

## ITALLAP

### Ásványvíz, üdítők

*Mineral Wasser, Mineral water*

101. Ásványvíz	0,33 ü	200.- Ft
102. Paradicsomlé	2 dl	300.- Ft
103. Almaital	2 dl	200.- Ft
104. Narancslé	2 dl	300.- Ft
105. Alma fröccs	3 dl	300.- Ft
106. Ice Tea	2 dl	250.- Ft
107. Coca Cola, Fanta, Sprite, Gyömbér, Tonic	2 dl	250.- Ft
108. Őszibarack	2 dl	300.- Ft
109. Spéci	3 dl	300.- Ft

### Sörök, Bier, Beer

110. Pilsner	0,50 ü	500.- Ft
111. Pilsner	0,33 ü	400.- Ft
112. Dreher	0,50 ü	400.- Ft
113. Dreher(alkoholmentes)	0,50 ü	400.- Ft
114. Dreher csapolt	0,50 l	400.- Ft
115. Dreher csapolt	0,33 l	300.- Ft
116. Edelweiss	0,50 ü	800.- Ft
117. Radler	0,50 l	400.- Ft
118. Radler	0,30 l	300.- Ft

### Kávés, Kaffé, Coffé

120. Presszókávés		200.- Ft
121. Kapucínér		350.- Ft
122. Német kávé		300.- Ft

### Vermuth-Pezsgő

*Vermuth-Champaign*

130. Martini	1 dl	400.- Ft
131. Pezsgő	0.75 l / ü	2000.- Ft

### Fehérborok

*Weiss-wein, White wine*

140. B. Szürkebarát	0.75 l / ü	1500.- Ft
141. B. Olaszrizling	0.75 l / ü	1500.- Ft
142. B. Muskotály	0.75 l / ü	1500.- Ft
143. B. Muskotály	1	1400.- Ft

144. Mátrai Olaszrizling	1	1400.- Ft
145. Tokaji Szam.	0.5 l / ü	2400.- Ft
146. Tokaji aszu	0.5 l / ü	3200.- Ft

### Vörösborok

*Rotwein, Red wine*

150. Egri Bikavér	0.75 l / ü	1600.- Ft
151. Kékoportó	0.75 l / ü	1500.- Ft
152. Kékfrankos	0.75 l / ü	1500.- Ft
153. Cuvée	1	1400.- Ft
154. Soproni Kékfrankos	1	1400.- Ft

### Rosé borok

*Roséwein, Rosé*

155. Tolnai Kékfrankos rosé	1	1400.- Ft
-----------------------------	---	-----------

### Rövid italok

*Liköre-Schnapse*

*Spirits*

160. Rum	3 cl	180.- Ft
161. Rum	5 cl	300.- Ft
162. Barack, körte, cseresznye szeszésital	3 cl	180.- Ft
163. Barack, körte, cseresznye szeszésital	5 cl	300.- Ft
164. Gin	5 cl	400.- Ft
165. Vodka	3 cl	240.- Ft
166. Vodka	5 cl	400.- Ft
167. Unicum	3 cl	360.- Ft
168. Unicum	5 cl	600.- Ft
169. Napoleon	3 cl	240.- Ft
170. Napoleon	5 cl	400.- Ft
171. Johnnie Walker	3 cl	450.- Ft
172. Johnnie Walker	5 cl	750.- Ft
173. Ballantines	3 cl	450.- Ft
174. Ballantines	5 cl	750.- Ft
175. Campari	5 cl	500.- Ft
176. Jagermeister	5 cl	600.- Ft
177. Vilmoskörte szeszésital	5 cl	400.- Ft
178. Hubertus	5 cl	400.- Ft
179. Metaxa	5 cl	800.- Ft

