

ÉTLAP / SPEISEKARTE / MENU

Kezdő Fogások / Vorspeisen / Starters

Ropogós forró haltepertő ivacsi hagymasalátával, foszlós kenyérrel

Heiße, knusprige Fischgrieben mit Zwiebelsalat und frischem Brot

Crisp and hot fish cracklings „Ivacs style” with onionsalad and crumbly bread

4.200.-Ft

„Cézár” saláta csirkemellel, tonhalas majonézzel és fokhagymás pirítóssal

„Caesar” Salat mit Geflügelstreifen, geräuchertem Thunfisch und Knoblauch-Toast

„Cezar” salad with roasted chicken fillet, with smoked tuna and toasted garlic bread

4.250.-Ft

Pácolt bélszínből készült tatár beefsteak, színes zöldség csokorral, házi pirítóssal

Tatarbeefsteak aus mariniertes Lende auf buntem Gemüse, mit hausgemachtem Toastbrot

„Tatarbeefsteak” (spiced raw mince beef pate), with colorfull fresh vegetables and toasted bread

4.990.-Ft

Mandula bundában sült camembert, áfonyával

Panierter Camembert, und Blaubeeren

Breaded camambert and blueberry

3.690.-Ft

Feltüntetett árainkra 10% szervízdíjat számolunk fel!

Bő levek legjava / Suppen / Soups

Fokhagyma krémleves fehérborral és tej színével illatosítva pirítóssal

Knoblauchsahnesuppe mit Weißwein und Milch, dazu Toastbrot

Garlic cream soup with white wine and toast

1.890.-Ft

Tanyasi tyúk húsos fazék, főtt hússal, benne főtt zöldségekkel és házi lúdgége tésztával

Kleiner Fleischtopf, mit gekochtem Fleisch, Gemüse und hausgemachten Nudeln

Soup with chicken and vegetables, homemade stuffing pasta

2.990.-Ft

Csülökkel hosszan főtt káposztás paszulyleves, nagymamám receptje szerint kövér tejföllel és ízes kolbásszal.

Bohnensuppe mit Sauerkraut und gekochter Schweinshaxe nach Großmutter Art, mit Sauerrahm und pikanten Wurststücken

Haricot and cabbage soup, with trotters, creamy sourcream and delicious sausage in „grand Mother” style

3.250.-Ft

Haldorádó harcsa raguleves tárkonnyal és zöldség gyöngyökkel, tejszínnel lágyítva.

Welsragout-Suppe Haldorádó mit Estragon und Gemüse, verfeinert mit Sahne
Catfish soup a la „FishDorado” with tarragon and vegetables pearl, maked soft with sourcream

4.800.-Ft

Halételek/különlegességek

Fischgerichte / Spezialitäten / Fish Dishes/Special Dishes

Pontyból hosszan főtt halászlé

Fischsuppe mit Karpfenfilets

Fisherman's soup with carp

2.990.-Ft

Harcsahalászlé bográcsban tálalva.

Fischsuppe mit Welsfilets im Kessel serviert

Fish soup made from catfish cooked in a stew-pot

3.580.-Ft

Hal belsőség

1.200.-Ft

Rántott pontyfilé

Paniertes Karpfenfilet

Stringless carp fillets

4.400.-Ft

Sörtésztában sült harcsa szalagok chili szósszal

Welsfiletstreifen gebacken im Bierteig und Chilisoße

Estonian beer baked catfish strips and chili sauce

4.990.-Ft

Rántott vagy roston sült harcsa steak

Paniertes Welssteak

Fried catfish steak

4.990.-Ft

Fokhagymás parajjal rakott fogas filé

Zanderfilet geschichtet mit Knoblauchspinat,

Layered perch fillet (onion and spinach)

