



HIDEG ELŐÉTELEK
KALTE VORSPEISEN
COLD APPETIZERS
HLADHA PREDJELA

- | | | |
|-------------|---|----------------|
| 301. | <i>Hideg libamáj lilahagymával</i>
<i>Kalte Gänseleber mit Zwiebel</i>
<i>Cold goose liver with purple onion</i>
<i>Hladna guščija džigerica sa lukom</i> | 2.990,- |
| 302. | <i>Tatár bífsztek pirítóssal</i>
<i>Tatarenbeefsteak mit Toast</i>
<i>Beef-steak tarton with Toast</i>
<i>Tatarski biftek</i> | 2.790,- |
| 303. | <i>Sárgadinnye házi sonkába göngyölve</i>
<i>Zuckermelone mit hausgemachter Schinken</i>
<i>Melon rolled in home-made ham</i> | 1.790,- |
| 304. | <i>Vegyes sajttál fatálon</i>
<i>Gemischte Käse Platte</i>
<i>Mixed cheese on wooden plate</i>
<i>Mješana sirska plata</i> | 1.790,- |
| 305. | <i>Füstölt szarvas sonka aszalt gyümölccsel</i>
<i>Geräucherter Hirsch Schinken mit Trockenobst</i>
<i>Deer gammon with dried fruits</i>
<i>Suseni jelen sunke sa susene vocé</i> | 1.990,- |
| 306. | <i>Mozzarella kerti paradicsommal és friss bazsalikkal</i>
<i>Mozzarella mit Tomaten und mit Basilikum</i>
<i>Mozzarella with tomatos and basil</i> | 1.590,- |





LEVESEK
SUPPEN
SOUPS
JUHE

- | | | |
|-------------|---|----------------|
| 401. | <i>Vasárnap</i> <i>húsleves</i>
<i>Sonntags-Fleischbrühe</i>
<i>Sunday's bouillon</i>
<i>Bujon</i> | 890,- |
| 402. | <i>Falusi húsleves májgaluskával</i>
<i>Fleischsuppe nach Provinz Art mit Leberknödel</i>
<i>Meatsoup Country style with liver dumplings</i>
<i>Juha od kostiju sa ćuftetima od džigerice</i> | 530,- |
| 403. | <i>Napi leves ajánlat</i>
<i>Tagessuppe</i>
<i>Soup of the day</i>
<i>Dnevna juha</i> | 490,- |
| 405. | <i>Brokkolikrémleves mandulával</i>
<i>Brokkoli Cremesuppe mit Mandel</i>
<i>Broccoli cream soup with Almond</i>
<i>Krem-juha Broccoli</i> | 490,- |
| 406. | <i>Magyaros gulyásleves bográcsban</i>
<i>Ungarische Kesselgulasch</i>
<i>Hungarian kettle-goulasch</i>
<i>Gulaš juha u kotlicu</i> | 1.390,- |
| 407. | <i>Parmezános sajtkrémleves</i>
<i>Käsecremesuppe mit Parmesan und gebratene Speck</i>
<i>Chees cream soup with Parmesan and roasted backon</i>
<i>Krem sir juha</i> | 790,- |
| 408. | <i>Gyümölcsleves</i>
<i>Obst Suppe</i>
<i>Fruit soup</i>
<i>Vocna juha</i> | 880,- |
| 409. | <i>Babgulyás füstölt csülökkel</i>
<i>Bohnengulasch mit geräuchertem Eisbein</i>
<i>Bean goulash with smoked pork knuckle</i>
<i>Grah s cukalj</i> | 1.390,- |





MELEG ELŐÉTELEK
WARME VORSPEISEN
WARM APPETIZERS
TOPLA PREDJELA

352. ***Mediterrán padlizsán csőben sütve*** **1.790,-**
Gratiniert Aubergine mit Käse
Aubergine with roasted cheese on top
Patlidžan pecen
353. ***Paradicsomos spagetti fekete olivabogyóval*** **1.790,-**
Spaghetti mit Tomatensauce und schwarzen Oliven
Spagetti with tomato sauce and black olives
Spageti s masline
354. ***Bundában sült Camembert áfonyával töltött gyümölcskosárral **** **1.890,-**
Gebackener Camembert mit Gedünstetem Apfel und Heidelbeere
Camambert in breadcrumbs with cranberry and applestew
Pohani camambert s borovnicom i kuhanom jabukom
355. ***Panírozott rákolló koktélrák szósszal*** **1.990,-**
Gebackene Krebschere mit Garnelen Sauce
Fried crab scissors with shrimps sauce
Prohane rakovica skare





