

Étlap/ Menu / Speisekarte

Reggeli / Breakfast / Frühstück

Ham&eggs / Schinken mit Eier / Rühreier mit Schinken		800,-
Bacon&eggs / Bacon mit Eier / Rühreier & Bacon		800,-
Parasztos rántotta / Rustic scrambled eggs / Rühreier auf bäuerliche Art		800,-
Sajtos omlott / Cheesy omelette / Rühreier mit Käse	 	800,-
Sonkás omlott / Ham omelette	 	800,-
Virdli mustárral / Frankfurter with mustard / Wienerle mit Senf	 	600,-
Magyaros vegyes ízelítő / A taste of hungarian mix / Ungarische gemischte Kostprobe	 	1500,-

Lévesek / Soups / Suppen

Húsleves gardagon / Rich broth / Fleischbrühe mit reichlichen Zutaten	  	800,-
Húsleves májgaluskával / Broth with liver noodles / Fleischbrühe mit Leberspätzle	 	800,-
Francia hagymaleves cipőben / French onion soup served in loaf / Französische Zwiebelsuppe im Laibchen	  	1000,-
Vargánya krémleves, sajttal / Pecini cream soup with cheese / Maronenkremsuppe mit Camembert	  	1200,-

Ételedek ...Még a többi elkészül!

Appetizers until the rest is being prepared / Vorspeisen

Tatár beefsteak / Tatar beefsteak / Tatarer beefsteak	  	3500,-
Túrós csusza / Turos csusza (pasta with cottage cheese) / Quark-Pasta	  	950,-
Cézár saláta, piritott csirkemellel / Caesar salad / Caesar-Salat mit gerösteter Hühnerchenbrust	 	1800,-

Halak / Fish dishes / Fische

Roston süllő filé grillezett zöldség nyárs tartármártással
Roasted zander fillet with grilled vegetable skewer and hollandaise sauce
Geröstet Zanderfilet mit gegrilltem Gemüsepieß, Soße hollandaise

   3900,-

Grillezett lazac citromos joghurtos salátával
Grilled salmon served with lemon-yogurt salad
Gegrillter Lachs mit Joghurtsalat und Zitrone

   3900,-

Süllőpofa pankó morzsában, jászmin rizszel, tartármártással
Pike-perch cheeks in panko bread crumbs served with jasmine rice and tartar sauce
Zander-fischmaul paniert im Panko Semmelbrösen, mit Jasmin-Reis und Sauce Tartare

   3500,-

Harsapaprikás túrós csuszával
Catfish paprikash served with túros csusza (pasta with cottage cheese)
Welspaprikasch mit Quark-Pasta

   3200,-



Szárnyasok ... Baromfi udvar legjava!

Poultry dishes / Die Besten vom Bauernhof/Baromfi

Geflügel Das Beste vom Geflügelhof

2 személyes szárnyas tál

(Libacomb kacsa-mell, párolt kacsa-máj, jércemell ropogós panko morzsában
fűszeres héjas burgonya, zöldbörtes jászminrizs.)

Mixed poultry plate for 2 person (including: roasted duckleg and duck breast, fried duck liver,
crispy Panko crumbed pullet breast, served with spicy potatoes and Jasmine rice with vegetables
Geflügelplatte für 2 Personen (Gänsekeule, Entenbrust, panierte Entenleber, Pouletchen in
knusprigem Panko Brotkrumen, gewürzte Kartoffeln in Schale, dazu Jasminreis mit Gemüsebeilage)

8900,-

Hízott libacomb, pirított burgonyával és párolt lilakáposztával

Grilled goose leg served with roasted potatoes and braised red cabbage

Gänsekeule mit Röstkartoffeln, dazu gedünstetes Blaukraut

3200,-

Grillezett kakukkfűvel csirkemell, burgonyapürével

Grilled chicken breast with thyme served with mashed potatoes

Gegrillte Hähnchenbrust mit Thymian und Kartoffelpüree

2700,-

Roston kacsamáj boros körtével burgonyapürével

Roasted duck liver served with wine-poached pears and mashed potatoes

Entenleber vom Rost mit Weinbirne und Kartoffelpüree

4200,-

Tanyasi kacsacomb pirított burgonyával, párolt lilakáposztával

Grilled duck legs from the farm served with roasted potatoes and braised red cabbage

