

### **Kalte Vorspeisen:**

1. Mariniertes Lachs mit Meerrettichschaum mit Blaubeeren (1, 6)	5 100 HUF
2. Serrano Schinken auf Salatenbett mit Balsamico	5 100 HUF
3. Beef Tatar (2, 9)	7 400 HUF

### **Suppen:**

4. Gulaschsuppe nach „Alföld“ Art im Topf (8)	2 700 HUF
in der Tasse	1 200 HUF
5. Ländliche Rindsuppe im Topf (4,8,16)	2 700 HUF
in der Tasse	1 200 HUF
6. Truthahnragout Suppe nach Frau Sára Art im Topf (4,6)	2 700 HUF
in der Tasse	1 200 HUF

### **Speisen aus Fischen:**

7. Welschpaprikasch mit Topfenfleckern und Dill	5 900 HUF
8. Zanderfilet vom Rost mit Knoblauchs Spinat, Kartoffel mit Petersilie (6)	6 700 HUF
9. Lachs Steak mit Gewürzbutter, Faßkartoffeln und Broccoli (6)	8 500 HUF

### **Fitnessgerichte:**

10. Düftige Hühnerbrust auf Yoghurt-Salat Bett (6)	3 300 HUF
11. Caesar Salate mit Hühnerbrust, oder mit Krebs (2,3,6)	3 500 HUF
12. Panierte Camembert mit Reis und Blaubeer-Marmelade	3 300 HUF
13. Kartoffel Pfannkuchen mit Carotten (2,4,6)	2 300 HUF

### **Ungarische Gerichte:**

14. Schweinesteak nach Zigeuner Art mit Steak Kartoffel (4)	5 100 HUF
15. Gänseleber in Pfanne gebraten (Zwiebeln, Tomaten, Paprika) mit Kartoffeln	9 500 HUF
16. Topfenfleckern mit Speckwürfel (2,4,6)	2 700 HUF

### **Frischgemachte Gerichte:**

17. Gebackene Hühnerkeule (ohne Knochen) mit knuspriger Petersilien, Kartoffelkugeln und Salat (2,4,6)	4 400 HUF
18. Ländliche Truthahnbrust gefüllt mit Käse und Lauch mit Würzigen Kartoffeln, frischem Salat, Dilldressing (2,4,6)	5 500 HUF
19. Schweinekotelett „Sarlós“ Art mit Steak Kartoffel, Salat mit Yoghurt (2,4,6)	5 500 HUF
20. Schweinemedallions Roulade mit Bacon in Rotwein-Pilz-Sosse und Würzigen Kartoffeln (4,13,16)	6 200 HUF
21. Gebackene Gänseleber mit Kartoffelpüree und gebratener Apfel (2,4,6)	9 900 HUF
22. Hamburger (20 dkg) mit rote Zwiebeln-Marmelade, Cheddarkäse, Bacon und gebratene Süßkartoffeln (4)	6 500 HUF
23. Pikante Lendenstreifen mit Waldpilzsoße und Rösti (4,13,16)	8 200 HUF
24. Beefsteak mit Grünen Pfeffer Soße, Reis, Würzigen Kartoffel (4,6)	9 200 HUF
25. Gemischte Fleischplatte mit Beilage und Salat für 2 Personen (Ländliche Truthahnbrust, Hähnchenbrust Supreme, Schweinsteak nach Zigeuner Art, gebackene Pilze und Käse, Steak Kartoffel, Reis, frischem Salat, Tartare Sauce) (2,4,6) Mitnehmverpackung 500 HUF	10 900 HUF

### **Kinder Menü**

26. „Ich weiß nicht“ (Gebackene Hühnerbrust mit Pommesfrites) (2,4)	3 300 HUF
27. „Ich habe keinen Hunger“ (Gebackene Käse mit Pommesfrites, Tartare Sauce / Ketchup) (2,4,6)	3 300 HUF

### **Salaten:**

28. Gemischter frischer Salat mit Yoghurt (6)	1 350 HUF
29. Krautsalat	1 050 HUF
30. Heurige saure Gurken (4)	1 050 HUF

### **Süssigkeiten, Hausgemachte Mehlspeisen:**

31. Somlauer Nockerl (2,4,6,7)	1 900 HUF
32. Palatschinken (Marmelade, Kakao, Quark, Nutella) (2,4,5,6)	1 400 HUF
33. Traum Süssigkeit von „Sarlós“ (2,4,6,7)	2 500 HUF
34. Brownie	2 700 HUF

### **Käse:**

47. Gemischte Käseplatte mit Apfel und Nuss (6, 7)	3 500 HUF
Mitnehmverpackung	500 HUF

János Hajnal  
Geschäftsleiter

Attila Sárik  
Chef