

ERSTER GANG

*Schinken vom Mangalica-Schwein an Paprika-Tomatensalat,
Knoblauch-Chutney und frischem Meerrettich*

2600 HUF

*Gänseleberparfait mit Holunder-Birnen Küchengartensalat,
Himbeervinegrette, grüne Walnußcreme*

2900 HUF

Museum-Kostprobe:

Lendencarpaccio mit Weichkäse, Schinken vom Mangalica-Schwein, Gänseleberparfait

3900 HUF

Gemischter Salatteller der Saison oder ungarischer gemischter Salat

1100 HUF

Gegrillte Gänseleber mit Balsamiko-Zelleriegaletten an Eisweincreme

2800 HUF

An Knoblauch gerösteter Steinpilz

2400 HUF

Geräucherter Schafshandkäse mit Küchengartensalat an grünen Ölen

2100 HUF

SUPPEN

Kalte Obstsuppe aus Saisonfrüchten

900 HUF

Perlhuhnsuppe „Újházer“ Art aus der Tasse

1100 HUF

Traditionelle Gulaschsuppe mit Fleckerln

1300 HUF

Fischsud vom Wels und Karpfen mit Streichholznudeln

1300 HUF

FISCHGERICHTE

Zanderfile an englischem Spinat, Zitronengras-Rislingsauce, Karotten und Graß-Kartoffeln

3900 HUF

In Butter gebackene Forelle mit Petersiliekartoffeln

3400 HUF

Ingwer-Lachs an Austernpilzen und Zuckererbsen in Safransauce

3800 HUF

Welssteak mit Kraut-Gemüseeeierkuchen und Bacon- Knoblauchsauce

3700 HUF

Königsgarnelen mit Knoblauch mit gemischten Zitrus-Olivensalat

5400 HUF

UNSER RESTAURANT VERARBEITET
GEFLÜGEL AUS TRADITIONELLER
FREILANDHALTUNG

*Landhähnchen in Gewürzbrösel gebraten, mit Blauschimmelkäsekartoffeln
und geröstetem Gemüse*

2900 HUF

Perlhuhnbrust mit Paprikakonfitüre und Ziegenkäse-Spinat Perlgraupenrisotto

3400 HUF

Hühnergulasch mit Quarknudeln

2900 HUF

Mit Amarena-Kirschen gebackene Rose-Entenbrust an Nuß-Grieß Nudeln

3800 HUF

Gänsekeule mit warmen Krautsalat und Zwiebelquetschkartoffeln

3600 HUF

UNSER ANGEBOT AN LEICHTEN SPEISEN

*Chef-Salat: Gemischter Salat mit Zitrus-Olivenvinegrette und Dickmilchdressing,
sowie mit Hühnchenbrust, Schinken und handgemachtem Käse*

3200 HUF



*Fisch and Chips: Fischfile in leichtem Weinteig gebraten, mit Bratkartoffeln
und pikanten Essig-Zwiebeln*

2900 HUF

UNSERE TRADITIONELLEN HAUPTSPESIEN

Kalbspaprikasch mit Landnockerln

3200 HUF



Gebratenes Kotelett vom Mangalica-Schwein mit Kartoffelbrei

3800 HUF



Zart gegrilltes Kammsteak mit Bratkartoffeln

3400 HUF



In Gewürzkruste gebratene Lammrippchen mit gebackenem Paprikasalat

5900 HUF



*Gänseleber mit Kartoffeln auf ungarische Art
– oder mit Backobst*

5400 HUF



*Kalbsteak mit Gänseleber, Pilzen, Dill-Paprikasauce, Zuckererbsen
und breiten Nudeln*

4800 HUF



*Beefsteak auf ungarische Art
– oder mit Waldpilz und Porreesauce gegrilltem Gemüse*

5200 HUF



Lendenspieß mit gemischtem Oliven- Salat und Pellkartoffeln

3900 HUF

DESSERTS, KÄSE

Somloer Nockerln

900 HUF



Strudel aus den Früchten der Saison, Bourbonsauce und Eis

1100 HUF



Frucht-Quarkplatschinken mit Vanilleschaum

1100 HUF



Dessert-Trio:

Somloer Nockerl, Strudel, Palatschinken

1300 HUF



Extra Eis

1200 HUF



In Pfeffer-Seidengrashonig gebackenes Obst mit Zitronen- und Bourbonvanilleeis

1600 HUF



Bücker Käseauswahl mit Trauben, Äpfeln, Nüssen

2300 HUF

Wir berechnen zzgl. 12 % Service-Gebühren zu Ihrer Rechnung.

Informationen zu Allergien erfragen Sie bitte bei unserem Service-Personal.

Die Möglichkeit von Kreuzallergien kann nicht ausgeschlossen werden.