

ITALLAP

Getränke Karte

Drinks

Fehér borok

Weißwein

White wine

Ásványvíz, üdítők

Mineralwasser, Erfrischungsgetränke,

Mineral water, Soft drink

101. Ásványvíz	0,33 ü	300,- Ft
102. Ásványvíz	0,75 ü	500,- Ft
103. Almaital	0,20 l	300,- Ft
104. Narancslé	0,20 l	300,- Ft
105. Őszibarack	0,20 l	300,- Ft
106. Almafröccs	0,30 l	350,- Ft
107. Coca Cola-Light-Zero		
Sprite,Tonic,Ice Tea	0,25 ü	350,- Ft
108. Limonádé	0,30 l	350,- Ft
109. Limonádé	0,50 l	600,- Ft

Sörök, Bier, Beer

110. Dreher Classic	0,50 ü	600,- Ft
111. Dreher Bak	0,50 ü	600,- Ft
112. Dreher 24 alk. mentes	0,50 ü	600,- Ft
113. Dreher Classic csapolat	0,50 l	600,- Ft
114. Dreher Classic csapolat	0,33 l	500,- Ft
115. Edelweiss	0,50 ü	800,- Ft
116. Radler	0,50 l	600,- Ft
117. Radler	0,30 l	500,- Ft

Kávés, Kaffé, Coffé

120. Presszókávés		250,- Ft
121. Kapucínér		350,- Ft
122. Hosszú kávé		300,- Ft
123. Jeges kávé		800,- Ft

Vermuth-Pezsgő

Vermuth-Champaign

130. Martini	1 dl	600,- Ft
131. Pezsgő	0.75 l / ü	2500,- Ft

143. Muskotály Varga pinc.	1	1700,- Ft
144. Olaszrizling Varga pinc.	1	1700,- Ft

Vörös borok

Rotwein, Red wine

153. Cabernet Varga pinc.	1	1700,- Ft
154. Kékfrankos Varga pinc.	1	1700,- Ft

Rosé borok

Roséwein, Rosé

155. Bubis Rozé Varga pinc.	1	1700,- Ft
-----------------------------	---	------------------

Rövid italok

Scharfe getränke, Spirits

2 cl

4 cl

160. Barack, körte, cseresznye szeszisital	250,-Ft	400,- Ft
161. Ágyas pálinka barack, körte, szilva, törköly	400,-Ft	600,-Ft
162. Gordon's Gin	400,-Ft	650,-Ft
163. Finlandia vodka	400,-Ft	650,-Ft
164. Bacardi	500,-Ft	750,-Ft
165. Unicum	500,-Ft	750,-Ft
166. Jägermeister	500,-Ft	750,-Ft
167. Ballantines	500,-Ft	750,-Ft
168. Baylies	400,-Ft	650,-Ft
169. Campari	400,-Ft	650,-Ft
170. Hubertus	400,-Ft	650,-Ft
171. Metaxa	400,-Ft	600,-Ft

LEVESEK

Suppen

Soups

- | | |
|--|----------|
| 1. Hagymakrémleves pirított zsemlekockával
Zwiebelcremesuppe mit Krutons
Onion cream soup with crutons | 700,- Ft |
| 2. Húsleves finommetélttel
Fleischsuppe mit Fadennudeln
Clear meat soup with noodles | 500,- Ft |
| 3. Húsleves palacsintatésztával és sajttal
Fleischsuppe mit Pfankuchen und Käse
Clear meat soup with pancakebatter and chesse | 700,- Ft |
| 4. Gombaleves
Champignonsuppe
Mushroom soup | 700,- Ft |
| 5. Bableves
Bohnensuppe
Bean soup | 700,- Ft |
| 6. Magyaros burgonyaleves
Ungarische Kartoffelsuppe
Potato soup Hungarien stile | 500,- Ft |
| 7. Hideg gyümölcsleves
Kalte Obstsuppe
Cold fruit soup | 700,- Ft |

A leveseket csészében szolgáljuk fel! Suppe wird im Tasse serviert!