HALÉTELEK
FISCHGERICHTE
FISH COURSES
RIBE

- | | | |
|-------------|--|----------------|
| 451. | <i>Halászlé bográcsban</i>
<i>Ungarische Fischsuppe in Kessel</i>
<i>Fischerman's soup in a kettle</i>
<i>Riblja juha u kotlicu</i> | 1.490,- |
| 452. | <i>Fogas egészben 1 dkg (10 g)</i>
<i>Zander im Ganzen</i>
<i>Perch-pike fried in whole</i>
<i>Smud u celini</i> | 80,- |
| 453. | <i>Fogasszeletek citromos-kapros mártásba</i>
<i>Zanderfilet in Dillzitronensauce</i>
<i>Perch-pike fillet with dill and lemon sauce</i>
<i>Zubatac file</i> | 2.790,- |
| 454. | <i>Mandulás pisztráng roston sütve</i>
<i>Forelle vom Rost mit Mandeln</i>
<i>Grilled trout with almond served</i>
<i>Pastrmke na roštiljusa bademima</i> | 2.490,- |
| 455. | <i>Halfatányéros különféle halakból</i>
<i>Fisch-Holzplatte</i>
<i>Grilled fish on a wooden plate</i>
<i>Rasnovrsne ribe na drvenom pladnju</i> | 2.390,- |
| 457. | <i>Lepényhal egészben vajás petrezselymes burgonyával</i>
<i>Flunder im Ganzen mit mit Petresilienkartoffeln</i>
<i>Flatfish in whole with buttered potato and parsley</i>
<i>Iverak</i> | 2.590,- |





SPECIALITÁSAINK
UNSERE SPEZIALITÄTEN
OUR SPECIAL OFFER
SPECIJALITETI

- 521. Vason sült Csárda pecsenye kukoricalepénnyel *** **2.890,-**
Kívánság szerint készülhet csirkéből, sertés szűzéremből, illetve bélszínből.
Auf Eisen gebratener Czardabratem mit Maisfladen
Auf Wunsch können sie es aus Hähnchen-, Schwein-, oder Lendenmedaillons bestellen.
Czarda roast joint roasted on iron with cornpone.
*You can choose from **chicken, pork or loin***
- 522. Csárdatál - 2 személyes *** **5.890,-**
(sült malac comb, szárnyas májjal töltött baconbe göngyölt szűz steak, Jércemell baconnel póréhagymával és sajttal töltve, héjában sült házi burgonyával és párolt káposztával)
*Tscharda Platte – für 2 Personen **
(Gegrillte Ferkelkeule, Jungfernst steak mit Geflügelleber gefüllt gerollt in Bacon, Hähnchenbrust gefüllt mit geräuchertem Porree und Käse, Kartoffeln in der Schale gebraten, Gedünsteter Kraut)
*Czarda plate – for 2 Persons **
(grilled pig leg, mignon of pork steak filled with poultry liver and rolled in bacon, chicken breast filled leek and cheese, potatoes roasted in its shell, steamed cabbage)
- 523. Lángoló kard -2 személyes *** **5.890,-**
(kardra fűzött, grillezett húsok és zöldségérmék flambírozva, héjában sült házi burgonyával)
Brennendes Schwert (für 2 Personen, gegrillte Fleisch- und Gemüsemedaillons auf Schwert flambiert, Kartoffeln in der Schale gebraten)
Flaming sword (for two persons, grilled meat and vegetable fried on sword, potatoes roasted in its shell)
- 632. Parasztos sertéskaraj serpenyőben *** **2.790,-**
Schweinskarrée nach Bauer Art in Pfanne
Pork chop farmer style served with fried potatoes in pan
Svinjski kare sa kromirom u luku





