



A 1169/2011 EU rendelet II. MELLÉKLETÉBEN találhatóak azok az anyagok felsorolva, amelyek veszélyt jelenthetnek az ételallergiában, vagy intoleranciában szenvedőknek.



Glutént tartalmazó gabonafélék, azaz búza (például tönkölybúza vagy khorasan búza), rozs, árpa, zab illetve hibridizált fajták, valamint a belőlük készült termékek.



Rákfélék és a belőlük készült termékek



Tojás és a belőle készült termékek



Hal és a belőle készült termékek.



Földimogyoró és a belőle készült termékek



Szójabab és a belőle készült termékek.



Tej és az abból készült termékek (beleértve a laktózt).



Diófélék, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia- vagy queenslandi dió és a belőlük készült termékek.



Zeller és a belőle készült termékek.



Mustár és a belőle készült termékek.



Szezám és a belőle készült termékek.



Kén-dioxid és az SO<sub>2</sub>-ben kifejezett szulfitok 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter összkonzentrációt meghaladó mennyiségben; a számítást a fogyasztásra kész termékekre vagy a gyártó utasítása alapján elkészített termékekre vonatkozóan kell elvégezni



Csillagfűt és a belőle készült termékek.



Puhatestűek és a belőlük készült termékek.





## Hideg és meleg előételek

COLD AND WARM STARTERS • KALTE UND WARMES VORSPEISEN

|                                                                                                                                                                                                                                  | Adag (Ft)<br>Portion | Allergén<br>Allergen |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------|
| Kaviár jégbe hűtve.....<br>(fekete kaviár citrommal és vajjal tálalva, pirítottossal)<br>Caviar chilled in ice / Kaviar in Eis                                                                                                   | 1.500,-              |                      |
| Tatárbeefsteak.....<br>(béliszín finomra fűszerezve pirított kenyérrel)<br>Tatar beefsteak / Tatar Rindfleisch                                                                                                                   | 2.700,-              |                      |
| Hideg libamáj zsírfájában.....<br>(saját zsírfájában sült libamáj, frissen pirított kenyérrel)<br>Cold goose liver / Kalte Gänseleber                                                                                            | 5.000,-              |                      |
| Füstölt lazac tormakrémmel töltve.....<br>(lazacszeletek tejszínes tormakrémmel)<br>Smoked salmon with cream of horseradish<br>Geräucherter Lachs mit Meerrettich Sauce                                                          | 1.700,-              |                      |
| Hortobágyi húsos palacsinta paprikás mártással.....<br>(borjúpaprikással töltött palacsinta tejföllel – 1 db)<br>Pancake with meat, sour cream a'la Hortobágy style<br>Palatschinken mit Fleisch, sauer Sahne nach Hortobágy Art | 990,-                |                      |
| Baconba göngyölt camambert sajtrántva.....<br>(camambert sajt forró olajba pirosra sütve)<br>Deep-fried camambert wrapped in bacon<br>Panierter Camambert gerollt in Bacon Speck                                                 | 1.400,-              |                      |
| Trappista sajtrántva.....<br>Fried trappist cheese / Gebackener Trappist-Käse                                                                                                                                                    | 1.300,-              |                      |
| Rántott gombafejek.....<br>Fried mushrooms / Gebratenen Champignons                                                                                                                                                              | 1.300,-              |                      |



Levesek

SOUP • SUPPEN

Adag (Ft)  
Portion

Allergén  
Allergen

Tárkonyos savanyú bányragu leves.....1.190,-

(bányrapocka leveszöldségekkel, tárkonnyal ízesítve,  
tejföllel, citromkiváival tálalva)

Sour lamb soup with tarragon / Sauere Lammsuppe mit Estragon



Tárkonyos csirkeragu leves.....990,-

(csirkemell leveszöldségekkel, tárkonnyal ízesítve,  
tejföllel, citromkiváival tálalva)

Chicken soup with tarragon / Hühner Suppe mit Estragon



Újházi tyúkhúsleves.....990,-

(tanyasi tyúkból, friss zöldségekkel, zöldborsóval, csigatésztaival)

Chicken soup in Újházi style / Hühnersuppe nach Újházi Art



Erőleves kívánság szerint.....650,-

(kívánság szerint: csigatészta, daragaluska, tojás)

Consommé by choice / Kraftbrühe nach Ihrem Wunsch



Magyaros gulyásleves.....1.190,-

(marhahús burgonyával, vegyes zöldségekkel, magyaros ízesítéssel)

Hungarian goulash soup / Ungarische Gulaschsuppe



Pacalleves.....1.190,-

(leveszöldségekkel, burgonyával, tejszínes sűrítéssel)

