



**ÜDVÖZÖLJÜK ÉTTERMÜNKBEN, A VÁLASZTOTT ÉTELEINKHEZ
JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁNUNK!**

**WILLKOMMEN IN UNSEREM RESTAURANT
WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT!**

**WELCOME TO OUR RESTAURANT
AND WE HOPE YOU WILL ENJOY YOUR MEAL!**

Kérésükre ételeinkből fél adagot is felszolgálunk, melyért 70%-os árat számolunk fel.

Für die halben Portionen berechnen wir 70 % der ganzen Portionen.

The price of half portion is 70 % of the total price.

LEVESEK / SUPPEN / SOUPS

MARHAHÚSLEVES GAZDAGON

csészében vagy tálban

Rindfleischsuppe mit Fleisch, Nudeln und Gemüse – in der Tasse oder Topf

Beefbouillon with meat, noodles and vegetables – in cup or bowl

(allergén: 1, 3, 6, 9)

1290 Ft / 2490 Ft

MARHAHÚSLEVES TÉSZTÁVAL

Rindfleischsuppe mit Nudeln

Beefbouillon with noodles

(allergén: 1, 3, 6, 9)

1090 Ft

HARCSA HALÁSZLÉ

csészében vagy tálban

Ungarische Fischsuppe vom Wels – in der Tasse oder Topf

Fisherman's catfish soup – in cup or bowl

(allergén: 4)

1490 Ft / 2890 Ft

SZARVASGULYÁS ZELLERES BURGONYAGOMBÓCCAL

csészében vagy tálban

Hirschgulaschsuppe mit Sellerie-Kartoffelknödel – in der Tasse oder Topf

Venison goulash, potato dumplings with celery – in cup or bowl

(allergén: 1, 3, 9)

1690 Ft / 3190 Ft

PADLIZSÁNKRÉMLEVES

KONYAKOS GESZTENYÉVEL ÉS PASZTERNÁKCHIPSSZEL

Auberginensuppe mit Cognac-Kastanien und Pastinakchips

Egg-plant cream soup with brandy chesnut and parsnip chips

(allergén: 7)

1490 Ft



ELŐÉTELEK / VORSPEISEN / STARTERS

TATÁR BEEFSTEAK

Tatarisch Beefsteak / Steak Tatare

(allergén: 3, 7, 10)

3890 Ft

LIBAMÁJPÁSTÉTOM LILAHAGYMA-TORTÁVAL

Gänseleberpastete mit lila Zwiebeltorte

Goose liver pate with red onion jam

(allergén: 1)

3890 Ft

VÖRÖSBORBAN PÁROLT KÖRTE FÜGELEKVÁRRAL, GRILLEZETT KECSKESAJTTAL ÉS KALÁCCSAL

In Rotwein gedünstete Birnen mit Feigemarmelade dazu gegrillter Ziegenkäse und Kuchen

Pears steamed in red wine with fig jam, grilled goat cheese, cake

(allergén: 1, 7)

2990 Ft

CÉZÁR SALÁTA TÖKÉLETES TOJÁSSAL

Caesarsalat mit perfekten Eiern / Caesar salad with soft-boiled eggs

(allergén: 1, 3, 4, 7)

1990 Ft

CÉZÁR SALÁTA CSIRKEMELLESEL

Caesarsalat mit Hühnerfleisch / Caesar salad with chicken breast

(allergén: 1, 3, 4, 7)

2990 Ft

MARINÁLT NARANCSSOS KAROTTASALÁTA TIGRISRÁKKAL

Marinierter Orangen – Karottensalat mit Tigergarnelen

Carrot salad with tiger prawns – marinated with orange

(allergén: 2,9)

2990 Ft



FŐÉTELEK / HAUPTSPEISEN / MAIN COURSES

CSIRKEMELLSTEAK TIGRISRÁKKAL, TÁRKONYOS PEZSGŐMÁRTÁSSAL ÉS SÁFRÁNYOS RIZZSEL

Hühnchenbruststeak mit Tigergarnelen, mit Estragon-Champagnersosse und Reis mit Safran
Chicken breast steak with tiger prawns, champagne sauce include tarragon, rice with saffron

(allergén: 7)

4490 Ft

CSIRKEPAPRIKÁS GALUSKAFELFÚJTAL

Hünchen mit Paprikasosse und Nockerlsoufflé
Chicken with paprika sauce and spätzle (gnocchi) soufflé

(allergén: 1, 3, 7)

3490 Ft

ROZÉ KACSAMELL VAJAS TÉSztÁBAN SÜLT KÁPOSZTÁS CVEKEDLIVEL ÉS PECSENYELÉVEL

Rosé Entenbrust mit Butter-Krautfleckerln und Bratensaft
Grilled duck breast, diced paste with cabbage fried in butter dough, gravy

