

## **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*

**3.750.-Ft**

*„Cézár” saláta csirkemellel, tonhalas majonézzel és fokhagymás piritóssal*

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

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

**3.990.-Ft**

*Pácolt bélszínből készült tatár beefsteak, színes zöldség csokorral, házi piritóssal*

*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*

**1.490.-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*

**2.650.-Ft**

*Csülökkel hosszan főtt káposztás paszulyleves, nagymamám receptje szerint kövér tejjel 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*

**2.990.-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*

**4.500.-Ft**

***Halételek/különlegességek***

***Fischgerichte / Spezialitäten / Fish Dishes/Special Dishes***

*Pontyból hosszan főtt halászlé*

*Fischsuppe mit Karpfenfilets*

*Fisherman's soup with carp*

***2.600.-Ft***

*Harcshalászlé bográcsban tálalva.*

*Fischsuppe mit Welsfilets im Kessel serviert*

*Fish soup made from catfish cooked in a stew-pot*

***2.990.-Ft***

*Hal belsőség*

***990.-Ft***

*Rántott pontyfilé*

*Paniertes Karpfenfilet*

*Stringless carp fillets*

***3.800.-Ft***

*Sörtésztában sült harcsa szalagok chili szósszal*

*Welsfiletstreifen gebacken im Bierteig und Chilisoße*

*Estonian beer baked catfish strips and chili sauce*

***4.390.-Ft***

*Rántott vagy roston sült harcsa steak*

*Paniertes Welssteak*

*Fried catfish steak*

**4.650.-Ft**

*Fokhagymás parajjal rakott fogas filé*

*Zanderfilet geschichtet mit Knoblauchspinat,*

*Layered perch fillet (onion and spinach)*

**4.700.-Ft**

*Vaslapon sült fogas szeletek gombapaprikással*

*Zanderscheiben auf der Eisenplatte gebraten, mit Paprikapilzen*

*Roasted perc on iron plate with paprika mushroom stew*

**4.800.-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*

**5.990.-Ft**

*Roston sült pizstráng kerti füvekkel bélelve,*

*Forelle vom Grill gefüllt mit Gartenkräutern*

*Grilled trout with garden of spices*

**4.690.-Ft**

*Házi harcsapaprikás bő tejföllel és szalonnán pirított túrós csuszával*

*Wels in Paprikasoße mit Topfenfleckerln und saurer Sahne*

*Catfish paprikash with cottage cheese noodles*

**5.800.-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!*

*Meglévő alapanyagunkból kívánságukra elkészítjük kedvenc ételeiket.*

*Fél adag rendelése esetén a teljes ár 75%-át számítjuk fel.*

*Auf Wunsch bereiten wir Ihnen aus unseren Zutaten Ihre Lieblingsspeise zu.*

*Bei Bestellung von halben Portionen berechnen wir 75% des Preises.*

*If you wish we can make any dish for you with the ingredients available.*

*For a half portion we charge 75% of the normal price.*

***Szárnyas finomságok***

***Geflügel Gerichte***

***Poultry Dishes***

*Bundában sült zaftos jércemell steak*

*Saftiges Hähnchenbruststeak im Paniermantel,*

*Roasted pulletsteak*

***3.850.-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*

***5.390.-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*

***4.350.-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*

***6.590.-Ft***

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

*sous-vide duck breast trio*

*sous-vide Entenbrust-trio*

**5.590-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*

**5.690.-Ft**

*Jó étvágyat kívánunk!*

*Wir wünschen guten Appetit!*

*We wish you to enjoy your meals!*

*Meglévő alapanyagunkból kívánságukra elkészítjük kedvenc ételeiket.*

*Fél adag rendelése esetén a teljes ár 75%-át számítjuk fel.*

*Auf Wunsch bereiten wir Ihnen aus unseren Zutaten Ihre Lieblingsspeise zu.*

*Bei Bestellung von halben Portionen berechnen wir 75% des Preises.*

*If you wish we can make any dish for you with the ingredients available. For a  
half portion we charge 75% of the normal price.*

*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*

**6.590.-Ft**

*Velőrózsák rántva, lilahagymás tartármártással*

*Frittierte Brust Remoulade*

*Deep Fried breast and tartar sauce*

**3.980.-Ft**

*Fokhagymás cigánypecsenye ropogós kakastaréjjal*

*Zigeunerbraten mit knusprigem Speckkamm*

*Roasted pork “Gipsy” style with garlic*

**4.390.-Ft**

*Hagyományos „Cordon Bleu”*

*Traditionelles „Cordon Bleu”*

*Tradicional „Cordon Bleu”,*

**4.650.-Ft**



*Burgonya lepényben borzasra sült sertés karaj/Kárpáti borzaska/kövér tejföllel  
és illatos sajttal kemencében sütve kofa asszony vegyes savanyúságaival  
feltálalva*