Tripe soup / Kuttelsuppe



Francia hagymaleves sajtos krutonnal.....690,-

(hagymaleves fehérborral, petrezselyemmel, sajtos krutonnal tálalva)

French onion soup / Französische Zwiebelsuppe



Görög gyümölcsleves.....890,-

Greek fruit soup / Griechische Fruchtsuppe



Őszibarack krémleves.....890,-

Peach cream soup / Pfirsich sahnepuppe







## Konyhafőnök ajánlata

THE OFFER OF CHEF • DAS ANGEBOT DES CHEFS

|                                                                                                                                                                                                                                                                         | Adag (Ft)<br>Portion | Allergén<br>Allergen |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------|
| Csülök Pékné módra.....<br>Knuckle „Pékné” onto a manner / Hachse auf „Pékné” weise                                                                                                                                                                                     | 2.100,-              | -                    |
| Juhászbjrtár kedvence.....<br>(juhtúróval, csabai kolbással töltött sertésszűz rántva)<br>Grilled fillet of pork with sausage and quark<br>Gegrillte Jungfernbraten mit Wurst und Schafkäse                                                                             | 2.100,-              |                      |
| Leccsós pecsenye kacsamáj.....<br>Roasted duck liver with letcho / Gebratene Enteleber mit Letscho                                                                                                                                                                      | 2.000,-              | -                    |
| Fűszeres libamájjal töltött jércemell.....<br>Chicken breast filled with spicy goose liver<br>Hühnerbrust gefüllt mit würziger Gänseleber                                                                                                                               | 2.900,-              |                      |
| Krúdy Gyula kedvence.....<br>(rústolt tarjával, füstölt sajttal és almával töltött sertéskaraj rántva)<br>Pork chop a'la Krúdy / Schweinekotelett a'la Krúdy                                                                                                            | 1.700,-              |                      |
| Orosházi borjúpaprikás juhtúrós galuskával.....<br>Veal stew in paprika sauce and noodle with quark a'la Orosháza<br>Kalb in paprika sauce und Nudeln mit Schafkäse nach Orosháza Art                                                                                   | 3.300,-              |                      |
| Bőségtől 4 személyre.....<br>(Háromsajtos csirkemell, Krúdy Gyula kedvence, ropogós kacsacomb,<br>trappista sajt mandulás köntösben, fűszeres héjas burgonyával,<br>sült zöldséges rizzsel tálalva)<br>Plate dish served for 4 persons / Teller serviert für 4 Personen | 8.800,-              |                      |
| Sültés tál 2 személyre.....<br>(Viktória sertésszelet, cigánypecsenye, rántott gombafejek, trappista sajt<br>mandulás köntösben wokban párolt zöldségekkel és párolt rizzsel tálalva)<br>Roast dish for 2 persons / Bratenteller für 2 Personen                         | 5.600,-              |                      |
| Haltjú tál 4 személyre.....<br>(Bundás karaj séf módra, steak csirkemell roston, rántott sertésborda, csirkemell<br>Only módra, rántott gombafejek rizs-bizivel és sültburgonyával tálalva)<br>Plate dish served for 4 persons / Teller serviert für 4 Personen         | 7.400,-              |                      |







