

Leveseink: • Unsere Suppen: • Soups:

1. Húsleves gazdagon (1,3,9).....600 Ft,-
Fleischsuppe reichlich
Generous bouillon
2. Erdei gyümölcsleves hidegen (1,7).....550 Ft,-
Kalte Waldfrüchtesuppe
Cold berry soup
3. Francia hagymaleves (1,7).....600 Ft,-
Französische Zwiebelsuppe
French onion soup
4. Sajtkrém leves (1,7).....500 Ft,-
Käsecremesuppe
Cheesy cream soup
5. Csülkös bableves jófajta kdbásszal, tejfellel (1,3,7,).....980 Ft,-
Bohnensuppe mit Schweinsknöchel, mit Wurst von guter Art und mit saurer Sahne..
Knuckle bean soup with fine sausages and sour cream
6. Gulyásleves (1,3,9,).....950 Ft,-
Gulaschsuppe
Goulash soup

Főételeink: • Unsere Hauptgerichten: • Main course

7. Caesar saláta (1,3,7,).....1600 Ft,-
Caesar Salat
Caesar salad
8. Grill csirkemell filé görögsalátával, hasábburgonyával (1,7).....2400 Ft,-
Gegrilltes Hühnchenbrustfilet mit griechischem Salat und Pommes Frites
Grilled chicken breast fillet with Greek salad and with French fries
9. Grill csirkecomb filé friss saláta talpazaton (1).....2000 Ft,-
Gegrilltes Hühnchenkeulefilet mit frischem Salat
Grilled chicken thighs fillet on fresh salad bed
10. Parmezánban sült szűzérme ropogós salátával, fokhagymás joghurttal (1,7).....2450 Ft,-
In Parmesan gebratenes Filet mit knusprigem Salat und Joghurt mit Knoblauch
Medallion fried on parmesan with crispy salad and garlic yogurt
11. Pikáns csirkeszárny kevert salátával, BBQ szósszal, hasábburgonyával (1).....2200 Ft,-
Pikante Hühnerflügel mit gemischtem Salat, BBQ Soße und Pommes Frites
Spicy chicken wings with mixed salad, BBQ sauce, french fries
12. Athéni csirkecsíkok tsatsikivel, hasábburgonyával(1,7).....2350 Ft,-
Hühnchenstreifen aus Athen mit Tzaziki und mit Pommes Frites
Athene chicken strips with tzatziki and french fries