SALÁTÁK

Salate

Salads

- | | |
|-----------------------------|----------|
| 14. Uborkasaláta | 500,- Ft |
| Gurkensalat | |
| Cucumber salad | |
| 15. Paradicsomsaláta | 500,- Ft |
| Tomatensalat | |
| Tomato salad | |
| 16. Paprikasaláta | 500,- Ft |
| Paprikasalat | |
| Pepper salad | |
| 17. Káposztasaláta | 500,- Ft |
| Krautsalat | |
| Cabbage salad | |
| 18. Vegyessaláta tál | 700,- Ft |
| Gemischte Salatplatte | |
| Mixed salad | |
| 19. Csemegeuborka | 500,- Ft |
| Essiggurken | |
| Pickled gerkhin | |
| 20. Céklasaláta | 500,- Ft |
| Rote Beete salat | |
| Red beete salad | |

ELŐÉTELEK - GYÜMÖLCS

Vorspeisen - Obst

Starters - Fruit

- | | |
|----------------------------------|-----------|
| 29. Sajtsaláta | 1200,- Ft |
| Käsesalat | |
| Cheese salad | |
| 30. Svéd gombasaláta | 800,- Ft |
| Schwedischer Champignonsalat | |
| Swedish mushroom salad | |
| 31. Kőrözött | 1000,- Ft |
| Gewürzter Schafkäse | |
| Spicy goatcheese on toast | |
| 32. Trappista sajt vajjal | 1000,-Ft |
| Trappistenkäse mit Butter | |
| Trappista cheese with butter | |
| 33. Őszibarack befőtt | 600,- Ft |
| Pfirsich Kompott | |
| Peach preserve | |
| 34. Meggybefőtt | 600,- Ft |
| Weischel Kompott | |
| Sour cherry preserve | |
| 35. Gyümölcskehely | 800,- Ft |
| Obstbecher | |
| Fruit cup | |

KÉSZÉTELEK

Fertigspeisen
Ready-Made Dishes

- | | |
|---|-----------|
| 36. Gombapaprikás | 1500,- Ft |
| Pilzpaprikasch mit Nockerln
Mushroom paprikash with dumplings | |
| 37. Csirkepaprikás galuskával | 1500,- Ft |
| Paprika Hühnerkeule mit Nockerln
Thigh of paprika chicken with dumplings | |
| 38. Sertéspörkölt galuskával | 1800,- Ft |
| Schweinegulasch mit Nockerln
Pork stew with dumplings | |
| 39. Marhapörkölt sósburgonyával | 2000,- Ft |
| Rindergulasch mit Salzkartoffeln
Beef stew with boiled potatoes | |
| 40. Babgulyás | 1200,- Ft |
| Bohnengulasch
Bean goulash soup | |
| 41. Bográcsgulyás | 1200,- Ft |
| Kesselgulasch
Goulash soup | |