SZÁRNYAS ÉTELEK
GEFLÜGEL GERICHTE
POULTRY DISHES
JELA OD PERADI

- 601. Napi menü ajánlat (3 fogás)*** **2.590,-**
Turistic menu (3 Gerichte)
Turist menu (3 course)
Turisticki menu (3 jela)
- 602. Sörtésztában sült pulykamell kazal,** **2.490,-**
fokhagymás tejföllel és sajttal
Truthahnbrust in Bierteig gebacken mit Knoblauch, Rahm und Käse
Turkey breast stack in beer batter with garlic, sour cream and cheese,
Kokošja prsa na Orly način sa sosom od vrhnja
- 603. Pulykamell cukkinivel, brokkolival négy-sajtmártással takarva,** **2.490,-**
kemencében sütve
Truthahnbrust mit Zucchini und Brokkoli und vier Käsesauce
Thurkey breast with zucchini and broccoli and four-chees sauce on top
Pureca prsa s sir
- 604. Csirkemell gombával, sajttal csőben sütve** **2.490,-**
Hänchenbrust mit Champion und Käse
Chicken Breast with mushrooms and cheese
Kokošja prsa sa šampinjonima i sirom
- 605. Jércemell filé fehérboros rózsabors mártással,** **2.390,-**
fahéjas sült almával
Hänchenbrustfilet mit roter Pfeffersoße und gebackenes Apfel mit Zimt serviert
Chicken breast fillet with white wine and rose pepper sause and with fried cinnamon
apple
Kokošja prsa sa paprenim sosom od belog vinom sa jabukom
- 606. Rántott libamáj áfonyalekvárral** **3.490,-**
Gebackene Gänseleber mit Heidelbeeren
Fried goose liver served with cranberry
Pohana gušcja jetra
- 607. Rózsásra sült kacsamell szabolcsi szilvával** **2.990,-**
Entenbraten mit Pflaumen
Duck breast
Reš pačije pečenje u luku
- 608. Ropogós kacsasült, fatálon tálalva** **2.490,-**
Knuspriger Entenbraten, auf Holzplatte
Crispy roast duck on wooden plate
Reš pačije pečenje u luku





SERTÉS HÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK
SCHWEINEFLEISCH GERICHTE
PORK DISHES
JELA OD SVINJETINA

- 631. Sertés borda tejszínes gombamártással** **2.390,-**
Schweinskarrée mit Champignonrahmsoße
Rib of pork with mushrooms and sour cream served
Svinjska rebra sa šampinjonima u vrhnju
- 633. Sertésborda favágó módra (bacon, póréhagyma, sajt)** **2.490,-**
Schweinefleisch nach Holzhacker Art (Bacon, Porree, Käse)
Pork Woodsman style (bacon, leek, cheese)
Svinjetina
- 634. Sertéskaraj gombás szárnyasmáj raguval serpenyőben** **2.490,-**
Schweinskarrée mit Pilz- und Geflügelleber Ragout in der Pfanne
Rib of pork with mushroom and poultry liver ragout in pan
Svinjskih kotleta
- 635. Magyaros hideg paraszttál fatálon** **2.490,-**
Kalte Ungarische Bauernplatt
Farmers cold plate Hungarian style
Hladna seljacka plata na madarski način
- 636. Sertéspörkölt** **1.990,-**
Schweinepaprikasch
Hungarian pork stew
Svinjetina gulas
- 637. Sörben pácolt bőrös malacsült** **2.860,-**
Ferkelbraten mit Schwarte in Bier mariniert
Roasted pig with skin in beer marinated
Svinja pecena





MARHAHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK
RINDFLEISCH GERICHTE
BEEF DISHES
JELA OD GOVEDINA

- 661. Bélszínjava Kedvessy módra** **3.590,-**
Lendensteak Kedvessy Art
Beefsteak „Kedvessy” style
Biftek na Kedvessyjev nacin
- 662. Csárda bélszín libamájjal és gombával töltve, rántva** **3.590,-**
Csarda-Lendensteak mit Gänseleber und Pilzen gefüllt, gebacken
Deep fried czarda beef-steak stuffed with goose liver and mushrooms
Odrezak s guska i gljiva
- 663. Bélszínjava borsmártásban** **3.390,-**
Lendensteak mit Pfeffer Soße
Beef-steak with pepper sauce
Biftek sa biberom
- 664. Libamájjal hizlalt bélszín tournédok bacon köntösben, pikáns, áfonyás mártásban** **3.590,-**
Lendensteak mit Gänseleber im Bacon Mantel mit pikanter Heidelbeeren Soße
Beef-steak with goose liver rolled in bacon with spicy cranberry sauce
Odrezak u slanina
- 665. Bélszínjava Arizóna (szalonna, hagyma, bab, kukorica, chili)** **3.390,-**
Lendensteak nach Arizona Art (Bacon, Zwiebel, Bohnen, Mais, Chilli)
Beef-steak Arizona style (bacon, onion, bean, corn, chilli)
Biftek na Arizona nacin
- 666. Rokfortos bélszín java (póréhagyma, paradicsom, márványsajt)** **3.490,-**
Lendensteak mit Roquefort (Porree, Tomaten, Roquefort Käse)
Beef-steak with Roquefort (leek, tomato, Roquefort cheese)
Biftek sa Roquefort