13. „Franci kedvence” roston csirkemell vele pirult gombával, rozmaringos sajtmártással gratinírozva, sült burgonyával(1,7).....2350 Ft,-
„Franzisi Lieblingsgericht” Hühnchenbrust und Pilzen am Rost, mit Käsesoße mit Rosmarin garniert, mit Bratkartoffeln
„Franci” s favourite” grilled chicken fried with mushroom, rosemary-cheese sauce, with fried potato
14. Baconbe göngyölt csirkemell grillezve, tejszínes bébirépával, brokkolival, krokettel (1,3,7,).....2350 Ft,-
Hühnchenbrust in Bacon gerollt, gegrillt, Baby Karotten mit Sahne, mit Brokkoli, mit Kroketten
Grilled chicken breast rolled in bacon, with creamed baby carrot, broccoli and croquette
15. Kajsziarackos pulykamell csíkok rizzsel (7).....2300 Ft,-
Putenbruststreifen mit Aprikosen und Reis
Apricot turkey breast with rice
16. Roston pulykamell „Toscan” raguval, krokettel (1,7).....2450 Ft,-
Auf dem Rost gebratene Putenbrust mit „Toscan” Ragout und Kroketten
Grilled turkey breast with „Tuscan” ragu and croquettes
17. Almával béelt csirkemell mandulás bundában, rizs és krokett kíséretében (1,7).....2250 Ft,-
Mit Äpfeln gefüllte Hühnchenbrust „im Mandelmantel”, mit Reis und mit Kroketten
Chicken in almond coat filled with apple, served with rice and croquette
18. Tanyasi rántott karaj, steak burgonyával (1,3,7).....2250 Ft,-
Panierter Koteletts auf ländlicher Art mit Steak Kartoffeln
Fried pork chops from the farm, steak fries
19. „Mészárosék” pirított szűzerméje rizzsel (1,7).....2300 Ft,-
Geröstete Medallions nach der Rezept der Familie Mészáros, mit Reis
„Butcher’s” roasted pork medallions with rice
20. Lecsós szűzérme sült burgonyatallérral ().....2450 Ft,-
Medallions mit Letscho und mit Bratkartoffelscheiben
Letcho medallions with fried potato crowns
21. Schwarzwaldi sertésjava fűszeres héjas burgonyával (1,7).....2450 Ft,-
Schweinekoteletts auf Schwarzwald Art mit würzigen Schälkartoffeln
Schwarzwald pork with spicy skinned potatoes
22. Sült tarja szelet pirított hagymamártással, fűszeres héjas burgonyával (1,10).....2450 Ft,-
Gebratenes Kamm schnitzel mit gerösteter Zwiebelsoße und mit gewürzten Pellkartoffeln
Fried ham with fried onion sauce, with spicy jacket potatoes
23. „Ördög kazal” serpenyőben, szalmaburgonyával ().....2350 Ft,-
„Teufel-Schober” in Bratpfanne, mit Pommes Frites
„Devil stack” in pan, with straw potatoes
24. Mexikói csirkeragu steak burgonyával (1).....2150 Ft,-
Mexicaner Hühnerragout mit Steakkartoffeln
Mexican chicken ragu with steak potatoes
25. Tarjaszelet roston párolt káposztával, hagymás törtburgonyával.....2150 Ft,-
Kammsteak auf dem Rost gebraten, mit gedünstetem Kraut und mit zerdrückten Zwiebelkartoffeln
Pork chop with grilled braised cabbage, onion mashed potatoes
26. Favágó pecsenye „hagymás pácban érlelt fűszeres tarja” hasábburgonyával (1,7).....2000 Ft,-
Holzhauerbraten „gewürzter Kamm im Zwiebelpökel gereift” mit Pommes Frites
Woodcutter roast „in onion cured spicy with French fries

27. Borjúpörkölt galuskával (1,3).....2200 Ft,-
Kalbspörkelt mit Nockerln
Veal stew with dumplings
28. Tihanyi camambert almás krokettel, áfonyalekvárral (1,3,7).....2650 Ft,-
Camambert aus Tihany mit Apfelkroketten und Heidelbeermarmelade
Thany Camembert with apple croquette and cranberry jam
29. Fatál gazdagon két személyre:(1,10).....4650 Ft,-
- Grill csirkecomb filé, roston, csirkemáj szelet fokhagymásan
- Magyaros grillnyárs, grill tarja kakastaréjjal, sültkolbásszal
- Hagymás és sült burgonyán, gombás rizsen tálalva
- Friss zöldségekkel és savanyúsággal díszítve.
Holzplatte reichlich für 2 Personen:
- Gegrilltes Hühnchenkeulefilet
- Am Rost gebratene Hühnerleber mit Knoblauch
- Ungarischer Grill Speiß
- Gegrillter Kamm mit Speck und Grillwurst
- Auf Zwiebelkartoffeln, Bratkartoffeln und Reis mit Pilzen serviert
- Mit frischen Gemüse und Salat garniert
Generous wooden bowl for 2 people:
- Grilled chicken breast fillet- grilled liver flavoured with garlic
- Hungarian grill spit- grilled ham with cockscomb, broiled sausage
- Served on onion potatoes, fried potatoes, mushroom rice,
- Decorated with fresh vegetables and pickles.

Halételeink: • Unsere Fischgerichte: • Fishfood:

30. Halászlé szürkeharcsa filével (4).....1400 Ft,-
Fischsuppe aus Wels
Fish soup with sheatfish fillet
31. Fokhagymás pisztráng friss zöldsalátával (4).....2500 Ft,-
Forelle mit Knoblauch mit frischem grünem Salat
Garlic trout with fresh salad
32. Fogas filé roston grillezett zöldségágyon, sült paprikakrémmel (1,4).....3400 Ft,-
Gegrilltes Zanderfilet auf Gemüseblatt mit gebratener Paprikapaste
Perch fillet on a grilled vegetable bed with roasted pepper cream.
33. Fűszermorzsában sült vajhal filé sült burgonyatallérral,
édes kapros öntettel (1,3,4,7).....3300 Ft,-
In Gewürzbröseln gebratene Schmalzfischfilets mit
Bratkartoffelscheiben und mit süßer Dillsoße
Butter fish fillet fried in spice crumb with fried potato crowns and sweet dill sauce
34. Roston sült vadlázac filé vajás zöldségekkel,
„hollandi” mártással (1,3,4,7,9,10).....3400 Ft,-
Auf dem Rost gebratene Wildlachsfilets mit Buttergemüse und „holländischer” Soße
Grilled wild salmon fillet with buttered vegetables and "hollandaise" sauce

