

Kalte Vorspeisen:

1. Geraucherte Lachs mit Meerreticschaum mit Preiselbeeren	2 200 HUF
2. Bauerplatte mit Salat	1 400 HUF
3. Casar Salate mit Hühnerbrust, oder mit Krebs	1 400 HUF
4. Tatarenbeefsteak	3 400 HUF

Suppen:

5. Gulaschsuppe nach „Alföld“ Art im Topf	1 200 HUF
in Tasse	600 HUF
6. Ländliche Rindsuppe im Topf	1 200 HUF
in Tasse	600 HUF
7. Truthahnragoutsuppe nach Frau Sára Art im Topf	1 200 HUF
in Tasse	600 HUF
8. Französische Zwiebelnsuppe in Tasse	600 HUF
9. Kalte Fruchtsuppe mit Cherry in Tasse	600 HUF

Warme Vorspeise:

10. Geröstete Gänseleberfilets auf Salat Bett	2 100 HUF
11. Hortobagyer Fleischpalatschinken	500 HUF
12. Penne Teig mit Bacon, Spinat und Parmesankase	1 000 HUF
13. Bissen von Hühnerbrust auf Yoghurt-Salat Bett	1 500 HUF

Speisen aus Fischen:

14. Welspaprikasch mit Dill-Topfenfleckerln	2 500 HUF
15. Tilapie Filet am Rost auf Sahne-Spinat Bett, Kartoffel mit Dill	2 600 HUF
16. Zanderfilet am Rost, Krebsragout mit Dill	3 000 HUF
17. Gegrillte Zander mit Meeresfrüchten mit Tomaensosse	3 900 HUF

Vegetarisches Angebot:

18. Fitness Salat	900 HUF
19. Gebackene Camembert mit gedünsteter Reis und Johannisbeer-Marmelade	1 400 HUF
20. Gratinierte Brokkoli mit Mandel	900 HUF
21. Gemüse am Rost mit Knoblauch Sosse	1 000 HUF
22. Kartoffel Pfannkuchen mit Carotten	900 HUF

Ungarische Gerichte:

23. Entenkeule mit gedünsteter Apfel und Kraut, Kartoffelpüree mit Zwiebeln	2 800 HUF
24. Rindspörkölt mit Eiergraupen	1 900 HUF

Pfannengerichte:

25. Hühnerkeule gebacken (ausgelöst) knuspriger Petersilien, Kartoffelkugeln	1 900 HUF
26. Hühnerbrust mit Pfirsich, Kase, und mit Reis	2 200 HUF
27. Landliche Truthahnbrust gefüllt mit Kase und Lauch mit Beilage, Salat, Steak Kartoffel	2 500 HUF
28. Gebackene Gansleber mit Kartoffelpüree und gebratener Apfel	3 900 HUF
29. Schweinskotelett „Magyaróvár“ Art	2 100 HUF
30. Schweinskotelett „Sarlós“ Art mit Steak Kartoffel, Salat mit Yoghurt	2 500 HUF
31. Jungfermedallionsroulade mit Bacon in Rotwein-Pilz-Sosse	2 600 HUF
32. Schweinsteak nach Zigeuner Art mit Beilage	2 100 HUF
33. Schweinskotelett mit Basalikum – Tomaten, Käse und Gemüse Rost, Reis, Steak Kartoffel	2 900 HUF
34. Lendenmedallions mit Grünpfeffersosse	3 900 HUF
35. Lendenmedallions „Rossini“ Art	4 200 HUF
36. Gemischte Fleischplatte mit,Beilage,und Salat	5 800 HUF

Salaten:

37. Gemischter frischer Salat mit Yoghurt	600 HUF
38. Krautsalat	400 HUF
39. Salzgurke	500 HUF
40. Tomatensalat	600 HUF
41. Gurkensalat mit saure Sahne	600 HUF

Süssigkeiten, Hausgemachte Mehlspeisen:

42. Somlauer Nockerl	700 HUF
43. Frucht mit Sahne	1 100 HUF
44. Gundel Palatschinken	700 HUF
45. Traum Süssigkeit von „Sarlós“	1 000 HUF

Käse:

46. Camembert Kaseplatte	1 200 HUF
47. Gemischte Kaseplatte mit Apfel und Nuss	1 700 HUF

János Hajnal
Geschäftsleiter

Attila Sárik
Chef