5.200.-Ft

Vaslapon sült fogas szeletek gombapaprikással

Zanderscheiben auf der Eisenplatte gebraten, mit Paprikapilzen

Roasted perc on iron plate with paprika mushroom stew

5.200.-Ft

Fehérboros zöldséges rakott harcsa sajttal kemencében sütve

Wels geschichtet mit Weißweingemüse, mit Käse im Ofen überbacken

Layered catfish in white wine sauce with cheese, baked in oven

6.200.-Ft

Roston sült pizstráng kerti füvekkel bélelve,

Forelle vom Grill gefüllt mit Gartenkräutern

Grilled trout with garden of spices

4.950.-Ft

Házi harcsapaprikás bő tejföllel és szalonnán pirított túrós csuszával

Wels in Paprikasauce mit Topfenfleckern und saurer Sahne

Catfish paprikash with cottage cheese noodles

6.300.-Ft

Egészben sült hekk

Hecht, im Ganzen gebraten

Baked hake

890.-FT/10dkg

Jó étvágyat kívánunk!

Wir wünschen guten Appetit!

We wish you to enjoy your meals!

Szárnyas finomságok

Geflügel Gerichte

Poultry Dishes

Bundában sült zaftos jércemell steak

Saftiges Hähnchenbruststeak im Paniermantel,

Roasted pulletsteak

4.250.-Ft

*Chilis-mézes csirkemell szalagok, friss ropogós kerti saláta csokorral és
balzamikó öntettel*

*Chili-Honig Hähnchenbruststreifen, mit frischem Gartensalat und Balsamico
Dressing*

*Chicken breast strips flavoured with chilli and honey, garnished with green
salad in balm sauce*

5.600.-Ft

*Vaslapon sült fűszeres jércemell mozarellával és paradicsommal kemencében
sütve*

*Gewürzte Hähnchenbrust auf der Eisenplatte gebraten, mit Mozzarella und
Tomaten im Ofen gebacken*

Roasted breast of pullet with mozzarella and tomato

4.900.-Ft

*Langyos kacsazsírban hosszan konfitált ropogós kacsacom pár, borstól illatozó
káposztás cvekedlivel*

Long confiscated crispy duck leg with cabbage tassel

Lange beschlagnahmte knusprige entenkeule mit kohlnudeln

6.900.-Ft

*Sous-vide kacsamell trió, vargánya gomba és roppanós koktélpáradicsom
ölelésében saját zafijában*

sous-vide duck breast trio

sous-vide Entenbrust-trio

5.990.-Ft

Rozéra sütött borsos libamell pecsenye narancsos demi-glace mártással

Rosa gebratene Gänsebrust mit Pfeffer und Orangen Demi-Glace Soße

Roast goose breast with orange flavored demi-glace sauce

5.990.-Ft

Malacságok és Bárány ételek
Schweinefleisch und Lammessen Gerichte
Pork and Lamb Dishes

Ropogós sertés csülök „pékné” receptje szerint, illatos hagymával és fűszeres burgonyával

Knusprige Schweinshaxe nach „Bäckersfrauen-Art”, mit Würzkartoffeln und Zwiebeln

Knuckle „Pékné” style with onion and spicy potato

6.900.-Ft

Velőrózsák rántva, lilahagymás tartármártással

Frittierte Brust Remoulade

Deep Fried breast and tartar sauce

4.300.-Ft

Fokhagymás cigánypecsenye ropogós kakastaréjjal

Zigeunerbraten mit knusprigem Speckkamm

Roasted pork “Gipsy” style with garlic

4.990.-Ft

Hagyományos „Cordon Bleu”

Traditionelles „Cordon Bleu”

Tradicional „Cordon Bleu”,

5.200.-Ft

*Burgonya lepényben borzasra sült sertés karaj/Kárpáti borzaska/kövértéjföllel
és illatos sajttal kemencében sütvé kofa asszony vegyes savanyúságaival
feltálálva*

