





A LA CARTE

Vorspeisen

1. Hortobágyer Fleischstrudel Paprikasoße, Sauerrahmschaum	4350 Ft	  
2. Strudel mit Spinat, Spargel und Karotten gefüllt Poreesoße	4300 Ft	 
3. Lachsstrudel mit Butterbabyspinat	4500 Ft	   
4. Rote Beete Tatar  knuspriger Zucchini, Tomatensalsa	3900 Ft	
5. Cesar Salat (Hühnerbrust / Garnelen / Lendenstreifen)	4950 Ft	      
6. Ungarische Kostprobe Option: gegrilltes Foie Gras (80 Gr)	6200 Ft 3850 Ft	  
7. Frischer Gartensalat mit Balsamessig	3950 Ft	
8. Gegrillte Foie Gras auf hausgemachtem Hefezopf Safran gewürzte „Tokajer“-Soße	6600 Ft	   

Suppen


9. Hühnersuppe nach „Újházi“ Art	3900 Ft	  
10. Gulaschsuppe nach „Alföldi“ Art	3900 Ft	  
11. Fischsuppe Streichholznudeln	4100 Ft	  
12. Käsecrèmesuppe, Garnelen mit Knoblauch und Chili Option: im Brotleib serviert	3900 Ft 950 Ft	   
13. Lendenragout-Suppe mit Estragon Option: im Brotleib serviert	3900 Ft 950 Ft	  
14. Kalte Himbeercremsuppe Topfenknödeln	4100 Ft	

Hauptspeisen

15. Hähnchen-Suprême, Reisfladen mit Gemüse Tomatenessenz mit Basil	6100 Ft	
16. Knusprige Entenkeule Rotkohl mit Dörripflaumen, Stampfkartoffelstrudel mit Zwiebeln	7200 Ft	 
17. Gegrillte Foie Gras karamellierte Apfelringe, Weinbeeren, Kartoffelpüree	13800 Ft	 
18. Gebratener Ziegenkäse frischer Gartensalat, geröstete Kerne	5900 Ft	   

19. Veganes Seitan-Ragout mit Kartoffeln 	4700 Ft	
20. Schweinshaxe Ofenkartoffeln, Salat	6900 Ft	
21. Kalbspaprikasch Butterspätzle Option: Gurkensalat  (mit Sauerrahm nach Wunsch)	7900 Ft 1800 Ft	
22. Lendenmedallions nach „Budapest“ Art	13100 Ft	
23. Lendenbraten (180 gr) Gänseleber-Herrenpilz Strudel, Merlotsoße mit Blaubeeren	13500 Ft	
24. Lammkeule gepökelte Gemüsekartoffeln, Jus	8800 Ft	
25. Hirschgulasch mit Preiselbeeren hausgemachte Kartoffelkrapfen	8800 Ft	
26. Zanderfilet auf Kárpáti Art	8000 Ft	
27. Das Beste vom Lachs gegrillt mit Spinat-Spargel-Karotten gefüllte Strudel, Lauch-Soße	8100 Ft	
28. Forelle mit Mandeln gebraten Petersilienkartoffeln, Chardonnaysoße	8000 Ft	

Salate

29. Gurkensalat (mit Sauerrahm nach Wunsch)	1800 Ft	
30. Gemischter Haussalat	1800 Ft	


Menüselektion

31. Hortobágyer Hähnchenstrudel Paprikasoße, Sauerrahmschaum Gulaschsuppe nach „Alföldi“ Art Apfelstrudel, kalte Zimtsoße, Schlagsahne	10500 Ft	
---	----------	---

Für zwei Personen

32. Schweinshaxe Lendenmedallions, gegrillte Foie Gras, knusprige Entenkeule (beilagen: Ofenkartoffeln, „Letscho“, Rotkohl, Stampfkartoffelstrudel mit Zwiebeln, Salat)	24500 Ft	
---	----------	---

Dessert

33. Apfelstrudel kalte Zimtsoße, Schlagsahne	3400 Ft	
34. Sauerkirschstrudel mit Chili-Schokoladensoße, Schlagsahne	3400 Ft	
35. Topfen-Himbeer Strudel Salzkaramell, Schlagsahne	3400 Ft	

36. Schomlauer Nockerln

3900 Ft



37. „Gänsefuß“ Dessert im Becher 

3800 Ft

Strudels

38. Topfenstrudel

900 Ft



39. Apfelstrudel

900 Ft



40. Sauerkirschstrudel

900 Ft



41. Pflaumenstrudel

900 Ft



42. Aprikosenstrudel

900 Ft



43. Mohnstrudel

900 Ft



44. Krautstrudel

900 Ft



45. Topfen-Himbeer Strudel

900 Ft



46. Sauerkirsch-Topfen Strudel

900 Ft



47. Aprikosen-Topfen-Strudel

900 Ft



48. Apfel-Mohn-Strudel

900 Ft



49. Sauerkirsch-Mohn-Strudel

900 Ft



50. Tagesstrudel (an Wochentagen)

900 Ft



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

Extras

51. Soßen

Zimt,
Chili-Schokolade,
Salzkaramell

800 Ft



52. Schlagsahne

800 Ft



53. Vanilleeis

800 Ft



54. Ofenfrisches Brot

1000 Ft