Entenkeule vom Gutshof mit Röstkartoffeln, dazu gedünstetes Blaukraut

2500,-

Rozéra sült kacsamell petrezselymes burgonyával párolt lilakáposztával

Roast-roasted duck breast with parsley potatoes and red cabbage

Rosa gebratene Entenbrust mit Petersilienkartoffeln und Rotkoh

3500,-



Sertés / Pork dishes Vom Schwein

2 személyes szurdok tál

/Szurdok platter for 2 persons / szurdok Platte für 2 Personen

(Fűszeres krémsajttal töltött jércemell filé rántva, cigánypecsenye, rántott sajt ,paradisomos sajtos csirkemell, kacsamájjal töltött sertéskaraj rántva, fűszeres héjas burgonya, rödköretes jászminris)
 /Szurdok plate' for 2 person (fried chicken breast filled with spicy cream cheese, roast a'la Brasov, fried mozzarella, tomato cheese chicken breast, fried pork loin filled with duck liver served with spicy potatoes and Jasmine rice with vegetables
 Schluchtenplatte für 2 Personen (Panierter mit gewürztem Streichkäse gefülltes Poulaenderbrustfilet, Zigeunerbraten, paniierter Mozzarella, Tomatenkäse Hähnchenbrust, paniertes mit Entenleber gefülltes Kotelett dazu gewürzte Kartoffeln in Schale



7000,-

Mustáros cigány pecsenye fűszeres héjas burgonyával

Roast flavoured with mustard, spicy potatoes

Mit Senf bestrichener Zigeunerbraten, dazu gewürzte Kartoffeln in Schale



2500,-

Csülök jóasszony raguval , fűszeres héjas burgonyával

Knuckle with 'jóasszony' ragout, spicy potatoes

Haxe mit Ragout auf Hausfrauenart, dazu gewürzte Kartoffeln in Schale



2500,-

Velővel töltött borda rántva hasáburgonyával ,jászmin rizessel

Pork ribs filled with marrow, Jasmine rice

Mit Hirn gefülltes Rippchen, Pommes frites, Jasminreis



2900,-

Fenyves tekercs hasáburgonyával

Fenyves meat rolls with French fries

Fenyvesrolle mit Pommes frites



2500,-

Szurdok szelet hasáburgonya , jászmin rizessel

Szurdok slice with French fries and Jasmine rice

Szurdokschnitzel, Pommes frites, Jasminreis



2500,-

Sertés borda pirított velővel, sajttal csöben sütvé, jászmin rizessel

Pork ribs with toasted marrow, fried with cheese, Jasmine rice

Schweinerippchen mit geröstetem Hirn, mit Käse im Rohr überbacken, dazu Jasminreis



2500,-

Hízott Kacsamájjal töltött borda rántva hasáburgonyával, jászmin rizessel

Pork ribs filled with fattened duck-liver, French fries and Jasmine rice

Mit Entenleber gefülltes Rippchen, Pommes frites, Jasminreis



2800,-

Ropogós malac császári burgonyapürével, párolt lilakáposztával

Crispy pork served with Caesar mashed potatoes and steamed cabbage

Knusprig gebratenes Ferkel mit Kartoffel-püree von Kaiser, gedünstetes Kraut



2800,-

Markahúsból készült ételek

Beef dishes / Vom Rind

Roston bélszín zöldbors mártással, Lyon hagymával, krokettel

Grilled sirloin served with green pepper sauce, Lyon onion, potato croquettes

Leidenbraten Rostbeef mit Grün Pfeffer Sauce, Lyoner-Zwiebeln, Kroketten

4900,-

Chatobrian fűszeres angus steak burgonyával

Chatobrian spicy angus steak with potatoes

Chateaubriand angus Gewürzsteak mit Kartoffeln

8000,-

Pista bácsi (roston bélszín, sajttal sonkával töltve, zöldbors mártással, krokettel)

5500,-

Uncle Pista (roasted tenderloin steak filled with ham and cheese, in green pepper sauce and croquette)

Oncel Steffis Lieblingspeise: mit Käse und Schinken gefüllte Lende vom Rost,

dazu grüne Erbsensoße und Kroketten

Bélszín Rossini (roston bélszín, natúr gomba, Hízott kacsamáj, barnamártás)