FRISSENSÜLTEK

Pfannengerichte

Fresh Fries

- | | |
|--|-----------|
| 47. Párizsi csirkemellfilé rizzsel | 1700,- Ft |
| Hühnerbrustfilet „Pariser Art” mit Reis
Nature chicken breast fillet Paris style with rice | |
| 48. Píritott csirkemellfilé magyarosan sültburgonyával | 1700,- Ft |
| Geröstetes Hühnerbrustfilet „Ungarisches Art” mit Bratkartoffeln
Fried chicken breast fillet in Hungarian style with roast potatoes | |
| 49. Natúr sertésszelet rizzsel | 1700,- Ft |
| Schweinefilet natur mit Reis
Nature pork chop with rice | |
| 50. Csirkemellfilé friss salátaágyon | 2000,- Ft |
| Hühnerbrust gebraten auf frischem Salat
Nature chicken with fresh salad | |
| 51. Milánói sertésszelet | 2000,- Ft |
| Schweinefilet „Mailänder Art”
Pork chop Milan style | |
| 52. Cordon Bleu sültburgonyával | 2000,- Ft |
| Cordon Bleu mit Bratkartoffeln
Cordon Bleu with roast potatoes | |
| 53. Sertésszelet magyarosan burgonyakroketten | 1700,- Ft |
| Schweinefilet „Ungarisches Art” mit Kroketten
Pork chop Hungarian style with potato croquettes | |
| 54. Sertésszelet píritott gombával, sültburgonyával | 2000,- Ft |
| Schweinefilet mit gedünsteten Pilzen und Bratkartoffeln
Pork chop with mushroom and roast potatoes | |
| 55. Tejszínes gombás szűzermék rizzsel | 2500,- Ft |
| Jungfernbraten in Pilzsahnesosse mit Reis
Creamed small veal chops with mushroom garnished with rice | |
| 56. Cigánypecsenye sültburgonyával | 2000,- Ft |
| Zigeunerschnitzel mit Bratkartoffeln
Pork chop Gipsy style with fried bacon and roast potatoes | |

57. Natúr csirkemellfilé rizzsel Hühnerbrustfilet natur mit Reis Nature chicken breast fillet with rice	1700,- Ft
58. Sertésszelet Bakonyi módra galuskával Schweinefilet „Bakonyer Art” mit Nockerln Pork chop Bakony style with dumplings	2000,- Ft
59. Sertésszelet Magyaróvári módra burgonyakrokettel Schweinefilet „Magyaróvárer Art” mit Kroketten Pork chop Magyaróvár style with potato croquettes	2000,- Ft
60. Sertésszelet tanya módra Schweinefilet „Tanya Art” Pork chop Tanya style	2000,- Ft
61. Pírtott csirkemáj sósburgonyával Geröstete Hühnerleber mit Salzkartoffeln Fried chicken liver with boiled potatoes	1700,- Ft
62. Sajttal töltött pulykamell rántva vajjas burgonyával Truthanbrust gebacken mit Käsefüllung und Butterkartoffeln Breaded turkey breast stuffed with cheese and buttered potatoes	2000,- Ft
63. Bakonyi töltött pulykamell galuskával Gefüllte Truthahnbrust „Bakonyer Art” mit Nockerln Stuffed turkey breast Bakony style with dumplings	2000,- Ft
64. Hagymás csirkemellfilé rizzsel Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln und Reis Chicken breast fillet with onion garnished with rice	1700,- Ft
65. Rántott pulykamell kolbásszal töltve vajjas burgonyával Truthahnbrust gebacken mit Wurstfüllung und Butterkartoffeln Breaded turkey fillet filled with sausage with buttered potatoes	2000,- Ft
66. Rántott sertésszelet sültburgonyával Panierte Schnitzel mit Bratkartoffeln Breaded pork chop with roast potatoes	1700,- Ft
67. Peresa tál, 2 személyes Peresa Platte für 2 Personen Peresa plate for two person	5000,- Ft

HALÉTELEK

Fischspeisen

Fish dishes

- | | |
|--|-----------|
| 69. Halászlé | 1600,- Ft |
| Fischsuppe
Chowder | |
| 70. Cápafile natúr vajas burgonyával | 1700,- Ft |
| Haifischfilet natur mit Butterkartoffeln
Fillet of shark with buttered potatoes | |
| 71. Cápafile rántva vajas burgonyával | 1700,- Ft |
| Haifischfilet gebacken mit Butterkartoffeln
Breaded fillet of shark with buttered potatoes | |
| 72. Pisztráng egészben vajas burgonyával | 2500,- Ft |
| Ganze Forelle mit Butterkartoffeln
Trout with buttered potatoes | |
| 73. Fogasfile natúr vajas burgonyával • | 3500,- Ft |
| Plattensee Zanderfilet natur mit Butterkartoffeln
Nature fillet of pike with buttered potatoes | |
| 74. Fogasfile rántva vajas burgonyával • | 3500,- Ft |
| Plattensee Zanderfilet gebacken mit Butterkartoffeln
Breaded fillet of pike with buttered potatoes | |
| 75. Fogasfile Orly vajas burgonyával • | 3500,- Ft |
| Plattensee Zanderfilet „Orly Art” mit Butterkartoffeln
Fillet of pike Orly style with buttered potatoes | |
| 76. Fogasfile tejszínes gombamártással és rizzsel • | 4000,- Ft |
| Plattensee Zanderfilet mit Pilzsahnesosse und Reis
Fillet of pike with mushroom sauce and rice | |