(allergén: 1)

5 990 Ft

BÉCSI SZELET SERTÉSSZŰZBŐL SVÁB BURGONYASALÁTÁVAL

Wiener Schnitzel vom Schweinefilet mit schwäbischem Kartoffelsalat
Vienna scallop, swabian potato salad

(allergén: 1, 3, 7, 9, 10)

4290 Ft

PANKÓMORZSÁBAN SÜLT SZŰZFALATOK KÖRTÉS-MÁRVÁNYSAJTOS RÓMAI SALÁTÁVAL

Schweinefilet im Pankó Paniermehl gebraten und Birnenmarmorkäse, Römersalat
Fried bites of fillet mignons, romain salad, marble cheese and pear

(allergén: 1, 3, 7)

4490 Ft



**OMLÓS TARJASTEAK (30 dkg) BURGONYAGOFRIVAL,
KÁPOSZTAPÜRÉVEL ÉS FOKHAGYMÁS JUS-VEL**

Krümeln Rippchensteak (300 gr) mit Kartoffelwaffel, Kohlpüree, und Knoblauchbratensaft (Jus)
Spare rib (300 gr) with potato waffles, cabbage purée, gravy with garlic

(allergén: 1, 3)

4490 Ft

**BORJÚBECSINÁLT TEJSZÍNES GOMBAMÁRTÁSSAL
ÉS VAJAS ZÖLDSÉGEKKEL**

Frikassee von Kalbfleisch mit cremige Champignonsosse und Buttergemüse
Veal Fricassee with creamy mushroom sauce and vegetables steamed in butter

(allergén: 3, 7)

4990 Ft

SZÜRKEMARHABURGER ÉDESBURGONYA-HASÁBBAL

Burger mit grauem Rindfleisch und Süsskartoffel
Grey Beef burger, sweet potatoes

(allergén: 1, 3, 7, 9, 10, 11)

3690 Ft

**LIBAMÁJ ROSTON CÉKLÁS BURGONYAPÜRÉVEL,
MÉZES-GYÖMBÉRES SÜLT ALMÁVAL ÉS PASZTERNÁKCHIPSSZEL**

Gegrillte Gänseleber mit Rote-Bete Kartoffelpüree, Honig-Ingwer Bratapfel, Pastinakchips

Roasted goose liver, mashed potatoes with beetroot,
baked apple with honey, ginger and parsnip chips

(allergén: 7)

7 990 Ft

**NATÚR BÉLSZÍN (20 dkg) ZÖLDBORSMÁRTÁSSAL
ÉS SÜLT ZÖLDSÉGKÖRETTTEL PIRÍTOTT KENYÉREN**

Lendenbraten (200 gr) mit Grünpeffersosse und gebratenes Gemüse auf geröstetem Brot
Beefsteak with green pepper sauce and ratatouille bread

(allergén: 1, 7)

7 490 Ft



**BÉLSZÍN ROSSINI (LIBAMÁJJAL ÉS GOMBÁVAL)
VÖRÖSBORMÁRTÁSSAL ÉS METÉLŐHAGYMÁS
BURGONYAPÜRÉVEL TÖLTÖTT ZÖLDSÉGCANNELLONIVAL**

**Lendenbraten Rossini (mit Gänseleber und Pilz) in Rotweinsosse,
Schnittlauchkartoffelpüree und Gemüse-Cannelloni**

**Rossini beefsteak (goose liver, mushrooms) in red wine sauce,
mashed potatoes with chives in vegetable cannelloni**

(allergén: 1, 7)

7 990 Ft

**GRILLEZETT HARCSAFILÉ
PARADICSOMOS-BÉBISPENÓTOS BULGURRIZOTTÓVAL**

**Gegrilltes Welsfilet und Bulgurrisotto mit Tomaten Babyspinat
Grilled catfish fillet, bulgur risotto, tomato sauce with baby spinach**

(allergén: 1, 4)

4990 Ft

**FEHÉRBOROS PISZTRÁNGFILÉ DIJONI JOGHURTTAL,
SÁRGARÉPAHASÁBBAL ÉS VAJON FUTTATOTT ZÖLDBORSÓVAL**

**Forellenfilet in Weisswein mit Dijon-Joghurt, Karottenspalten und Buttererbsen
Trout fillet in white wine with Dijon yoghurt, fried carrots and peas steamed in butter**

(allergén: 4, 7, 10)