Roast pork loin with sour cream and cheese with homemade mixed pickles

Schweinelende mit Sauerrahm und Kase,dazu hausgemachte Mixed Pickles

5.490.-Ft

Brassói apró pecsenye, aranyárga burgonya halmokkal

Breslauer Braten mit goldgelben Kartoffelhäufchen

Roast pork Brassau style with golden roast potatoes

5.490.-Ft

Bacon szalonna gyűrűben parmezánnal sült sertés szűz érmék

Gebratene Schweinslendchen im Bacon-Ring mit Parmesan

Pork tenderloins roasted in bacon with parmesan cheese

5.300.-Ft

Zaftos csülökpörkölt

Saftiges Haxengulasch

Juicy knuckle stew

4.500.-Ft

Sous-vide rozmaringos bárány csülök , saját zaftjában

Sous-vide lamb shank with rosemary

sous-vide Lammhaxe mit rosmarin

7.500.-Ft

Marhahús ételek
Rindfleisch Gerichte
Beef dishes

Fűszeres grillen sült rostélyos ropogós hagymakarikákkal

Rostbraten vom Grill mit knusprigen Zwiebelringen

Rump steak with sliced onion

6.990.-Ft

Érlelt hátszín steak piritott úrigomba kalapokkal

Lendensteak mit gerösteten Pilzköpfen

Roasted Sirloin aged in spicy pickle

6.990.-Ft

Vörösburos gombás marhapofa pörkölt

Rindergulasch mit Rotwein und Pilzen

Beef shin stew in it red wine and mushroom

5.500.-Ft

Pacalpörkölt

Kuttelngulasch

Tripes stew

4.300.-Ft

Óriás borjú bécsi szelet , házi tejfölös uborkasalátával

Wiener Schnitzel, dazu hausgemachten Gurkensalat mit Sauerrahm
Vienna veal cutlet, home made Cucumber salad with sour cream

6.300.-Ft

Rántott borjúláb tartármártással és sok citrommal
Panierte Kalbshaxe, Tartarsoße und viel Zitrone
Fried calf's foot in breadcrumbs, with tartar sauce and lemon

4.800.-Ft

Lángoló rostélyon sült bélszín steak konyakos borsmártással
Lendensteak vom Grill mit Cognac-Pfeffer-Soße
Grilled beefsteak in brandy/pepper sauce

8.990.-Ft

Kalapos bélszín rostonsült camemberttel és gombával tornyozva
Lendenbraten mit gegrillten Camembert, und Pilzen
Beefsteak with grilled camambert and mushrooms

9.400.-Ft

Érlelt bélszín steak tükörtojással
Lendenbraten mit spiegelei
Beefsteak with fried egg

8.600.-Ft

.....És gondoltunk a feltörekvő nemzedékre

/Lurkó menü/

.....Und wir haben auch an die kommende Generation gedacht

/Menü für kleine Schlingel/

.....Offer for the rising generation

/Infant menu/

Mickey egér kedvence bundában sült sajt falatok Rizi-bizivel tartárral

Lieblingsgericht von Mickey Maus: Panierte Käsehappen mit Risi-Bisi-Reis und Tartarsoße

Mickey Mouse favourite dish, fried cheese bites, rice with peas and tartar sauce

2.990.-Ft

Fiús ételeink Dínó falatok, hasáburgonyával és ketchuppal

Gerichte für Jungs: Dino-Happen, mit Pommes frites und Ketchup

Boyish dish, Dino bites with freid potatoes and ketchup

2.990.-Ft

Apró hölgyek kedvence, habléány menü rizzsel és tartárral

Lieblingsgericht kleiner Damen: Nixen-Menü mit Reis und Tartarsoße

Little Miss ladys favorite dish, mermaid menü with rice and tartar sauce

2.990.-Ft

/Konyhafőnökünk a fent leírt ételeket csak 10 évesnél ifjabb gyerekek részére készíti/

/Die oben angeführten Gerichte bereitet unser Küchenchef nur für Kinder unter 10 Jahren zu./