## LEVESEK

Suppen

Soups

- |  |          |
|--|----------|
| 1. <b>Hagymakrémleves gyönggyel</b><br>Zwiebelcremesuppe mit Backerbsen<br>Onion cream soup  | 500.- Ft |
| 2. <b>Húsleves finommetélttel</b><br>Fleischsuppe mit Fadennudeln<br>Clear meat soup with noodles  | 400.- Ft |
| 3. <b>Gombaleves</b><br>Champignonsuppe<br>Mushroom soup   | 450.- Ft |
| 4. <b>Bableves</b><br>Bohnensuppe<br>Bean soup   | 450.- Ft |
| 5. <b>Magyaros burgonyaleves</b><br>Ungarische Kartoffelsuppe<br>Potato soup Hungarian style   | 400.- Ft |
| 6. <b>Hideg gyümölcsleves</b><br>Kalte Obstsuppe<br>Cold fruit soup  | 500.- Ft |
| 7. <b>Húsleves palacsintatésztával és sajttal</b><br>Fleischsuppe mit Pfankuchen und Käse<br>Clear meat soup with pancakebatter and cheese | 500.- Ft |

## FÖZELÉKEK

Gemüse  
Vegetable Sauces

- |  |          |
|--|----------|
| 8. <b>Zöldborsófőzelék</b><br>Grünes Erbsengemüse<br>Creamy pea sauce                        | 600.- Ft |
| 9. <b>Káposztafőzelék</b><br>Krautgemüse<br>Cabbage sauce                                    | 600.- Ft |
| 10. <b>Burgonyafőzelék</b><br>Kartoffelgemüse<br>Creamy potato sauce                         | 600.- Ft |
| 11. <b>Zöldbab vajjal</b><br>Grüne Bohnen in Butter<br>Buttered green beans                  | 500.- Ft |
| 12. <b>Vegyes zöldség vajjal</b><br>Gemischtes Gemüse in Butter<br>Buttered mixed vegetables | 800.- Ft |
| 13. <b>Zöldborsó vajjal</b><br>Grüne Erbsen in Butter<br>Buttered green peas                 | 500.- Ft |

## SALÁTÁK

Salate

Salads

- |                             |          |
|-----------------------------|----------|
| 14. <b>Uborkasaláta</b>     | 400.- Ft |
| Gurkensalat                 |          |
| Cucumber salad              |          |
| 15. <b>Paradicsomsaláta</b> | 400.- Ft |
| Tomatensalat                |          |
| Tomato salad                |          |
| 16. <b>Paprikasaláta</b>    | 400.- Ft |
| Paprikasalat                |          |
| Pepper salad                |          |
| 17. <b>Káposztasaláta</b>   | 400.- Ft |
| Krautsalat                  |          |
| Cabbage salad               |          |
| 18. <b>Vegyessaláta tál</b> | 800.- Ft |
| Gemischte Salatplatte       |          |
| Mixed salad                 |          |
| 19. <b>Csemegeuborka</b>    | 300.- Ft |
| Essiggurken                 |          |
| Pickled gerkhin             |          |
| 20. <b>Céklasaláta</b>      | 300.- Ft |
| Rote Beete salat            |          |
| Red beete salad             |          |
| 21. <b>Marinált paprika</b> | 300.- Ft |
| Roter Paprika mit Öl        |          |
| Marinated pepper salad      |          |

## SAJT-GYÜMÖLCS

Käse-Obst  
Cheese and fruit

- |   |          |
|---|----------|
| 22. <b>Körözött</b>                                       | 700.- Ft |
| Gewürzter Schafkäse<br>Spicy goatcheese on toast          |          |
| 23. <b>Trappista sajt vajjal</b>                          | 600.- Ft |
| Trappistenkäse mit Butter<br>Trappista cheese with butter |          |
| 24. <b>Őszibarack befőtt</b>                              | 500.- Ft |
| Pfirsich Kompott<br>Peach preserve                        |          |
| 25. <b>Meggybefőtt</b>                                    | 500.- Ft |
| Weischel Kompott<br>Sour cherry preserve                  |          |
| 26. <b>Szilvabefőtt</b>                                   | 500.- Ft |
| Pflaumen Kompott<br>Plum preserve                         |          |
| 27. <b>Gyümölcskehely</b>                                 | 800.- Ft |
| Obstbecher<br>Fruit cup                                   |          |