5900,-

Jármín rizszel

Tenderloin Steak a la Rossini (roasted tenderloin steak, natur mushrooms, famened duck-liver,

brown mushroom sauce) Jasmine rice

Lende Rossini: Lende vom Rost, Waldpilze, Entenleber mit Pilzsauc brauner Soße und Jasminreis



Angus marha / Angus cattle / Angus rind

Az Angus marha eredendően Skóciából származik, relatíve kistestű, húsmarha. A marhák mire kifejlődnek a nagyberek legelőikön, olyan 450-550 kilósak, viszont amikor vágásra kerül a sor, nem ritka a 600-700 kg-s súly sem. Vágás és pihentetés után a húst 21 napig érlelik alacsony, 4-5 fokos hőmérsékleten, szárazon, így a saját íze tökéletesen megmarad.

Angus cattle can be originated from Scotland and is relatively small breed beef cattle. When the cattle is fully grown at the pasture of Nagyberek, they are roughly 450-550 kg, but when the time comes for the butcher, a weight of even 600-700 kg is not rare. After cutting and setting it aside for a bit, the meat matures for 21 days at a low temperature of 4-5 ° C, dry, so that its own taste is perfectly preserved.

Der Angus Rind stammt ursprünglich aus Schottland, er hat einen relativ kleinen Körper, er ist Fleischrind. Solange sich die Rinde auf der Wiese von Nagyberek entwickeln, sind sie so 450 - 550 kg schwer, aber wenn es zur Schlacht kommt, ist das Gewicht von 600 - 700 kg auch nicht selten. Nach der Schlacht und Ruhigstellung wird das Fleisch bei niedrigen Temperaturen 4-5 Grad 21 Tage lang trocken gebeizt, so bewahrt es seinen eigenen Geschmack.

Angus marha pofa áfonyás barna mártással mandulás burgomypörével

   4000,-

Angus beef served with mashed potatoes served with almond and blueberry brown sauce
Angus Rindsmaule Heidelbeer-braune Sauce, Kartoffelpüree mit Mandeln

Rib-Eye angus steak barna mártással, Lyon hagymával, fűszeres steak burgompyával

  5500,-

Rib-eye angus steak, with brown sauce with Lyon onion and spicy steak potatoes

Rib-eye angus steak , mit braune Sauce, Lyoner-Zwiebeln Gewürztes Steak mit Kartoffeln



Mangalica/Mangalica pig/Mangaliza

A mangalica ősi magyar zsinértűs. Kistestű, vékony csontozatú és göndör szőröként borította. A mangalicából készült termékek egészséges voltát ma már senki sem vitatja. A könnyű koleszterin, szemben a fehér sertésben található nehéz koleszterinnel kifejezetten gyógyító hatással. A hús és szalonna összetételének a közvényre kifejtett gyógyító hatása szintén igazolt.

Mangalica is an ancient Hungarian lard-type pig. It has a thin-boned small body covered with curly fur. In today's world no one disagrees with the healthiness of the products made of mangalica pig. High-density lipoprotein cholesterol has healing effects as opposed to low-density lipoprotein which can be found in white pigs. The healing effect the composition of meat and bacon has to gout is also proven.

Das Mangaliza ist eine uralte ungarische Schwein-rasse. Es hat einen kleinen Körper, dünne Knochen, bedeckt mit krausigem Haarleid. Ob die aus Mangaliza hergestellten Produkte gesund sind, wird heute von niemandem bestritten. Das gute Cholesterin gegen den bösen Cholesterin, das sich im Weischwein befindet, hat ausgesprochen eine heilende Wirkung. Die heilende Wirkung der Zutaten des Fleisches und Specks auf die Gicht sind auch bestätigt.