VADÉTELEK
GERICHTE AUS WILDFLEISCH
VENISON
JELA OD DIVLJAČI

- 481. Szarvas szelet Vadász módra (erdei gomba és libamáj kockák) 2.990,-**
Hirschschnittzel nach Jäger Art
Venison slice Hunter style
File od divljaci na lovack nacin
- 482. Szarvas szelet erdei gyümölcs mártásban 2.990,-**
Hirsch Fillet in Waldfrüchten Soße
Venison cutlet in forest fruit sauce
File od divljaci u umak
- 483. Szarvas szelet, ahogy a Séf szereti 2.990,-**
Hirsch Fillet nach Chef Art
Venison cutlet Chef style
File od divljaci

KÖRETEK
BEILAGE
GARNISH
GARNIRANJE

- 670. Hasáb burgonya 490,-**
Pommes Frites
French fried potato
Krompirom u pruticima
- 671. Széles hasáburgonya 490,-**
Breit Pommes Frites
Wide french fried potatoes
Bogat krompirom u pruticima
- 672. Petrezselymes burgonya 490,-**
Petersilien Kartoffeln
Parsley potatoes
Krompirom s persunom
- 673. Fűszeres steak burgonya 550,-**
Steak Kartoffeln
Steak potatoes
Steak krompirom





- | | | |
|-------------|---|--------------|
| 674. | Burgonya krokett
<i>Kartoffelkroketten</i>
<i>Potato croquettet</i>
<i>Krumpir croquette</i> | 590,- |
| 675. | Hagymás tört burgonya
<i>Zwiebel-Stampfkartoffeln</i>
<i>Mashed potatoes with onion</i>
<i>Gnjecenim krompirom u luku</i> | 490,- |
| 676. | Párolt rizs
<i>Gedünsteter Reis</i>
<i>Steamed rice</i>
<i>Dinstana riza</i> | 490,- |
| 677. | Szalonnás szalvéta gombóc
<i>Knödeln mit Bacon</i>
<i>Dumpling with bacon</i>
<i>Okruglice od zemicki sa slanina</i> | 490,- |
| 678. | Galuska
<i>Nockerln</i>
<i>Gnocchi</i>
<i>Knedlama</i> | 490,- |
| 679. | Vörösboros káposzta
<i>Kraut mit Rotwein</i>
<i>Cabbage with red wine</i>
<i>Kapusa od crvena vino</i> | 490,- |
| 680. | Grill zöldség
<i>Gegrillte Gemüse</i>
<i>Grilled vegetables</i>
<i>Zeleni na rostilju</i> | 690,- |
| 681. | Héjas burgonya cikkek
<i>Kartoffelschnitte mit Schale</i>
<i>Potato slices with peel</i>
<i>Krumpir u ljsuka</i> | 590,- |





SALÁTÁK
SALATE
SALADS

- 701. Idénysaláták** **690,-**
Salate (Gemischter, Tomaten, Kraut, Gurke, Kopfsalat, Chinakohl)
Salads (mixed, tomato, cabbage, cucumber, lettuce, savoy cabbage)
Salata
- 702. Házi savanyúságok** **590,-**
Hausgemachte Salate
Home made salads
Kiseli krastavci

DESSZERTEK
DESSERT
DESSERTS
DJEČJI JELA

- 801. A „Ház” süteménye** **690,-**
Hausegemachter Kuchen
Cake of our House
Torta kuća
- 802. Túrós palacsinta vanília öntettel** **790,-**
Palaschinken mit Quark und mit
Vanillenguss
Pancake with cottage cheese and with
vanilla coulis
- 803. Somlói galuska** **690,-**
Somlauer Nockerl
Somló sponge cake
Rezanci Somló stil
- 804. Fagyikehely** **980,-**
Eisbecher
Ice cup
Sladoled
- 805. Gesztenyepüré** **690,-**
Kastanienpürée
Chestnut puree
Pire od kestenija
- 806. Likőrös gyümölcssaláta** **680,-**
Obstsalat mit Liqueur
Fruit salad with liqueur
Vocna salata su liqueur
- 807. Sárgadinnye somlóival,
vaníliafagyival és tejszínhabbal** **1.490,-**
Zuckermelone mit Somlauer Nockerl,
Vanille Eis und Schlagsahne
Honey dew melon with Somló sponge
Cake, vanilla ice and whipped cream
Dinja s rezanci Somló stil