## ELŐÉTELEK

Vorspeisen

Starters

- |  |           |
|--|-----------|
| 29. <b>Sajtsaláta</b>                      | 700.- Ft  |
| Käsesalat                                  |           |
| Cheese salad                               |           |
| 30. <b>Svéd gombasaláta</b>                | 600.- Ft  |
| Schwedischer Champignonsalat               |           |
| Swedish mushroom salad                     |           |
| 31. <b>Sült kacsamáj, saját zsírában •</b> | 2000.- Ft |
| Gebratene Entenleber im eigenen Fett       |           |
| Fried duck liver in its own fat            |           |
| 32. <b>Hortobágyi húsos palacsinta</b>     | 800.- Ft  |
| Hortobágyer Fleischpalatschinken           |           |
| Pancakes Hortobágy style with meat sauce   |           |
| 33. <b>Hidegtál</b>                        | 1200.- Ft |
| Kalte Platte                               |           |
| Mixed cold plate                           |           |
| 34. <b>Milánói makaróni</b>                | 1000.- Ft |
| Makaroni „Mailander Art”                   |           |
| Macaroni Milan style with meat sauce       |           |
| 35. <b>Tatár beefsteak •</b>               | 3500.- Ft |
| Tatarbeefsteak                             |           |
| Tatar beefsteak (minced raw meat on toast) |           |

## KÉSZÉTELEK

Fertigspeisen  
Ready-Made Dishes

- |  |           |
|--|-----------|
| 36. <b>Gombapaprikás</b>   | 1200.- Ft |
| Pilzpaprikasch mit Nockerln<br>Mushroom paprikash with dumplings   |           |
| 37. <b>Csirkepaprikás galuskával</b>   | 1300.- Ft |
| Paprika Hühnerkeule mit Nockerln<br>Thigh of paprika chicken with dumplings                                  |           |
| 38. <b>Töltött káposzta</b>  | 1200.- Ft |
| Gefülltes Kraut<br>Stuffed cabbage   |           |
| 39. <b>Sertéspörkölt galuskával</b>  | 1200.- Ft |
| Schweinegulasch mit Nockerln<br>Pork stew with dumplings   |           |
| 40. <b>Marhapörkölt sósburgonyával</b>   | 1500.- Ft |
| Rindergulasch mit Salzkartoffeln<br>Beef stew with boiled potatoes   |           |
| 41. <b>Babgulyás</b>   | 900.- Ft  |
| Bohnengulasch<br>Bean goulash soup   |           |
| 42. <b>Bográcsgulyás</b>   | 900.- Ft  |
| Kesselgulasch<br>Goulash soup  |           |
| 43. <b>Székelygulyás</b>   | 1200.- Ft |
| Szeklerkraut<br>Goulash soup Transylvanian style   |           |
| 44. <b>Gombás vaddisznóragu burgonyafánkkal</b>  | 1700.- Ft |
| Wildschweinragout mit Champignons und Kartoffelkrapfen<br>Wild boar ragout with mushroom and potato doughnut |           |