Saus-vide mangalica szűz baconbe tekerve fokhagymásogyoró burgonyával

Sous-vide mangalica pig wrapped in bacon served with garlic- and peanut potatoes

Filet von Mangaliza saus-vide in Bacon gerollt, mit Knoblauchmuss-Kartoffeln

 4000,-

Mangalica szűz panko morzsába hasábburgonyával

Mangalica pig in panko breadcrumbs served with french fries

Filet von Mangaliza paniert im Panko Semmelbrösel, Pommes

  4000,-



Ausztrál wagyu/Australian wagyu/Australisches wagyu-rind

Lassan Európában is felbukkan a japán Kobe tartományból származó szarvasmarha, amely sajátos tenyésztési körülményeinek is köszönheti hírnevét. A kobei szarvasmarha húsa a világon a legdrágább, legexkluzívabb. A tenyésztés legsajátosabb mozzanata a masszáz, amely minden példánynak naponta jár. Egy speciális kesztyűvel 2-3 órát dörzsölik az állatokat, miközben rizsborral permetezik őket. Ennek a módszernek köszönhető az a zsírtartalék, amelynek később a hús egyedülálló lágyágát köszönheti.

Cattle from the Kobe province of Japan are also emerging slowly in Europe, their fame can be thanked to their special breeding circumstances. The meat of Kobe cattle is the most expensive and most exclusive in the world. The most subtle moment of the breeding is the massage, which every specimen get every day. They use a special glove to rub the animals for 2-3 hours while spraying them with rice wine. This method results the fat reserves, which later on is the cause of the unique softness of the meat.

Langsam stoßt auch in Europa das Rind aus der Provinz Kobe aus Japan auf, der auch durch die eigenartige Zucht berühmt ist. Das Fleisch des Rindes aus Kobe ist auf der Welt am teuersten und exklusivsten. Das eigenartigste Moment der Zucht ist die Massage, die jedem Exemplar täglich zusteht. Mit speziellen Handschuhen werden die Tiere 2-3 Stunden lang gereibt, während sie mit Reiswein besprüht werden. Durch diese Methode bleibt eine Fetterserve, durch die das Fleisch einzigartig weich wird.

Wagyu oldalas lilakáposztával, burgonyapürével

Wagyu beef short ribs served with red cabbage and mashed potatoes

Wagyu-steak mit Lila Kohl, Kartoffel-püree



7000,-



Magyar bivaly / Hungarian buffalo / Ungarischer Büffel

Szükséges a bivalyhúsból készült ételek népszerűsítése, hiszen nem ismert ez a kiváló alapanyag – a házi bivaly húsa a marhahúsnál kissé rostosabb, vörösebb színű, illata pedig édeskeesebb. Kiemelkedően magas a fehérjetartalma, foszforosavban és vasban is gazdagabb a marhahúsnál, zsírt viszont alig tartalmaz.

It is necessary to promote food made of buffalo meat, as this excellent raw material is not widely known – the domestic buffalo meat is slightly smoother and redder than beef, and its smell is sweeter. It is exceptionally high in protein, phosphoric acid and iron are also richer in buffalo than in beef, but hardly contains any fat.

Es ist notwendig, die Speisen aus Büffelfleisch populär zu machen, dieser ausgezeichnete Grundstoff ist ja nicht bekannt. Das Fleisch des Hausbüffels ist ein bisschen faseriger, als das Rindfleisch, seine Farbe ist roter, seine Duft ist süßer, es enthält viel mehr Eiweiß, es ist reicher an Phosphorsäure und Eisen, als das Rindfleisch, aber es enthält kaum Fett.