/Chief prepares dishes as described above, only for kids under 10 years of age/

Saláták / savanyúságok

Salate / sauer Eingelegtes

Salads / Pickles

Friss ropogós kerti kevertsaláta színes zöldségekkel balzamico öntettel

Frischer Gartensalat mit buntem Gemüse und Balsamico Dressing

Fresh mixed salad with colorful vegetables and balsamic dressing

2.400.-Ft

Házi vegyes savanyúságok kofa asszony dézsájából

/csemege uborka, csalamádé, almapaprika, cékla saláta, pepperóni paprika/

Verschiedenes hausgemachtes sauer Eingelegtes aus dem Fass der Marktfrau

/saure Gurken, gemischter Krautsalat, Apfelpaprika, Pepperoni

Home-made mixed sliced pickled vegetables salat

/Gherkins (pickled cucumbers), mixed pickles, pickled green pepper, beetroot salad, pepperoni/

1.290.-Ft

/uborkasaláta, paradicsomsaláta, kovászos uborka, káposztasaláta/

/Gurkensalat, Tomatensalat, „Hefe Gurken”, Krautsalat/

/Cucumber salad, Tomato salad, Home-style fermented cucumbers, cabbage salad/

1.500.-Ft

Desszertek / nyalánkságok

Desserts / Nachspeisen

Desserts / Goodies

Palacsinták kínálatunkból

/baracklekváros, kakaós, fahéjas, nutellás, túrós, áfonyás,./

Palatschinken aus unserem Angebot

/mit Pfirsichmarmelade, Kakao, Zimt, Nutella, Quark, Blaubeeren, /

Pancake on request

/with peach jam or cocoa, cinnamon, nutella, stuffed with cottage cheese, cranberry, /

550.-Ft/db

Remegős túrógombóc kövér tejföllel porított cukorral

Quarkklöße mit Sauerrahm und Puderzucker

Curd cheese dumplings with sour cream and icing sugar

2.700.-Ft

Csokoládés Browni vanília fagylalttal

Schokoladen Brownies mit Vanilleeis

Brownie with vanilla icecream

2.250.-Ft

Málnafényben sült vaníliás sütemény eper öntettel és friss gyümölcsökkel

Raspberry light baked vanilla cake with fresh fruits

Himbeer-leicht gebackener vanillekuchen mit frischen fruchten

2.250.-Ft

Somlói habos galuska pörkölt dióval

Somlói stil knödeln mit Schlagsahne

Somlói pancake with whipped cream

2.400.-Ft

Falusi túrós csusza pörccel és lágy tejföllel

Topfenfleckerln mit Speckgrieben und Sauerrahm

Cottage cheese homemade pastry with browned bacon cubes and cream

3.400.-Ft

Káposztás cvekkedli

Cabbage and noodles

Kohl und Nudeln

2.400.Ft

Jó étvágyat kívánunk!

Wir wünschen guten Appetit!

We wish you to enjoy your meals!

Köreték

/Garnishes, Garnierungen/

Jázmin rizs /Jasmin reis-Jasmine rice/

1.200.-Ft

Fokhagymás paraj /Garlic spinach-Knoblauch-spinat/

1.990.Ft

Sült édesburgonya /Fried sweet potatoes-gebratene Süßkartoffeln/

2.200.-Ft

Fűszeres steak burgonya /spicy steak potatoes-Würzige steak kartoffeln/

1.450.-Ft

Hasábburgonya /French fries- Pommes frites/

1.300.Ft

Burgonyapüré /Mashed potatoes-Kartoffeln püree/

1.300.-Ft

Sült kerti zöldségek / Grill Vegetables-gebratenes gemüse/

2.200.-Ft

Házi nokedli /Home Made noodles-nockel/

1.200.-Ft

Majonézes burgonyasaláta/Potato salad-Mayonnaise-kartoffeln salat/

2.400.-Ft

Petrezselymes burgonya/parsley potatoes-petersilienkartzoffeln/

1.200.-Ft

Baconszalonnával sült sajtos burgonya/ cheese potatoes baked in bacon-gebackene kartoffeln mit käse und speck /

2.500.-Ft