## FRISSENSÜLTEK

Pfannengerichte

Fresh Fries

- |  |           |
|--|-----------|
| 47. <b>Párizsi csirkemellfilé rizzsel</b>  | 1400.- Ft |
| Hühnerbrustfilet „Pariser Art“ mit Reis<br>Nature chicken breast fillet Paris style with rice  |           |
| 48. <b>Píritott csirkemellfilé magyarosan sültburgonyával</b>  | 1400.- Ft |
| Geröstetes Hühnerbrustfilet „Ungarisches Art“ mit Bratkartoffeln<br>Fried chicken breast fillet in Hungarian style with roast potatoes |           |
| 49. <b>Natúr sertésszelet rizzsel</b>  | 1000.- Ft |
| Schweinefilet Natur mit Reis<br>Nature pork chop with rice   |           |
| 50. <b>Sertésszelet zöldségkörettel</b>  | 1400.- Ft |
| Schweinefilet mit Gemüse garnierung<br>Pork chop with vegetable garnish  |           |
| 51. <b>Milánói sertésszelet</b>  | 1500.- Ft |
| Schweinefilet „Mailänder Art“<br>Pork chop Milan style   |           |
| 52. <b>Cordon Bleu sültburgonyával</b>   | 1600.- Ft |
| Cordon Bleu mit Bratkartoffeln<br>Cordon Bleu with roast potatoes  |           |
| 53. <b>Sertésszelet magyarosan burgonyakrokkettel</b>  | 1300.- Ft |
| Schweinefilet „Ungarisches Art“ mit Kroketten<br>Pork chop Hungarian style with potato croquettes                                      |           |
| 54. <b>Sertésszelet píritott gombával, sültburgonyával</b>   | 1500.- Ft |
| Schweinefilet mit gedünsteten Pilzen und Bratkartoffeln<br>Pork chop with mushroom and roast potatoes                                  |           |
| 55. <b>Tejszínes gombás szűzermék rizzsel</b>  | 1800.- Ft |
| Jungfernbraten in Pilzsahnesosse mit Reis<br>Creamed small veal chops with mushroom garnished with rice                                |           |
| 56. <b>Cigánypecsenye sültburgonyával</b>  | 1400.- Ft |
| Zigeunerschnitzel mit Bratkartoffeln<br>Pork chop Gipsy style with fried bacon and roast potatoes                                      |           |

57. <b>Natúr csirkemellfilé rizzsel</b> Hühnerbrustfilet natur mit Reis Nature chicken breast fillet with rice	1200.- Ft
58. <b>Sertésszelet Bakonyi módra burgonyafánkkal</b> Schweineschnitzel „Bakonyer Art” mit Kartoffelkrapfen Pork chop Bakony style with potato doughnut	1600.- Ft
59. <b>Sertésszelet Magyaróvári módra burgonyakrokettel</b> Schweinefilet „Magyaróvárer Art” mit Kroketten Pork chop Magyaróvár style with potato croquettes	1600.- Ft
60. <b>Sertésszelet tanya módra</b> Schweinefilet „Tanya Art” Pork chop Tanya style	1600.- Ft
61. <b>Pírtott csirkemáj sósburgonyával</b> Geröstete Hühnerleber mit Salzkartoffeln Fried chicken liver with boiled potatoes	1000.- Ft
62. <b>Beefsteak tükörtojással hasáburgonyával •</b> Beefsteak mit Spiegelei und Pommes Frites Beefsteak with fried egg and french fries	3000.- Ft
63. <b>Bélszínszelet Magyarosan burgonyakrokettel •</b> Lendenschnitzel „Ungarisches Art” mit Kroketten Beefsteak medallions Hungarian style with potato croquettes	3200.- Ft
64. <b>Bélszín Budapest módra hasáburgonyával •</b> Ledenschnitzel „Budapest Art” mit Pommes Frites Beefsteak Budapest style with french fries	3800.- Ft
65. <b>Sült kacsamáj hasáburgonyával •</b> Gebratene Entenleber mit Pommes Frites Roasted duck liver with french fries	4000.- Ft
66. <b>Rántott sertésszelet sültburgonyával</b> Wienerschnitzel mit Bratkartoffeln Breaded pork chop with roast potatoes	1200.- Ft
67. <b>Peresa tál, 2 személyes</b> Peresa Platte für 2 Personen Peresa plate for two person	3500.- Ft
68. <b>Firenzei csirkemáj makarónival</b> Hühnerleber „Firenze Art” mit Makaroni Chicken liver Firenze style with macaroni	1200.- Ft