Aprótalpu vendégeinknek: • Für unsere kleinen Gäste: • For little feet guests:

35. Rántott csirkemell filé (1,3,7).....750 Ft,-
Gebratenes Hühnerbrustfilet
Breaded chicken breast fillet
36. Rántott halrudacsák (1,3,4,7).....750 Ft,-
Gebratene Fischstäbchen
Breaded fish sticks
37. Rántott trappista sajt (1,3,7).....750 Ft,-
Gebratener Trappistenkäse
Breaded „trappist” cheese

Gyermekek ételünket fél adag választott körettel szolgáljuk fel
Wir servieren unsere Kindergerichte mit einer halben Portion Beilage
Children's dishes served in half portion garnish of choice

Köreteink: • Unsere Beilagen: • Garnish:

38. Hasábburgonya.....500 Ft,-
Pommes Frites
French fries
39. Krokett.....450 Ft,-
Krokette
Croquette
40. Almás krokett.....500 Ft,-
Apfelkroketten
Apple croquette
41. Fűszeres héjas burgonya.....500 Ft,-
Gewürzte Pellkartoffeln
Spicy potatoes in their skin
42. Steak burgonya.....450 Ft,-
Steak Kartoffeln
Steak potatoes
43. Sült burgonyatallér.....500 Ft,-
Bratkartoffelscheiben
Baked potato medallions
44. Hagymás törtburgonya.....450 Ft,-
Zerdrückte Zwiebelkartoffeln
Onion mashed potatoes
45. Vajas petrezselymes
burgonya(7).....400 Ft,-
Butter-Petersilenskartoffeln
Buttered parsley potatoes
46. Rizs.....400 Ft,-
Reis
Rice
47. Grill zöldség (1).....600 Ft,-
Grillgemüse
Grill vegetables
48. Párolt zöldség (1,7).....550 Ft,-
Schmorgemüse
Boiled vegetables
49. Galuska (1,3).....400 Ft,-
Nockerln
Dumpling

Salátáink: • Unsere Salate: • Salads:

50. Káposztasaláta.....400 Ft
Krautsalat
Cabbage salad
51. Csalamádé (10).....400 Ft
Hausspezialität
Green maize (pickles)
52. Csemege uborka (10).....400 Ft
Essiggurken
Gherkins
53. Almapaprika.....400 Ft
Essigpaprika
Apple paprika
54. Paradicsomsaláta.....500 Ft
Tomatensalat
Tomato salad
55. Uborkasaláta.....500 Ft
Gurkensalat
Cucumber salad
56. Vegyes saláta.....500 Ft
Gemischter Salat
Mixed salad

57. Görög saláta (7).....	950 Ft
Griechischer Salat	
Greek salad	
58. Friss zöldsaláta.....	800 Ft
Frischer grüner Salat	
Fresh green salad	
59. Franciasaláta /10dkg (3,7).....	190 Ft
Französischer Salat/10dkg	
French salad	
60. Vitamin saláta /10dkg (3,7).....	190 Ft
Vitamin Salat10dkg	
Vitamin salad	
61. Majonézes burgonya /10dkg (3,7).....	190 Ft
Mayonaisse mit Kartoffeln/10dkg	
Mayonnaise potato	
62. Majonézes kukorica /10dkg (3,7).....	190 Ft
Mayonaisse mit Mais.....10dkg	
Mayonnaise corn	
63. Tsatsiki (1,7).....	550 Ft
Tsatsiki	
Tzatziki	

Mártások, Öntetek: • Souces, dressings:

