Gurkensalat mit Sauerrahm	2850.-
Lenden-Steak aus Neuseeland mit gegrilltem Gansleber nach Budapest Art und Kartoffelschnittchen mit Kräutern	4850.-
Lachsfilet mit in schaumiger Salbeibutter gerösteten Cocktailtomaten und Ricotta-Spinat-Ravioli	3450.-
Im Ganzen gebratene Forelle mit Thym und erfrischenden marinierten und gerösteten Limetten-Kartoffeln	2950.-

Salate

Coleslaw Krautsalat	690.-
Retro Gurkensalat	550.-
Tomatensalat	550.-
Ruben Salat mit Schafkäse und Joghurtsoße	850.-

KLICKEN SIE HIER FÜR ONLINE-RESERVIERUNG

ruben

étterem | restaurant

Desserts

Traditionelle Somlóer Nockerl	890.-
Schokoladenkomposition Ruben (mit Grand Marnier parfümiertes Schokomousse, Schokoladen-Soufflé, Schokoladeneis)	1150.-
Vanille-Crème-Brûlée mit Himbeeremark	990.-
Campari-Sorbet mit Erdbeersauce	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

KLICKEN SIE HIER FÜR ONLINE-RESERVIERUNG

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.-

KLICKEN SIE HIER FÜR ONLINE-RESERVIERUNG

ruben

étterem | restaurant

Gin - Tequila - Rum

Beefeater Gin 4 cl	890.-
Bombay Sapphire Gin 4 cl	1250.-
Sierra Tequila Silver 4 cl	890.-
Olmeqa 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.-

KLICKEN SIE HIER FÜR ONLINE-RESERVIERUNG

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.-

[KLICKEN SIE HIER FÜR ONLINE-RESERVIERUNG](#)

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.-

KLICKEN SIE HIER FÜR ONLINE-RESERVIERUNG

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.-

[KLICKEN SIE HIER FÜR ONLINE-RESERVIERUNG](#)

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.-

[KLICKEN SIE HIER FÜR ONLINE-RESERVIERUNG](#)