## HALÉTELEK

Fischspeisen

Fish dishes

- |  |           |
|--|-----------|
| 69. <b>Halászlé</b>  | 1600.- Ft |
| Fischsuppe<br>Chowder  |           |
| 70. <b>Fogasfilé tejszínes gombamártással és rizzsel •</b>   | 2600.- Ft |
| Plattensee Zanderfilet mit Pilzenzahnnesosse und Reis<br>Fillet of pike with mushroom sauce and rice           |           |
| 71. <b>Cápafile natúr vajas burgonyával</b>  | 1400.- Ft |
| Haifischfilet natur mit Butterkartoffeln<br>Fillet of shark with buttered potatoes                             |           |
| 72. <b>Cápafile rántva vajas burgonyával</b>   | 1600.- Ft |
| Haifischfilet gebacken mit Butterkartoffeln<br>Breaded fillet of shark with buttered potatoes                  |           |
| 73. <b>Fogasfile natúr vajas burgonyával •</b>   | 2200.- Ft |
| Plattensee Zanderfilet natur mit Butterkartoffeln<br>Nature fillet of pike with buttered potatoes              |           |
| 74. <b>Fogasfile rántva vajas burgonyával •</b>  | 2400.- Ft |
| Plattensee Zanderfilet gebacken mit Butterkartoffeln<br>Breaded fillet of pike with buttered potatoes          |           |
| 75. <b>Fogasfile Orly vajas burgonyával •</b>  | 2400.- Ft |
| Plattensee Zanderfilet „Orly Art” mit Butterkartoffeln<br>Fillet of pike Orly style with buttered potatoes     |           |
| 76. <b>Fogasfile Bakonyi módra burgonyafánkkal •</b>   | 2600.- Ft |
| Plattensee Zanderfilet „Bakonyer Art” mit Kartoffelkrapfen<br>Fillet of pike Bakony style with potato doughnut |           |

## KONYHAFŐNÖK AJÁNLATA

Küchenchefs Angebote

Chef's recommendations

- |   |           |
|---|-----------|
| 77. <b>Sajttal töltött pulykamell rántva vajás burgonyával</b>  | 1600.- Ft |
| Truthanbrust gebacken mit Käsefüllung und Butterkartoffeln<br>Breaded turkey breast stuffed with cheese and buttered potatoes |           |
| 78. <b>Tejfölös gombamártás tükörtojással és burgonyafánkkal</b>  | 1200.- Ft |
| Champignons in Rahmsosse mit Spiegelei und Kartoffelkrapfen<br>Mushroom sauce with sour cream fried egg and potato doughnut   |           |
| 79. <b>Pulykaszeletek rántva vajás burgonyával</b>  | 1300.- Ft |
| Truthahnfilets gebacken mit Butterkartoffeln<br>Breaded turkey fillet with buttered potatoes                                  |           |
| 80. <b>Lecsó</b>  | 800.- Ft  |
| Letscho<br>Letscho (spricy, vegetable, stew)  |           |
| 81. <b>Rántott sajt rizzsel és tartármártással</b>  | 1300.- Ft |
| Gebackener Käse mit Reis und Tartarosse<br>Breaded cheese with rice and tartar sause  |           |
| 82. <b>Gombával töltött palacsinta</b>  | 800.- Ft  |
| Pfannkuchen mit Champignons gefüllt<br>Pancake stuffed with mushroom  |           |
| 83. <b>Bakonyi töltött pulykamell galuskával</b>  | 1900.- Ft |
| Gefüllte Truthahnbrust „Bakonyer Art” mit Nockerln<br>Stuffed turkey breast Bakony style with noodles                         |           |
| 84. <b>Zalai dödölle</b>  | 1000.- Ft |
| Dödölle „Zalaer Art”<br>Dödölle Zala style  |           |
| 85. <b>Hagymás csirkemellfilé rizzsel</b>   | 1500.- Ft |
| Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln und Reis<br>Chicken breast fillet with onion garnished with rice                                |           |
| 86. <b>Túrós csusza tepertővel</b>  | 800.- Ft  |
| Topfenfleckerln<br>Curd dumplings   |           |