64. Caesar öntet (7).....	200 Ft,-	68. Mustár (10).....	200 Ft,-
Caesar-Guss		Senf	
Caesar dressing		Mustard	
65. Tartár mártás (3,7).....	200 Ft,-	69. Ketchup.....	200 Ft,-
Tartarosse		Ketchup	
Tartar sauce		Ketchup	
66. Zöldfűszeres öntet (7).....	200 Ft,-	70. Tejföl (7).....	200 Ft,-
Kräuter		Rahm	
Green spice		Sour cream	
67. Kapos-joghurtos öntet (7).....	200 Ft,-		
Joghurt mit Dill			
Dill-joghurt			

Kalóriabombáink: • Unsere Kalorienbomben: • Dessert:

71. Forró erdei álom (1,3,7,8).....	750 Ft,-
Heißer Waldtraum	
Hot forest dream	
72. Hideg túrógombóc édesmorzsában, mangó öntettel (1,7,8).....	650 Ft,-
Kalte Topfenknödel in süßen Bröseln, mit Mango Soße	
Cold cottage cheese dumplings in sweet crust with mango sauce	
73. Hideg tejberizs fekete csokoládé öntettel (1,7,8).....	690 Ft,-
Kalte Milchreis mit schwarzer Schokoladensoße	
Cold rice pudding with dark chocolate sauce	

Itallap • Getränkemarte • Drinks

Campani	1dl	550,-Ft,-			2 cl	4cl
Martini bianco	1dl	500,-Ft,-	Jonny Walker		300,-	600,-
Martini dry	1dl	500,-Ft,-	Belentines		300,-	600,-
	2 cl	4 cl	JimBeam		300,-	600,-
Unicum	300,-	600,-	Beefeater Gin		300,-	600,-
Jägermeister	300,-	600,-	Finlandia vodka		300,-	600,-
ZWACK Vilmoskörte	300,-	600,-	Royal vodka		300,-	600,-
Baileys	300,-	600,-				
Becherovka	300,-	600,-	Istenkúti pálinkák			
Ouzo	300,-	600,-	„Istenkúti“ Schnapssorten, Istenkúti Spirits	2 cl	4 cl	
Napoleon	250,-	600,-	Szilvapálinka Pfäumenschnaps, Plum brandy	300,-	600,-	
Metaxa*****	300,-	600,-	Gyéményeggy pálinka Zigeunersauerkirschenschnaps			
Bacardi	300,-	600,-	Sour cherry brandy	350,-	700,-	
SIERRA Tequila Silver	300,-	600,-	Borackpálinka Aprikosenschnaps, Peach brandy	300,-	600,-	
Cherry	250,-	500,-	Birspálinka Quittenschnaps, Quince brandy	350,-	700,-	

Sörök • Biere • Beer

Csapolt Vom Fass, Draft:

- Dreher

0,3l

0,5l

270,-

450,-

Üveges 0,5l Flaschenbier, bottled :

- Arany Ászok	350,-
- Kozel	350,-
- Dreher Bak Dunkel, Dark	450,-
- PilsnerUrquell	450,-
- HofbrauMünchen lager	400,-
- HofbrauMünchen búza, Weizenbier, wheat beer	450,-
alkoholfrei, non-alcoholic	
- Dreher alk. mentes (0,33l)	400,-
- Dreher citrom alk. mentes	450,-
zitrona, lemon	

Fehérborok

Weissweine, White wines

Kösziklás pincészet bor kínálata:

Das Weinangebot des Weingutes „Kösziklás“

- Olaszrizling	280,- / dl
- Királyleányka	280,- / dl
- Irsai Olivér	280,- / dl
- Sárga Muskotály	280,- / dl
- Juhfark	420,- / dl
- Pinot Noir Rosé	280,- / dl

- Késői Furmint	320,- / dl
-----------------	------------

Vörösborok

Rotweine, Red wines

- Egri Bikavér	220,- / dl
- Varga Merlot	200,- / dl
- Varga Zweigelt	220,- / dl
- Kösziklás Cabernet Sauvignon	360,- / dl

Pezsgők • Sekte • Champagne

- Törley: félszáraz, (0,75l)	1900,-/ü.
- Törley muskotályos (0,75l)	1900,-/ü.
- Törley alkoholmentes (0,75l)	1900,-/ü.
- Gyerek pezsgő (0,75l)	1200,-/ü.