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

*Schweinelende mit Sauerrahm und Kase,dazu hausgemachte Mixed Pickles*

**5.200-Ft**

*Brassói apró pecsenye, aranyárga burgonya halmokkal*

*Breslauer Braten mit goldgelben Kartoffelhäufchen*

*Roast pork Brassau style with golden roast potatoes*

**5.200.-Ft**

*Bacon szalonna gyűrűben parmezánnal sült sertés szűz érmék*

*Gebratene Schweinslendenchen im Bacon-Ring mit Parmesan*

*Pork tenderloins roasted in bacon with parmesan cheese*

**4.990.-Ft**

*Zaftos csülökpörkölt*

*Saftiges Haxengulasch*

*Juicy knuckle stew*

**3.990.-Ft**

*Sous-vide rozmaringos bárány csülök , saját zajtjában*

*Sous-vide lamb shank with rosemary*

*sous-vide Lammhaxe mit rosmarin*

**6.950.-Ft**

***Marhahús ételek***

***Rindfleisch Gerichte***

***Beef dishes***

*Fűszeres grillen sült rostélyos ropogós hagymakarikákkal*

*Rostbraten vom Grill mit knusprigen Zwiebelringen*

*Rump steak with sliced onion*

***5.900.-Ft***

*Érlelt hátszín steak piritott úrigomba kalapokkal*

*Lendensteak mit gerösteten Pilzköpfen*

*Roasted Sirloin aged in spicy pickle*

***5.900.-Ft***

*Vörösboros gombás marhapofa pörkölt*

*Rindergulasch mit Rotwein und Pilzen*

*Beef shin stew in it red wine and mushroom*

***4.990.-Ft***

*Pacalpörkölt*

*Kuttelngulasch*

*Tripes stew*

***3.990.-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*

**5.500.-Ft**

*Rántott borjúláb tartármártással és sok citrommal*

*Panierte Kalbshaxe, Tartarsoße und viel Zitrone*

*Fried calf's foot in breadcrumbs, with tartar sauce and lemon*

**4.200.-Ft**

*Lángoló rostélyon sült bélszín steak konyakos borsmártással*

*Lendensteak vom Grill mit Cognac-Pfeffer-Soße*

*Grilled beefsteak in brandy/pepper sauce*

**8.200.-Ft**

*Kalapos bélszín rostonsült camemberttel és gombával tornyozva*

*Lendenbraten mit gegrillten Camembert, und Pilzen*

*Beefsteak with grilled camambert and mushrooms*

**8.400.-Ft**

*Érlelt bélszín steak tükörtojással*

*Lendenbraten mit spiegelei*

*Beefsteak with fried egg*

**7.990.-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 souce*

**2.750.-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*

**2.750.-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 souce*

**2.750.-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*

***1.950.-Ft***

*Házi vegyes savanyúságok kofa asszony dézsájából*

*/csemege uborka, csalamádé, almapirika, 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 salad*

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

***990.-Ft***

*/uborkasaláta, paradicsomsaláta, kovászos uborka, káposztasaláta/*

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

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

***1.290.-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, /*

***480.-Ft/db***

*Remegős túrógombóc kövér tejföllel porított cukorral*

*Quarkklöße mit Sauerrahm und Puderzucker*

*Curd cheese dumplings with sour cream and icing sugar*

***2.490.-Ft***

*Csokoládés Browni vanília fagyalattal*

*Schokoladen Brownies mit Vanilleeis*

*Brownie with vanilla icecream*

***1.790.-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*

***1.790.-Ft***

*Somlói habos galuska pörkölt dióval*

*Somlói stil knödeln mit Schlagsahne*

*Somlói pancake with whipped cream*

**1.750.-Ft**

*Falusi túrós csusza pörccel és lágy tejföllel*

*Topfenfleckerln mit Speckgrieben und Sauerrahm*

*Cottage cheese homemade pastry with browned bacon cubes and cream*

**3.290.-Ft**

*Káposztás cvekkedli*

*Cabbage and noodles*

*Kohl und Nudeln*

**1.890.Ft**

*Jó étvágyat kívánunk!*

*Wir wünschen guten Appetit!*

*We wish you to enjoy your meals!*

**Köreték**

***/Garnishes, Garnierungen/***

*Jázmin rizs /Jasmin reis-Jasmine rice/*

**990.-Ft**

*Fokhagymás paraj /Garlic spinach-Knoblauch-spinat/*

**1.750.Ft**

*Sült édesburgonya /Fried sweet potatoes-gebratene Süßkartoffeln/*

**1.990.-Ft**

*Fűszeres steak burgonya /spicy steak potatoes-Würzige steak kertoffeln/*

**1.200.-Ft**

*Hasábburgonya /French fries- Pommes frites/*

**1.100.Ft**

*Burgonyapüré /Mashed potatoes-Kartoffeln püree/*

**1.100.-Ft**

*Sült kerti zöldségek / Grill Vegetables-gebratenes gemüse/*

**1.990.-Ft**

*Házi nokedli /Home Made noodles-nockel/*

**990.-Ft**

*Majonézes burgonyasaláta/Potato salad-Mayonnaise-kartoffeln salat/*

**1.850.-Ft**

*Petrezselymes burgonya/parsley potatoes-petersilienkartzoffeln/*

**990.-Ft**

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

**1.990.-Ft**