## DESSZERTEK

Desserte  
Pasta dishes

- |  |          |
|--|----------|
| 87. <b>Túrós palacsinta</b><br>Pfannkuchen mit Quark<br>Pancakes with cottage cheese filling   | 800.- Ft |
| 88. <b>Ízes palacsinta</b><br>Pfannkuchen mit Marmelade<br>Pancakes with jam filling   | 400.- Ft |
| 89. <b>Gundel palacsinta ahogy mi készítjük</b><br>Pfannkuchen „Gundel Art”<br>Gundel pancakes in our style  | 900.- Ft |
| 90. <b>Somlói galuska ahogy mi készítjük</b><br>Somlauer Nockerl „Peresa Art”<br>Chocolate and nut Somlo sponge cake in our style                      | 700.- Ft |
| 91. <b>Peresa palacsinta</b><br>Pfannkuchen „Peresa Art”<br>Peresa pancake speciality  | 900.- Ft |
| 92. <b>Fagylaltkehely</b><br>Eisbecher<br>Ice cream cup  | 800.- Ft |
| 93. <b>Gesztenyepüré</b><br>Kastanienyepüree mit Schlagsahne<br>Chestnutpuree with whipped cream   | 500.- Ft |
| 94. <b>Meggyes palacsinta</b><br>Pfannkuchen mit Sauerkirschfüllung<br>Pancakes filled with sour cherry  | 700.- Ft |
| 95. <b>Szilvás palacsinta</b><br>Pfannkuchen mit Pflaumenfüllung<br>Pancakes filled with plum  | 700.- Ft |
| 96. <b>Vaníliafagylalt őszibarackkal és tejszínhabbal</b><br>Vanilia Eis mit Pfirsich und Schlagsahne<br>Vanilla icecream with peach and whipped cream | 800.- Ft |

## TÉSZTA ÉS TOJÁSÉTELEK

Pasta und Eierspeisen

Pasta and egg dishes

201.	<b>Halas makaróni</b> Makaróni mit Fisch Macaroni with fish	1500.- Ft
202.	<b>Tejfölös-sajtos makaróni</b> Makaróni mit Saurrahm und Käse Macaroni with sour cream and cheese	1000.- Ft
203.	<b>Sonkás-tejfölös makaróni</b> Makaróni mit Schinken und Sauerrahm Macaroni with ham and sour cream	1000.- Ft
204.	<b>Gombás-tejfölös makaróni</b> Makaróni mit Champignons und Sauerrahm Macaroni with mushroom and sour cream	1000.- Ft
205.	<b>Lecsós makaróni</b> Makaróni mit Letscho Macaroni with letcho	1000.- Ft
206.	<b>Répás-hagymás makaróni</b> Makaróni mit Karotte und Zwiebeln Macaroni with beet and onion	1000.- Ft
207.	<b>Sonkás omlett</b> Omlett mit Schinken Omelet with ham	800.- Ft
208.	<b>Sajtos omlett</b> Omlett mit Käse Omelet with cheese	800.- Ft
209.	<b>Gombás omlett</b> Omlett mit Champignons Omelet with mushroom	800.- Ft
210.	<b>Hagymás omlett</b> Omlett mit Zwiebeln Omelet with onion	800.- Ft
211.	<b>Lecsós omlett</b> Omlett mit Letscho Omelet with letcho ( spicy vegetable soup )	800.- Ft
212.	<b>Sült sonka tojással</b> Schinken mit Spiegeleier Fried ham and eggs	900.- Ft
213.	<b>Sült szalonna tojással</b> Speck mit Spiegeleier Fried bacon and eggs	900.- Ft

Fél adag étel esetén az ár 70%-át számoljuk fel. Für halbe Portion wird 70% des Preis verrechnet.