

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	2990.-
Caesar Salat mit Parmesane-Schnipfel und Hühnerbrustfilet vom Grill	3990.-
Gebratenes Gänse-Rilette mit roter Zwiebelmarmelade und frisch geflochtenes Gebäck	3150.-
Panierter Camembert Tihany, dazu Süßkartoffel-Pommes, Johannisbeermark	2990.-
Palatschinken auf Hortobágyer Art	2990.-

Suppen

Reichhaltige Hühnersuppe von der Bauertante mit Matzenknödeln	2550.-
Szegediner feurige Gulaschsuppe vom Rind serviert - im kleinen Kessel	1990.-
- in Tasse oder	2990.-
Steinpilz-Cremesuppe mit Trüffel-Öl verfeinert, dazu Gemüsesticks	1990.-

Fertiggerichte - Hausgemachte Nudel

Rotwein-Hirschgulasch mit Kartoffelklößen	5150.-
Gefülltes Kraut von Tante Bözsi im Keramiktopf mit geräucherter Hachsenroulade	4750.-
Hasenpaprikasch mit saftigen Champignons und geröstetem Serviettenstick	5250.-
Welspaprikasch mit Bacon-Brimsenockerl und saurer Sahne nach Dorozsmaer Art	5290.-
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	5150.-
Mit hausgemachten Schinken und Camembert gefüllte Putenbrust paniert, dazu Jasminreis und Coleslaw Salat	5150.-
Mit Rosmarin und Furmint gegrillter schmelzender Camembert-Käse, dazu Mango-Salat-Mix	3950.-
Entenkeulenbraten, dazu mit Wacholder verfeinertes Rotkraut und pikante Stampfkartoffeln	5350.-
Rosa gebratene Entenbrust, dazu Frühlingsrollen gefüllt mit knusprigen Ingwer-Gemüse, und Aprikosen-Chutney	5990.-
Im Ganzen gebratener Jungfernbraten mit Gänsegriebe-Kartoffelbrei, Schneidebohnen nach Paloczer Art und Steinpilz-Paprikasch	5350.-
Im Ofen gebratene Schweinehachse nach Prager Art mit confierten Schweinekamm und im Gänseschmalz gebratenen Kartoffeln mit Perlzwiebeln aus dem Ofen	5350.-
Wiener Schnitzel XXL gebraten in hausgemachter Bröselpanade, dazu Kartoffeln mit Petersilie und Gurkensalat mit Sauerrahm	5350.-
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	6990.-
Im Ganzen gebratene Thymian-Forelle, dazu Waldorf-Salat mit Lime und gebratenen Frühkartoffeln	5150.-

Salate

Coleslaw Krautsalat	990.-
Retro Gurkensalat	990.-
Tomatensalat	990.-
Ruben Salat mit Schafkäse und Joghurtsoße	1850.-

Desserts

Traditionelle Somlóer Nockerl	1990.-
Schokoladenkomposition Ruben (mit Grand Marnier parfümiertes Schokomousse, Schokoladen-Soufflé, Schokoladeneis)	2950.-
Crème brûlée: Zusammenkunft von Vanille und knusprigen Karamellen mit Brombeermark	1990.-
Aperol Spritz erfrischender Sorbet	1990.-

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.

[FÜR GETRÄNKE HIER KLICKEN/TIPPEN \(PDF\)](#)

[FÜR DIE WEINKARTE KLICKEN SIE HIER \(PDF\)](#)