## Szárnyas ételek

POULTRY DISHES • GEFLÜGELFLEISCHSPEISEN

|                                                                                                                                                                                                                                                          | Adag (Ft)<br>Portion | Allergén<br>Allergen |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------|
| <b>Háromsajtos csirkemell filé</b> ..... 1.800,-<br>(feta-, trappista-, füstölt sajttal, sonkával töltött csirkemell rántva)<br>Fried chicken breast with 3 kind of cheese<br>Gebackene Hühnerbrust mit 3 type Käse                                      |                      |                      |
| <b>Csirkemell őszibarack kalappal citromfű mártással</b> ..... 1.800,-<br>Chicken breast with peach and lemon sauce<br>Hühnerbrust mit Pfirsich und Zitronensoße                                                                                         |                      |                      |
| <b>Dijoni mustáros csirkemell sajtmártással</b> ..... 1.700,-<br>Chicken breast with dijon mustard, cheese sauce<br>Dijoner Hühnerbrust mit Käsesoße                                                                                                     |                      |                      |
| <b>Göngyölt jércemell aszalt szilvával</b> ..... 1.800,-<br>(sajttal, sonkával, aszalt szilvával töltött jércemell rántva, ropogósra sültve)<br>Chicken breast filled dried plum / Hühnerbrustfilet mit Dörrpflaumen                                     |                      |                      |
| <b>Wokban párolt zöldségek csirkemellel</b> ..... 2.400,-<br>Chicken breast with steamed vegetable from wok<br>Im Wok gedünstetem Hühnerbrustfilet mit Gemüse                                                                                            |                      |                      |
| <b>Roston sült csirkecomb filé</b> ..... 1.600,-<br>Roasted chicken leg fillet / Gebratener Hühnerbein Filet                                                                                                                                             |                      | -                    |
| <b>Ropogós kacsacomb párolt káposztával, petrezselymes burgonyával</b> ..... 2.300,-<br>Crisp roast duck leg with steamed cabbage and parsley potatoes<br>Knusperiger Entenbein mit gedünstetem Kohl und Kartoffeln mit Petersilie                       |                      | -                    |
| <b>Libamáj kívánság szerint</b> ..... 8.800,-<br>(roston, rántva, baconbe göngyölve)<br>Goose liver by choice / Gänseleber nach Ihrem Wunsch                                                                                                             |                      |                      |
| <b>Csárdagazda kedvence</b> ..... 2.400,-<br>(natúr csirkemell tejszínes, káposztás gombamártással, burgonya krokettel)<br>Favourite of host / Des Gastwirtes Lieblingsessen                                                                             |                      |                      |
| <b>Szárnyas tál 2 személyre</b> ..... 5.400,-<br>(natúr csirkemell, rántott kacsamáj, Trappista sajttal töltött csirkemell petrezselymes burgonyával, párolt rizsszel, párolt káposztával)<br>Poultry dish for 2 persons / Geflügelplatte für 2 Personen |                      |                      |



## Sertéshúsból készült ételek

PORK DISHES • SCHWEINE SPEISEN

Adag (Ft)  
Portion

Allergén  
Allergen

### Cigánypecsenye..... 1.790,-

(sertés tarja roston, fokhagymával ízesítve, fűszerpaprikával megszórva, tetején kakastaréjjal)

Barbecued pork chops a la gipsy style

Gerösteter Schweineschnitzel mit Knoblauch nach Zigeuner Art



### Falányéros..... 3.000,-

(gombával, füstölt sajttal, sonkával, kolbásszal, vöröshagymával töltött sertéskaraj rántva, roston sült fokhagymás sertéstárja, pirított burgonyával és csemege uborkával körítve)

Roast pork chop stuffed with mushroom, smoked cheese ham, sausage and onion. Grilled pork with garlic and roasted potatoes, gherkins.

Braten gefüllt mit Pilz, geräuchertem Käse, Schinken, Wurst und Zwiebel. Gegrillter Schweinekotelett mit Knoblauch mit Bratkartoffeln und eingelegte Gurke.



### Viktória sertésborda..... 1.800,-

(sonkával, sajttal, őszibarackkal töltött sertéskaraj zsemlemorzsába forgatva, ropogósra sütve)

Roasted pork chop filled with ham, cheese, peach in breadcrumbs a la Viktória style

Gebratenes Schweinekotelette gefüllt mit Schinken, Käse, Pfirsich in Panier nach Viktória Art



### Bundás karaj séf módra..... 1.790,-

(apróra vágott sonkával, gombával és reszelt sajttal töltött sertéskaraj zsemlemorzsás bundában, bő olajban kisütve)

Pork chop in jacket Chef de Cuisine Style

Schweisekotelett in Schlafrock auf Küchenchefart







## Marhából készült ételek

BEEF DISHES • RIND SPEISEN

Adag (Ft)  
Portion

Allergén  
Allergen

Marhalábszár pörkölt..... 2.000,-

(kockázott marhalábszár hagymával, fűszerpaprikával, sóval, borssal ízesítve)

Beef leg stew

Rindseintopf

Bélszín szelet Kedvessy módra..... 5.300,-

(pácolt bélszín rostosra sütve, libamájjal, gombával káposzta – paprikás mártással)

Fillet of beef Kedvessy style

Lendenbraten nach Kedvessy Art



Pacal pörkölt..... 2.000,-

(bográcsba főtt marha pacal körömmel, magyaros ízekkel)