Alkoholmentes italok • Alkoholfrei Getränke • Non-alcoholic drinks

	0,25l	Rostos üdítők	1dl
Coca-Cola	270,-	Faserig, Juices	
Coca-Cola Light	270,-	Alma	90,-
Coca-cola zero	270,-	apfel, apple	
Fanta narancs orange	270,-	Őszibarack	90,-
Fanta citrom lemon	270,-	pfirsiche, peach	
Kinley Tonic	270,-	Narancs	90,-
Kinley Gyömbér ginger	270,-	orangensaft, orange	
Fanta narancs orange	270,-		
Fanta citrom lemon	270,-		
Nestea (citrom, barack)	270,-		
Cappy	270,-		

Naturaqua (0,25l)	220,-
Naturaqua szénsavmentes (0,25l)	220,-
Naturaqua (0,75l)	480,-
Naturaqua szénsavmentes (0,75l)	480,-
Vis Vitalis	500,-
Vis Vitalis szénsavmentes (0,8l)	500,-
Szóda soda 1dl	40,-

Burn energiatál (0,25l)	400,-
Burn energydrink	

Meleg italok • Warme Getränke • Hot drinks

Pressó kávé	300,-
Pressocoffee	
Hosszú kávé	350,-
Langer Kaffee	
Long Coffee	
Jeges kávé	750,-
Eiskaffee	
Icecoffee	
Capuccino	400,-
Cappuccino	
Forrócsoki	400,-
Heiße Schokolade	
Hot chocolate	
Latte	450,-
Koffeinmentes espresso,	450,-
Kaffee ohne Koffein, Decaffeinated coffee	
Teák	300,-
Tees	
Teas	

ALLERGIÁT VAGY INTOLERANCIÁT OKOZÓ ANYAGOK ÉS TERMÉKEK

1. Glutént tartalmazó gabonafélék (azaz búza, rozs, árpa, zab, tönkölybúza, kamut, illetve hibridizált fajtái) és az abból készült termékek.
2. Rákfélék és az abból készült termékek.
3. Tojás és az abból készült termékek.
4. Hal és az abból készült termékek.
5. Földimogyoró és az abból készült termékek.
6. Szójabab és az abból készült termékek.
7. Tej és az abból készült termékek (beleértve a laktózt).
8. Diófélék, azaz mandula (*Amygdalus communis* L.), mogyoró (*Corylus avellana*), dió (*Juglans regia*), kesudió (*Anacardium occidentale*), pekandió (*Carya illinoensis* [Wangenh.] K. Koch), brazil dió (*Bertholletia excelsa*), pisztácia (*Pistacia vera*), makadámia vagy queenslandi dió (*Macadamia ternifolia*)
9. Zeller és az abból készült termékek.
10. Mustár és az abból készült termékek.
11. Szezám és az abból készült termékek.
12. Kén-dioxid és az SO₂-ben kifejezett szulfitek 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter összkoncentrációt meghaladó mennyiségben; a számítás a fogyasztásra kész termékekre vagy a gyártó utasítása alapján elkészített termékekre vonatkozóan kell elvégezni.
13. Csillagfű és az abból készült termékek.
14. Puhatestűek és az abból készült termékek.

LISTE DER ALLERGIE-STOFFE

1. Gluten-inhaltliche Getreidesorten (Weizen, Roggen, Gersten, Hafer, Dinkel, kamut-Weizen, oder deren Hybridvariationen)
2. Krebstiere
3. Eier
4. Fische
5. Erdnüsse
6. Sojabohne
7. Milch
8. Nuss-Sorten, d.h. Mandeln, Nüsse, Cashunuss, Pekannuss, Brasilnuss, Pistazien, Macadamien, Queensland-Nuss
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesamkerne
12. Schwefeldioxide und im SO₂ ausgedrückten Sulfide in einer Quantität über die Konzentration von 10mg/kg bzw. 10mg/L
13. Die Wolfbohne und die davon hergestellten Produkte
14. Weichtiere und die davon hergestellten Produkte

ALLERGY INFORMATION

1. Cereals containing gluten, including wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut and their hybrids
2. Crustaceans
3. Eggs
4. Fish
5. Peanuts
6. Soybeans
7. Milk
8. Nuts, namely almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia and Queensland nuts
9. Celery
10. Mustard
11. Sesame seeds
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations greater than 10mg/kg or 10mg/liter
13. Lupine
14. Mollusks