5 490 Ft



TÁLAK 2 SZEMÉLYRE

Latten für 2 Personen / Plates for 2 persons

EGÉSZBEN SÜLT CSÜLÖK PÉKNÉ BURGONYÁVAL, PÁROLT KÁPOSZTÁVAL ÉS LYONI HAGYMÁVAL

Ganze gebratene Eisbein mit Ofenkartoffeln, Schmorkohl, knusprige Zwiebelringe
Sucking pig knuckle with potatoes „Boulangère”, steamed cabbage, lyonnaise onion

(allergén: 1)

7 990 Ft

FATÁL – SZUVIDÁLT TARJA ÉS RABLÓNYÁRS PÉKNÉ BURGONYÁVAL, PÁROLT KÁPOSZTÁVAL ÉS LYONI HAGYMÁVAL

Unter Vakuum gekochte Rippchen Steak (sous-vide),
Spießbraten mit Ofenkartoffeln, Schmorkohl, knusprige Zwiebelringe
Sous vide spare rib and robber's meat on a spit with potatoes „Boulangère”
steamed cabbage, lyonnaise onion

(allergén: 1)

7 990 Ft

ADLER TÁL 4 SZEMÉLYRE

ADLER Platte für 4 Personen / ADLER plates for 4 persons

SZÁRÍTOTT PARADICSOMMAL ÉS KECSKESAJTTAL TÖLTÖTT JÉRCE RÁNTVA, PANKÓMORZSÁBAN SÜLT SERTÉSSZŰZ FALATOK, KONFITÁLT KACSACOMB, BACONOS CSIRKEMELLFILÉ ROSTON, FRISS KEVERT SALÁTÁVAL, HÁZI HASÁBBURGONYÁVAL ÉS PÁROLT RIZZSEL

Panierte junge Henne mit Dörrotomaten und Ziegenkäse gefüllt,
Schweinefilet im Pankó Paniermehl gebraten, confitierte Entenkeule, gegrillte Hähnchenbrust
mit Baconspeck, mit frischem gemischtem Salat, Pommes Frites, gedünsteter Reis

Chicken breast stuffed with dried tomatoes and goat cheese,
bites of breaded fillet mignons of pork, slowly baked duck leg, grilled chicken breast with bacon,
fresh mixed salad, home made french fries and rice

(allergén: 1, 3, 7)

19 900 Ft



TÉSZTÁK / MEHLSPEISEN / PASTAS

TÁLBAN SÜLT TÚRÓS CSUSZA KAKASTARÉJJAL

Im Schüssel gebacken Topfenfleckerln mit Hahnenkamm

Roasted cottage cheese paste with fried bacon

(allergén: 1, 3, 7)

2890 Ft

BOLOGNAI TAGLIATELLE RESZELT SAJTAL

Tagliatelle Bolognese und Reibkäse

Tagliatelle bolognese, grated cheese

(allergén: 1, 3, 7, 9)

2990 Ft

BÉBISPENÓTOS-CSIRKÉS TAGLIATELLE PARMEZÁNNAL

Tagliatelle mit Hühnerfleisch und Babyspinat, Parmesankäse

Tagliatelle with chicken and baby spinach, parmesan

(allergén: 1, 3, 7)

3290 Ft



GYEREKEK KEDVENCE
LIEBLINGSESSEN FÜR KINDER / KID'S FAVORIT

1 szelet feltétet tartalmaz
mit ein Stück Belag / with one slice

RÁNTOTT SAJT HASÁBBURGONYÁVAL ÉS TARTÁRMÁRTÁSSAL

Gebackener Käse mit Pommes Frites, Remouladensosse
Fried cheese, french fries and tartare sauce

(allergén: 1, 3, 7, 10)

2490 Ft

NATÚR CSIRKEMELL FRISS KEVERT SALÁTÁVAL

Gegrillte Hühnchenbrust mit frischem, gemischtem Salat
Roasted chicken breast, fresh mixed salad

2490 Ft

RÁNTOTT CSIRKEMELL BURGONYAPÜRÉVEL

Panierte, gebackene Hühnchenbrust mit Kartoffelpüree
Fried chicken breast, mashed potatoes

(allergén: 1, 3, 7)

2490 Ft



SALÁTÁK / SALATE / SALADS

FRISS KEVERT SALÁTA

Frischer gemischter Salat / Fresh, chopped mixed salad

1290 Ft

MÁRVÁNYSAJTOS RÓMAI SALÁTA

Römersalat mit Marmorkäse / Romain salad with marble cheese

(allergén: 7)

1190 Ft

MARINÁLT NARANCSOS KAROTTASALÁTA

Marinierter Orangen-Karottensalat / Carrot salad marinated with orange

(allergén: 9)

990 Ft

DRESSZING SALÁTA SONKÁVAL ÉS RESZELT SAJTTAL

Dressingsalat mit Schinken und Reibkäse / Dressing salad with ham and grated cheese

(allergén: 7)