KONYHAFŐNÖK AJÁNLATA

Küchenchefs Angebote

Chef's recommendations

- | | |
|--|-----------|
| 77. Hidegtál
Kalte Platte
Mixed cold plate | 1800,- Ft |
| 78. Hortobágyi húsos palacsinta
Hortobágyer Fleischpalatschinken
Pancakes Hortobágy style with meat sauce | 1200,- Ft |
| 79. Gombával töltött palacsinta
Pfannkuchen mit Champignons gefüllt
Pancake stuffed with mushroom | 1200,- Ft |
| 80. Lecsó
Letscho
Letscho (spricy, vegetable, stew) | 1000,- Ft |
| 81. Tejfölös gombamártás tükörtojással és rizzsel
Champignons in Rahmsosse mit Spiegelei und Reis
Mushroom sauce with sour cream fried egg and rice | 1700,- Ft |
| 82. Rántott sajt rizzsel és tartármártással
Gebackener Käse mit Reis und Tartarosse
Breaded cheese with rice and tartar sause | 1800,- Ft |
| 83. Zalai dödölle
Dödölle „Zalaer Art“
Dödölle Zala style | 1500,- Ft |
| 84. Túrós csusza tepertővel
Topfenfleckerln
Curd dumplings | 1500,- Ft |
| 85. Napi ajánlat
Tagesangebot
Offer of the day | 2000,-Ft |

DESSZERTEK

Desserte

Dessert

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

TÉSZTA ÉS TOJÁSÉTELEK

Pasta und Eierspeisen

Pasta and egg dishes

201.	Halas makaróni Makaroni mit Fisch Macaroni with fish	1700,- Ft
202.	Tejfölös-sajtos makaróni Makaroni mit Saurrahm und Käse Macaroni with sour cream and cheese	1200,- Ft
203.	Sonkás-tejfölös makaróni Makaroni mit Schinken und Sauerrahm Macaroni with ham and sour cream	1200,- Ft
204.	Gombás-tejfölös makaróni Makaroni mit Champignons und Sauerrahm Macaroni with mushroom and sour cream	1200,- Ft
205.	Lecsós makaróni Makaroni mit Letscho Macaroni with letscho	1200,- Ft
206.	Milánói makaróni Makaroni „Mailander Art“ Macaroni Milan style with meat sauce	1200,- Ft
207.	Sonkás omlett Omlett mit Schinken Omelet with ham	1000,- Ft
208.	Sajtos omlett Omlett mit Käse Omelet with cheese	1000,- Ft
209.	Gombás omlett Omlett mit Champignons Omelet with mushroom	1000,- Ft
210.	Hagymás omlett Omlett mit Zwiebeln Omelet with onion	1000,- Ft
211.	Lecsós omlett Omlett mit Letscho Omelet with letcho	1000,- Ft
212.	Sült sonka tojással Schinken mit Spiegeleier Fried ham and eggs	1200,- Ft
213.	Sült szalonna tojással Speck mit Spiegeleier Fried bacon and eggs	1200,- Ft

Fél adag étel esetén az ár 70%-át számoljuk fel.

Halbe Portionen werden mit 70 % des vollen Preis verrechnet!