Bivaly pörkölt /burgonya lángossal

Buffalo stew with potato scones

Büffelgulasch mit Kartoffelfladen

  1800,-

Bivaly sült vadasan zsemlegombóccal

Roasted buffalo garmy style served with dumpling

Büffelbraten mit Wildsauce, Semmelknödel

   4000,-

Magyar Bivaly gulyás / Hungarian buffalo goulash/ Ungarisches Büffelgulasch

  1500,-



Vegetáriánus ételek

Vegetarian dishes/Vegetarische Speisen

Sajttal töltött chili paprika

Chili filled with cheese

Mit Käse gefüllter Chili-Paprika

   800,-

Sajttal töltött rószti táskák

Rösti bag filled with cheese

Mit Käse gefüllte Röstitasche

   800,-

Grillezett zöldség

Grilled vegetables

Grillgemüse

1500,-

Rántott trapista sajt Jázminrizzsel tartár mártással

Breaded cheese with Jasmine rice

Panierter Trappistenkäse mit Jasminreis und Sauce tartar

   1800,-

Rántott camambert sajt mandulás bundában, áfonyával, almás krokettel

Fried almond crumbed camembert with cranberry served with apple croquettes

Panierter Camembert in Mandelmantel, mit Preiselbeeren und Apfelmkroketten

    2000,-

Grillezett zöldségnyárs

Grilled vegetable skewer

Gegrillter Gemüsespieß

1200,-

Grillsajt saláta ágyon

Halloumi grilled cheese

Halloumi Grillkäse

 2500,-

Görögsaláta

Greek salad

Griechischer Salat

 1400,-



Allergének /Allergens/ Allergene

-  **Tej és az abból készült termékek**
Milk and dairy products / Milch und Milchprodukte
-  **Glutént tartalmazó gabonafélék és az abból készült termékek**
Grain containing gluten / Getreide mit Gluten
-  **Tojás és az abból készült termékek**
Eggs and egg products / Eier und Eierprodukte
-  **Mustár és az abból készült termékek**
Mustard and mustard products/ Senf und Senfprodukte
-  **Halak, rákfélék és az abból készült termékek**
Fish, crustaceans and fish products / Fische, Garnelen und Produkte aus Meeresfrüchten
-  **Szójabab és az abból készült termékek**
Soybean and soybean products/Sojahohnen und Gerichte davon
-  **Zeller és az abból készült termékek**
Celery and celery products / Sellerie und Gerichte davon
-  **Diófélék (mandula, mogyoró, dió, pisztácia, makadámia, queenslandi dió)**
Nuts (Almonds, hazelnuts, peanuts, pistachios, macadamia, queensland walnuts)
Nussarten (Mandeln, Erdnuss, Walnuss, Pistazien, macadamienuss, Nuss von Queensland)
-  **Gomba és az abból készült termékek**
Mushroom and mushroom products/Pilze und Gerichte vom Pilz

Minden Kedves vendégünknek jó étvágyat kívánunk!
Áraink forintban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák.
Féladag esetén a teljes ár 70%-át számoljuk fel.

Wir wünschen unseren lieben Gästen guten Appetit!
Unsere Preise sind in HUF inkl. MwSt.
Bei halben Portionen berechnen wir 70 % des vollen Preises.



Desszertek / Desserts

Sajttorta erdei gyümölcsösöntettel

Cheesecake with berry sauce

Käsekuchen mit Waldfruchtensauce

   700,-

Gundel palacsinta

Gundel pancakes

Gundelpalatschinken

    800,-

Túrós barackos palacsinta

Cottage cheese - peach pancake

Quark-Pflümchen Pfannkuchen

   800,-

Túrógombóc eperhabbal

Curd cheese dumplings with strawberry mousse

Quarkknödel mit Erdbeermousse

  800,-

Zacher torta vanília fagyalttal

Zacher cake with vanilla ice cream

Sachertorte mit Vanilleeis

   700,-

Gesztenye püré

Kastaniempüree

Chestnut puree

  700,-

Almás fenyves

Apple strudel a la Fenyves

Apfel à la Fenyves

   700,-

Kérdék / Beilagen

Hasábburgonya	500,-
French fries / Pommes frites	
Jázmín rizs	500,-
Jasmine rice / Jasminreis	
Zsemlegombóc	600,-
Dumpling/Semmelknödel	
Fűszerezett héjas burgonya	600,-
Spicy potato with its peel / Gewürzte Kartoffeln in Schale	
Krokett	  600,-
Croquette / Kroketten	
Zöldkórétes jázmín rizs	800,-
Jasmine rice with vegetables / Jasminreis mit Gemüsebeilage	
Burgonya lángos	 600,-
Potato scones / Kartoffellángos (Haden)	

Saláták / Salads / Salate

Káposzta saláta	500,-
Coleslaw / Krautsala	
Édeset alma paprika	500,-
Sweet peppers in vinegar / Eingelegte Apfelpaprika	
Csemege uborka	500,-
Pickled cucumbers / Saure Gurken	
Kovászos uborka	500,-
Fermented cucumber / Eingelegte Gurken	
Uborka saláta	500,-
Cucumber salad / Gurkensalat	
Vegyes saláta	600,-
Salad mix / Gemischter Salat	

Rum:

Captain Morgan
Bacardi
Havanna club 7 év
Havanna club 7 years old
Havanna club 7 Jahre alt

4cl
800.-
800.-
1500.-



Gin:

Gordon's
Beefeater
London Hill

4cl
600.-
600.-
500.-

Likörök:

Liquor/Likör



Baileys Irish Cream
Grand Marnier
Cointreau
Southen Comfort

4cl
600.-
1500.-
900.-
750.-

Pezsgő

Champagne/Sekt
Cinzano Asti 0,75
Martini Asti 0,75
Henkell Trocken 0,75
Törley Charmant 0,75
Törley Charmant 0,75
Törley Charmant 0,75
Cinzano 0,2

ü.
3000.-
5000.-
4000.-
2000.-

2000.-

Vermuth:

Wermuth
Campari
Cinzano Bianco
Cinzano Extra Dry
Cinzano Rosso

1dl
500.-
400.-
400.-
400.-



Whisky:

	4cl
Ballantines	600.-
Ballantines Gold Seal (12 éves)	900.-
Ballantines Gold Seal (12 years old)	
Ballantines Gold Seal (12 Jahre alt)	
Chivas Regal	900.-
Tullamore Dew	600.-
Jack Daniels	700.-
Jim Beam	600.-
Jim Beam Black Label (8 éves)	900.-
Jim Beam Black Label (8 years old)	
Jim Beam Black Label (8 Jahre alt)	
Johnnie Walker	600.-

Szeszitalok:

Spirits/Spiritussen:

	4cl
Tequila Olmeca Silver	600.-
	2 dl
Aperol	1200.-

Vodka:

	4cl
Finlandia	500.-
Smirnoff	500.-
Nemiroff	500.-

Brandy:

	4cl
Metaxa 3'	400.-
Metaxa 5'	700.-
Metaxa 7"DD	900.-

Kserü:

Bitter	4cl
Jagermeister	500.-
Zwack Unicum	500.-
Zwack Unicum szilvás	500.-
Next	500.-

Cognac:

	4cl
Courvoisier VS DD	2000.-
Martell	2000.-
Hennessy	2000.-

Energia:

Energy drink/Energiegetranke

Red Bull
Hell

0,25l
800.-
500.-



Csapell sörök:

Draht beer/Bier vom Fass

Staropramen
Hoegarden (búza)
Hoegarden (wheat)
Hoegarden (Weizen)

0,25l

0,3l

0,5l

340.-

560.-

450.-

900.-

Leffe dark

0,25l

0,33l

490.-

600.-

Üveges sörök:

Flaschenbier/

Stella Artois
Stella Artois alkoholmentes
Stella Artois alkoholfree
Stella Artois alkoholfrei
Staropramen
Hoegarden (búza)
Hoegarden (wheat)
Hoegarden (Weizen)

0,33l

0,5l

500.-

500.-

600.-

650.-

Kávé, tea:



Coffee, tea/Kaffee und tee

Dupla fekete
Espresso/Espresso gross
Cappuccino
Dilmah tea
Lipton tea specialties
Teespezialitäten aus Lipton

450.-

550.-

600.-

Fűtő csoki:

Hot chocolate/Heisse schokolade

Fehér/White/Weiss
Classic/Classic
Ét csokoládé

700.-

700.-

700.-



Üdítők:

Fizzy Refreshments/Erfrischungsgetranke:

Pepsi cola	0,25l
Pepsi light	300.-
Orange	300.-
Canada Dry	300.-
Tonic	300.-

Ásványvíz:

Mineralwater/

0,33l

Parádi kénes

250.-

Sulphuretted from 'Parád'

Kristályvíz:

'Kristály' mineralwater/

0,3l

Szénsavas/Fizzy

250.-

Szénsavmentes/Still

250.-

0,75 l víz

350.-

Üdítő rostos:

Fruit juice/

1dl

Narancs 100%

150.-

Orange 100%

Almalé 100%

150.-

Apple 100%

Őszibarack 50%

130.-

Peach 50%

Lipton Ice-tea őszibarack

0,2l

Lipton Ice-tea Peach

300.-

Lipton Ice-tea citrom

300.-

Lipton Ice-tea Lemon

Lipton Zöld Ice-tea

300.-

