




















## A LA CARTE

### Vorspeisen

1. Hortobágyer Fleischstrudel Paprikasoße, Sauerrahmschaum	4100 Ft	  
2. Strudel mit Spinat, Spargel und Karotten gefüllt Poreesoße	4100 Ft	 
3. Lachsstrudel mit Butterbabyspinat	4250 Ft	   
4. Rote Beete Tatar  knuspriger Zucchini, Tomatensalsa	3700 Ft	
5. Cesar Salat (Hühnerbrust / Garnelen / Lendenstreifen)	4750 Ft	      
6. Ungarische Kostprobe Option: gegrilltes Foie Gras (80 Gr)	5900 Ft 3700 Ft	  
7. Frischer Gartensalat mit Balsamessig	3750 Ft	
8. Gegrillte Foie Gras auf hausgemachtem Hefezopf Safran gewürzte „Tokajer“-Soße	6200 Ft	   

### Suppen

9. Hühnersuppe nach „Újházi“ Art	3500 Ft	  
10. Gulaschsuppe nach „Alföldi“ Art	3700 Ft	  
11. Fischsuppe Streichholznudeln	3800 Ft	  
12. Käsecrèmesuppe, Garnelen mit Knoblauch und Option: im Brotleib serviert	3700 Ft 950 Ft	   
13. Lendenragout-Suppe mit Estragon Option: im Brotleib serviert	3600 Ft 950 Ft	  
14. Kalte Himbeercremsuppe Topfenknödeln	3800 Ft	

### Hauptspeisen

15. Hähnchen-Suprême, Reisfladen mit Gemüse Tomatenessenz mit Basil	5700 Ft	
16. Knusprige Entenkeule Rotkohl mit Dörripflaumen, Stampfkartoffelstrudel mit Zwiebeln	6700 Ft	 
17. Gegrillte Foie Gras karamellierte Apfelringe, Weinbeeren, Kartoffelpüree	13300 Ft	 
18. Gebratener Ziegenkäse frischer Gartensalat, geröstete Kerne	5600 Ft	   

19. Veganer Seitan-Ragout mit Kartoffeln 	4500 Ft	   
20. Schweinshaxe Ofenkartoffeln, Salat	6500 Ft	  
21. Kalbspaprikasch Butterspätzle	7500 Ft	  
22. Lendenmedallions nach „Budapest“ Art	12500 Ft	
23. Lendenbraten (180 gr) Gänseleber-Herrenpilz Strudel, Merlotsoße mit Blaubeeren	12900 Ft	   
24. Lammkeule gepökelte Gemüsekartoffeln, Jus	8300 Ft	    
25. Hirschgulasch mit Preiselbeeren hausgemachte Kartoffelkräpfen	8300 Ft	   
26. Zanderfilet auf Kárpáti Art	7700 Ft	  
27. Das Beste vom Lachs gegrillt mit Spinat-Spargel-Karotten gefüllte Strudel, Lauch-Soße	7800 Ft	 
28. Forelle mit Mandeln gebraten Petersilienkartoffeln, Chardonnaysoße	7600 Ft	   

## Salate

29. Gurkensalat (mit Sauerrahm nach Wunsch)	1650 Ft	
30. Gemischter Haussalat	1650 Ft	  


## Menüselektion

31. Hortobágyer Hähnchenstrudel Paprikasoße, Sauerrahmschaum Gulaschsuppe nach „Alföldi“ Art Apfelstrudel, kalte Zimtsoße, Schlagsahne	9900 Ft	   
---	---------	---

## Für zwei Personen

32. Schweinshaxe Lendenmedallions, gegrillte Foie Gras, knusprige Entenkeule (beilagen: Ofenkartoffeln, „Letscho“, Rotkohl, Stampfkartoffelstrudel mit Zwiebeln, Salat)	23000 Ft	   
---	----------	---

## Dessert

33. Apfelstrudel kalte Zimtsoße, Schlagsahne	3150 Ft	  
34. Sauerkirschstrudel mit Chili-Schokoladensoße, Schlagsahne	3150 Ft	  
35. Topfen-Himbeer Strudel Salzkaramell, Schlagsahne	3500 Ft	   

36. Schomlauer Nockerln

3500 Ft



37. „Gänsefuß“ Dessert im Becher 

3500 Ft

## Strudels

38. Topfenstrudel

850 Ft



39. Apfelstrudel

850 Ft



40. Sauerkirschstrudel

850 Ft



41. Pflaumenstrudel

850 Ft



42. Aprikosenstrudel

850 Ft



43. Mohnstrudel

850 Ft



44. Krautstrudel

850 Ft



45. Topfen-Himbeer Strudel

850 Ft



46. Sauerkirsch-Topfen Strudel

850 Ft



47. Aprikosen-Topfen-Strudel

850 Ft



48. Apfel-Mohn-Strudel

850 Ft



49. Sauerkirsch-Mohn-Strudel

850 Ft



50. Tagesstrudel (an Wochentagen)

850 Ft



→ • Wir möchten unsere lieben Gäste darauf aufmerksam machen, dass die Sauerkirschstrudel und Pflaumenstrudel Kerne enthalten können. • ←

## Extras

51. Soßen

750 Ft

Zimt,  
Chili-Schokolade,  
Salzkaramell



52. Schlagsahne

750 Ft



53. Vanilleeis

750 Ft



54. Ofenfrisches Brot

900 Ft