KONYHAFŐNÖK AJÁNLATA
EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFES
CHEF'S SPECIAL OFFER
GLAVNOG KUHARA SPECIJALITETI

- 501. Kocsis legény kedvence serpenyőben*** **2.590,-**
Sertéskaraj, szalonna, vöröshagyma, paprika, paradicsom, valamint kolbászkarikák hozzáadásával készült, kellemesen csípősre fűszerezett raguval, kukoricakásával tálalva.
Leibgericht von dem Kutscher in Pfann
Schweinskarree mit schön scharf gewürztem Ragout aus Speck, Zwiebel, Paprika, Tomaten und Salami, mit Maisbrei als Beilage.
Coachman's favourite in pan
Pork stew, bacon, onion, paprika, tomato, sausage with slightly spiced ragout served with maise salad
Ljubamic u „Kočijas Momak”
- 502. Bacon szalonnába göngyölt rózsaszínűre sütött szűzérem** **2.590,-**
vörösboros aszaltszilva szósszal
Rosa gebackene Jungfermedallion in Bacon gerollt mit Rotwein-Dörrpflaume Soße
Rose colour roasted fillet mignon of pork rolled in bacon, with red wine - dried plum sauce
Djevica medalja u slanina
- 504. Somogyi fatányéros** **2.590,-**
Somogyer Holzplatte
Somogy Mixed-Grill on Wooden Plate
Somogyska drvena plata
- 456. Fogas Hoffmann Józsi módra friss salátával*** **3.190,-**
Zanderfilet nach Josef Hoffmann Art mit Frischem Salat
Perch- pike fillet Josef Hoffmann style with fresh salad
Stuka Hoffmann Józsi stil

A * -gal jelölt ételek árai a köretet is tartalmazzák!

*Die mit * bezeichneten Speisen beinhalten die Beilage!*

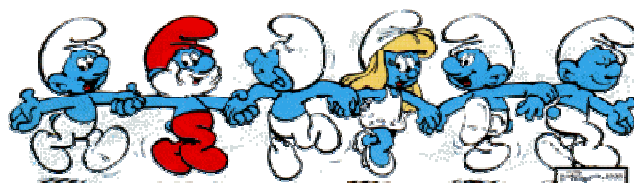
*The meals signed with * contain the garnish!*





**APRÓSÁGOKNAK
FÜR KINDER
FOR CHILDREN**

- 551. Törpleves** **390,-**
Smurf suppe
The smurfs' soup
Putaljak juha
- 552. Vándortarisznya** **950,-**
Hänchenbrustfilet gepackt in Palatschinken
Chicken filet wrapped in pancake
Przeno pile, natur u palačinki
- 553. Dinó-husi** **950,-**
Dino Fleisch
Dino meat
Pohana pura
- 554. Spagetti** **990,-**
Spaghetti
Spaghetti
Spageti
- 555. Halrudacskák rántva majonézes kukoricával** **1.100,-**
Gebackene Fischstäbchen mit Mayonnaise-Mais
Fried fisch fingers with mayonnaise-corn
Prste s kukuruz salata





KÍMÉLŐ ÉTELEK
VERTRÄGLICHE SPEISE
WELLNESS FOODS
JELA OD ZELENJI

- 721. Roston süttött, olivával locsolt kerti zöldségtál** **1.690,-**
Gartengemüse Platte gespritzt mit Oliven vom Rost
Garden vegetables on a plate sprinkled with roasted olives
Zelenje na roštilju
- 722. Sajtok roston sültve friss salátával** **1.790,-**
Käse vom Rost mit frischem Salat
Roasted cheese, served with fresh salad
Sira na roštilju sa salatom
- 723. Nagy saláta tál feta sajttal, vagy csirkemell csíkokkal** **1.690,-**
Große Salatplatte mit Käse oder Hähnchenstreifen
Big salad plate with cheese or chickenstrips
Salaat sa sirom ili pileći
- 724. Színes saláták roston sült fűszeres szárnyasmájjal, bacon chips-szel** **1.790,-**
Frische bunte Salate mit gegrillter Geflügelleber und Bacon Chips
Fresh colourful salads with roasted poultry liver and bacon chips
Salata s sec i slanina
- 725. Roppanós saláta füstölt lazaccal, kapros joghurttal** **1.990,-**
Knackiger Salat mit geräuchertem Lachs und Dill-Joghurt
Crispy salad with smoked salmon and dill-yoghurt
Salata s losos
- 726. Rántott kerti zöldségek** **1.790,-**
Gebackene Gartengemüse
Fried garden vegetables
Pohani porvre

