



RESTAURANT • **ARANYSÁRKÁNY** • VENDÉGLŐ  
SZENTENDRE  
GEGRÜNDET • 1977 • ALAPÍTVÁ

- 1 | Geräucherte Gänseleberpastete**   3900,-  
*Aus hausgeräucherter Gänseleberpastete zubereitet, mit Trüffeln schmackhaft gemacht, mit Zwiebelkonfitüre und warmen Toastscheiben serviert.*
- 2 | Gebackener Käse „ein bisschen anders“**      3100,-  
*Trappisten-, Räucher- und Brikkäse in derselben Panade gebacken, dazu servieren wir gedünsteten Reis und Tartarensoße.*
- 3 | Markknochenscheiben auf Toastbrot**   1700,-  
*In Brühe gekochte Markknochen vom Rind mit frischem Meerrettich und Knoblauch, dazu warme Toastscheiben.*
- 
- 4 | Unsere Salate**  1400,-  
*Tomatensalat, Gurkensalat, Kartoffelsalat, hausgemachtes Sauergemüse.*
- 
- 5 | Drachenkraftbrühe**    2100,- / \*2500,-  
*Wir servieren eine würzig duftende Suppe mit Wachtelei, Rindfleisch, Gemüse und Nudeln.  
\*Auch zusammen mit Markknochenscheiben auf Toastbrot.*
- 6 | Gulaschsuppe**    2500,-  
*Wir bereiten unsere weltberühmte Suppe aus Rindfleisch, mit viel Gemüse und Gewürzen zu und servieren sie in Eisentopf, dazu hausgemachte Hörnchen.*
- 7 | Knoblauchcremesuppe nach Bryndza Art**    1900,-  
*Aus frisch gepresstem Knoblauch gekocht, cremig gemacht und mit kleinen Schafsquarkklößen serviert, die in gemahlenden Nüssen gewendet wurden.*
- 8 | Villányer Himbeerensuppe**   1800,-  
*Mit Rotwein zubereitet, dazu Schokosplitter und geröstete Mandeln, kalt empfohlen.*
- 
- 9 | Sahnige Spinatcreme**   1700,-  
*Der König der Gemüse nach Ihrer Wahl mit oder ohne Einlage.*
- 10 | Königpilzrisotto mit geräuchertem Lachs\* oder ohne**    3200,- / \*4100,-  
*Aus Arborioreis mit gerösteten gewürzten Königspilzen und Sahne zubereitet, beim Servieren mit Parmesan und je nach Bedarf auch mit geräuchertem Lachs bestreut.*
- 11 | Garnelenschwänze mit Knoblauch und Butter**     5500,-  
*Frisch gebratene Garnelen mit reichlichem Knoblauch, Sahne und Weißwein zubereitet, unter Tagliatelle vermischt.*
- 12 | Lachssteak „Tartufo“**    5500,-  
*Das Lachssteak wird gegrillt, dann mit Penne serviert, die in einer Sahne-Weißwein-Trüffelsauce gewendet wurden.*
- 13 | Scharfe Hühnerflügel 500 g**   3600,-  
*Mit GaBko Chili gewürzte knusprige Hühnerflügel, dazu Süßkartoffelstäbchen mit Rosmarin bestreut und mit Knoblauch angereicherte saure Sahne.*



- 14 | Braten 200 g**   4300,- / \*4600,-  
 Aus Hühnerbrust oder Schweinskotelett\* zubereitet,  
 als Beilage wird Kartoffelsalat mit lila Zwiebeln serviert.
- 15 | Gänsesteak mit Honigglasur**  5200,-  
 Das Bruststück der Gans wird zusammen mit der Haut rosa gebraten, mit einer Honigglasur  
 bestrichen, mit Rotwein-Bratensaft, gedünstetem Rotkohl, dazu mit Wasabi gewürztes Kartoffelpüree.
- 16 | Gänseleber nach Orosházaer Art**    7100,-  
 In gereifte Schinkenscheiben gewickelte Gänseleberstückchen werden gebraten,  
 zwischendurch mit Kognak übergossen, dazu servieren wir mit Käse und Schafsquark  
 überbackene Kartoffeln, Tomaten und Spinat mit Knoblauch.
- 17 | Beefsteak Pepper 250 g**    6800,-  
 Das Edelsteak des Rindes wird nach dem Wunsch der Gäste gebraten,  
 mit Süßkartoffeln serviert, dazu separate Pfeffersauce.
- 18 | Kaiserfleisch vom Ferkel mit Rosmarin**   4600,-  
 Mit Rosmarin lange gereift, weich gebraten, dazu Steakkartoffeln und bayrisches Kobl.
- 19 | Topfenfleckerln**   2700,-  
 Die gekochten Fleckerln werden mit frischem Quark verrührt,  
 mit Sauerrahm bestrichen und mit Speckwürfeln im Ofen gebacken.
- 
- 20 | Piliser kalte Topfenknödel**     2500,-  
 Hausgemachte Topfenknödel, in Semelmehl mit Erdbeeren gewendet  
 und mit Erdbeerenschaum serviert.
- 21 | Palatschinken mit Auflage**      2500,-  
 Mit Sauerkirschen und Nüssen gefüllte und in gebräuntem, mit Zimt gewürztem Semelmehl  
 bestreute Palatschinken und mit heißer Marzipansofse serviert.
- 22 | Mohn- oder Topfenpielen**    2500,-  
 Hörnchenscheiben werden mit heißer, mohn- oder topfenhaltiger Milch  
 übergossen und im Ofen frisch gebacken, dazu Vanillenchaudeau.



**Chef:**  
**ATTILA MÁHR**

**Sous Chef:**  
**JÁNOS DOHAJÓV**  
**KRISTÓF SZAUTER**

**Gastwirte:**  
**ATTILA MÁHR & SOHN**



Jetzt reservieren:  
 +36 (26) 301-479  
 restaurant@aranysarkany.hu

 [www.aranysarkany.hu](http://www.aranysarkany.hu)

 Aranyárkány Vendéglő

 aranysarkany\_szentendre



In unseren Preisen (HUF)  
 ist die MWSt enthalten.

In unseren Preisen ist  
 keine Servicegebühr enthalten.

Unsere Gerichte können Spuren von zusätzlichen Allergenen zusätzlich zu Allergenen als Zutaten markiert enthalten.



Gluten



Schallter



Ei



Fisch



Sellerie



Soja



Laktose



Nüsse



Senf



Sesam



Lupine



Mollusken



Erdnüsse



Schwefel-  
dioxid und  
Sulfite



Vegetarische