1690 Ft

SVÁB BURGONYASALÁTA

Schwäbischer Kartoffelsalat / Swabian potato salad

(allergén: 9, 10)

890 Ft

KÁPOSZTASALÁTA

Krautsalat / Cabbage salad

790 Ft

UBORKASALÁTA

Gurkensalat / Cucumber salad

890 Ft



DESSZERTEK / NACHTISCH / DESSERTS

SOMLÓI GALUSKA

Schomlauer Nockerln / Sponge cake from Somló

(allergén: 1, 3, 5, 7, 8)

1290 Ft

ALMÁS RÉTES ASZALT VÖRÖS ÁFONYÁVAL ÉS FAHÉJAS TEJSZÍNHAZZAL

Apfelstrudel mit gedörrten Preiselbeere und Schlagsahne mit Zimt

Apple strudel with dried cranberry, whipped cream with cinnamon

(allergén: 1, 3, 5, 7, 8)

1290 Ft

SAJTTORTA MOGYORÓS-SÓS KARAMELLÖNTETTEL

Käsetorte mit Haselnuss und gesalzene Karamellsosse

Cheese cake with salty caramel sauce and hazelnut

(allergén: 1, 3, 5, 7, 8)

1490 Ft

SAJTVARIÁCIÓK

Käsevariationen / Cheese selection

(allergén: 7, 8)

3490 Ft



ALLERGÉNEK / ALLERGENS

1. Gluténtartalmazó gabona (búza, rozs, árpa, zab, tönköly, kamut-búza vagy ezek hibrid változatai és azokból készült termékek, kivéve:
 - a, búzából készült glükózsirup, beleértve a dextrózt is(*),
 - b, búzából készült maltodextrin(*),
 - c, árpából készült glükózsirup,
 - d, gabonafélék, amelyből készült párlatot vagy mezőgazdasági eredetű etilalkoholt szeszes italok vagy egyéb alkoholtartalmú italok készítéséhez használják.
2. Rákfélék és azokból készült termékek.
3. Tojás és abból készült termékek.
4. Halak és azokból készült termékek, kivéve
 - a, vitaminok vagy karotinoidok hordozójaként használt halenyv,
 - b, a sör és a bor derítéséhez használt halenyv és vízahólyag.
5. Földimogyoró és abból készült termékek.
6. Szójabab és abból készült termékek, kivéve
 - a, finomított szójabab olaj és zsír,
 - b, szójababból származó természetes vegyes tokoferolok (E 306), természetes D-alfa tokoferol, természetes D-alfa tokoferol-acetát, természetes D-alfa tokoferol szukcinát,
 - c, a szójabab növényi olajából nyert fitoszterolok és fitoszterol észterek,
 - d, a szójabab növényi olajából nyert szterolokból előállított itosztanol-észter.
7. Tej és abból készült termékek (beleértve a laktózt is), kivéve
 - a, tejsavó, amelyből készült párlatot vagy mezőgazdasági eredetű etilalkoholt szeszes italok vagy egyéb alkoholtartalmú italok készítéséhez használják,
 - b, laktit.
8. Diófélék, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia és queenslandi dió és azokból készült termékek, kivéve
 - a, diófélék, amelyből készült párlatot vagy mezőgazdasági eredetű etilalkoholt szeszes italok vagy egyéb alkoholtartalmú italok készítéséhez használják.
9. Zeller és abból készült termékek.
10. Mustár és abból készült termékek.
11. Szezámag és abból készült termékek.
12. Kén-dioxid és SO₂-ben kifejezett szulfitek 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter koncentrációt meghaladó mennyiségben.
13. Csillagfűrt és abból készült termékek.
14. Puhatestűek és abból készült termékek.
1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof, except:
 - a, wheat based glucose syrups including dextrose
 - b, wheat based maltodextrins
 - c, glucose syrups based on barley
 - d, cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin
2. Crustaceans and products thereof
3. Eggs and products thereof
4. Fish and products thereof, except:
 - a, fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations
 - b, fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine
5. Peanuts and products thereof
6. Soybeans and products thereof, except:
 - a, fully refined soybean oil and fat
 - b, natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, and natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources
 - c, vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources
 - d, plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources
7. Milk and products thereof (including lactose), except:
 - a, whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin
 - b) lactitol
8. Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts, and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin
9. Celery and products thereof
10. Mustard and products thereof
11. Sesameseeds and products thereof
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers
13. Lupin and products thereof
14. Molluscs and products thereof

Ételeink allergén összetevőiről az ételknél található számkódok alapján tájékozódhat.

Allergens informations are under the name of the meals.

Der Allergengehalt wird unten dem Namen des Essens angezeigt.