Tripe stew

Kuttelfleckeintopf

Natúr bélszín..... 3.200,-

Plain steak

Natur lende





## További ajánlatunk

ADDITION • KOMPLEMENT

### Szárnyas ételek • Poultry Dishes • Geflügelfleischspeisen

|                                                                                                                                       | Adag (Ft)<br>Portion | Allergén<br>Allergen |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------|
| Natúr csirkemell .....<br>Plain chicken breast / Natur Hühnerbrust                                                                    | 1.600,-              | -                    |
| Mézes-fokhagymás csirkemell .....<br>Honey-garlic chicken breast / Honig-Knoblauch Hühnerbrust                                        | 1.600,-              | -                    |
| Rántott csirkemell filé .....<br>Chicken breast in crumbs / Hühnerbrust in Krumen                                                     | 1.600,-              | 🌿 🥚 🌾                |
| Csirkemell csíkok sörteszlában .....<br>Chicken breast stripes in beer crumbs<br>Hühnerbrust-streifen in Bierpanier                   | 1.600,-              | 🌿 🥚 🌾                |
| Szezámagos rántott csirkemell .....<br>Sesame seed chicken breast in crumbs / Sesam-Hühnerbrust in Panier                             | 1.600,-              | 🌿 🥚 🌾 🌰              |
| Kijevi jércemell .....<br>Kiev chicken breast / Kiewer Hühnerbrust                                                                    | 1.800,-              | 🌿 🥚 🌾                |
| Sonkával, sajttal töltött csirkemell ránva .....<br>Chicken breast filled with ham, cheese<br>Hühnerbrust gefüllte mit Schinken, Käse | 1.800,-              | 🌿 🥚 🌾                |

### Sertésből készült ételek • Pork meat dishes • Schweine Speisen

|                                                                                                    |         |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|
| Rántott sertésborda .....<br>Cutlet in crumbs / Schnitzel in Krumen                                | 1.500,- | 🌿 🥚 🌾 |
| Sertésszűz rostton .....<br>Grilled fillet of pork / Gegrillte Jungfernbraten                      | 1.700,- | -     |
| Brassói aprópecsenye .....<br>Brasov peppered pork ragout / Brasov Pfeffer schweinfleisch          | 1.800,- | -     |
| XXL-es sertéskaraj ránva 25 dkg .....<br>Giant fried pork chop / Extra gross Schweinskaree paniert | 1.900,- | 🌿 🥚 🌾 |





## Halételek

FISH DISHES • FISCHSPEISEN

Adag (Ft)  
Portion

Allergén  
Allergen

Ponty halászlé ..... 1.800,-

(pontyapróból, pontyfilével készült magyaros hallé)  
Carp – fish soup / Karpfen Fischsuppe



Pontyfilé rántva ..... 1.800,-

(panírozott pontyfilé bő olajban sütvé)  
Fried carp fillet / Gebratenes Karpfenfilet



Lazacfilé zöldbors mártással ..... 3.300,-

(vajon sült lazacfilé zöldbors mártással tálalva)  
Salmon fillet with green pepper sauce  
Lachsfilet mit Grünpfeffer Sauce



Roston sült pisztráng kakukkfűvel ..... 100,- Ft / dkg

(olajban sült pisztráng kakukkfűvel meghintve)  
Roasted trout with thyme / Gegrillte Forelle mit Thymian



Grillezett fogasfilé tejszínes kapormártással ..... 2.300,-

Grilled perch-pike fillet with creamy dill sauce  
Gegrillte Zanderfilet mit sahniger Dill-Soße



Fogasfilé roston ..... 2.100,-

(rostlapon pirosra sült fűszerezett fogasfilé)  
Roasted pike – perch fillet / Zanderfilet gegrillt



Egészben sült süllő ..... 130,- Ft / dkg

(süllő fejfel rostlapon megsütve citromkarikával kínálva)  
Grilled bass / Zander im Ganzen gebraten





## Vegetáriánus ételek

VEGETARIAN DISHES • VEGETARISCHE SPEISEN

Ár (Ft)  
Portion

Allergén  
Allergen

Trappista sajt mandulás köntösben..... 1.500,-

Trappist cheese in almond crumbs

Trappist-käse in einem Mandelkrumen



Zöldséges spagetti..... 1.400,-

Vegetable spaghetti

Gemüsespaghetti



Parmezános töltött gomba rántva..... 1.500,-

Fried mushroom charged with Parmesan

Pilz paniert mit Parmesan



Grillezett zöldségek pestóval..... 1.500,-

Grilled vegetables with pesto

Gegrillte Gemüse mit Pesto

-

Aszalt szilvával töltött camambert sajt..... 1.400,-

Camambert cheese filled with dried plum

Camambert Käse gefüllt mit Backpflaumen



Vegetáriánus tál 1 vagy 2 személyre..... 2.300,- / 4.600,-

(feta sajttal töltött gombafejek rántva, trappista sajt mandulás köntösben, wokban párolt zöldségekkel és párolt rizsszel tálalva tartármártással)

Vegetarian dish for 1 or 2 people

Vegetarischer Teller für 1 oder 2 Personen

