

Hableány Hotel és Étterem

ÉTLAP / SPEISEKARTE / MENU CARD

II. KATEGÓRIA / II. KLASS / II. CLASS

**Bocsi László és Nagy Sándor mesterszakácsaink
és remek csapatuk ajánlásával**

Előételek / VORSPEISEN / PORS-D'OEUVRE

- **Haltepertő lilahagymával, kovászos uborkával** 1.700.-Huf

Fischgrammeln mit rote Zwiebeln, Salzgurke

Fish cracklings with violet onions and leavened cucumber

- **Tatárbeefsteak pirítóssal és zöldségekkel** 3.400.-Huf

Beefatar mit Toast und Gemüse

Tatar steak with toast and garden vegetables

- **Hableány saláta** 1.600.-Huf

(Kapros-joghurtos saláta grillezett csirkemell csikokkal)

Meerjungfrausalat (Frischem Salat mit gegrilltem Hühnerfleisch)

Mermaidsalad (Mixed salad with grill chickenbreast)

Levesek / SUPPEN / SOUPS

- **Házi májgaluskaleves** 900.-Huf

Lebernockerln Suppe

Liver-noodles soup

- **Marhahúsleves csigatésztával, zöldségekkel** 1.400.-Huf

Rindfleischsuppentopf mit Schneckennudeln

Beef soup with shell pasta

- **Bourbon vaniliás Őszibarack leves, fagyival** 1.100.-Huf

Kalte Pfirsichcremesuppe mit Vanille Eis

Cold peach creme soup with vanilla ice cream

- **Alföldi gulyásleves** 1.500.-Huf

Halételek/ FISCHGERICHTE / FISH DISHES

- **Filézett harcsahalászlé** 2.000.–Huf
Fischsuppe vom Welsfilet / Fish soup of catfish fillets
- **Filézett csésze harcsahalászlé** 1.200.Huf
Welsfiletsuppe in der Tasse/ Small catfish soup
- **Korhely harcsahalászlé** 2.100.–Huf
Pikante Fischsuppe vom Welsfilet / Fish soup of catfish piquant
- **Halbelsőség** 500.–Huf
Fischrogen / Fish spawn
- **Tiszaparti harcsapaprikás túrós csuszával** 2.800.–Huf
Paprikawels nach „Theissufer“ Art mit Topfenfleckerln
Catfish stew from the bank of Tisza with pasta and soft cheese
- **Grillezett süllőfilé grill zöldségekkel, krokettel** 3.100.–Huf
Zanderfilet vom Rost mit gegrilltem Gemüse und Kroketten
Grilled pike-perch with roast vegetables and croquettes
- **Rántott harcsa vajas-petrezselymes burgonyával** 2.800.–Huf
Welsfilet gebacken mit Butter-Petersilien-Kartoffeln
Breaded catfish with buttered parsley potato
- **Sokmagvas süllőfilécsíkok burgonyapürével** 3.000.–Huf
Zanderfiletstreifen in Sesamkruste mit Kartoffelpüree
Pike-perch stripes in sesame seed crumbs with potato puree
- **Fűszermorzsás süllőfilé diós, almás friss salátával** 3.000.–Huf
Gewürztes Zanderfilet vom Rost mit frischem Salat mit Walnuss und Apfel.
Pike-perch in spicy crumbs with fresh salad with walnut and apple.
- **Harcsa gyros sült burgonyával és friss salátával** 2.800.–Huf
Wels Gyros mit Pommes Frites und frischem Salat
Catfish gyros with French Fries and fresh salad
- **Süllő egészben sütve petrezselymes burgonyával** 130.–Huf/dkg
Ganzer Zander mit Petersilienkartoffeln
Pike-perch roasted as whole with parsley potato

Szárnnyasok/ GEFLÜGEL / POULTRY

- Sokmagvas jércemell burgonyapürével** 2.300.–Huf
Hühnerbrust in Sesamkruste mit Kartoffelpüree
Pullet in sesame seed crumbs with potato puree
- Sajttal töltött csirkemell baconköntösben, dresszing salátával** 2.500.–Huf
Hühnerbrust mit Käse gefüllt in Speckmantel mit Joghurt dressing Salat
Chicken breast filled with cheese in bacon with dill-yoghurt fresh salad
- Roston jércemell kapros-joghurtos salátával** 2.300.–Huf
Gegrillte Hühnerbrust mit Dill-Joghurt Salat
Chickenbreast from grill with dill-yoghurt vegetables
- Csirke Cordon blue vegyes körettel** 2.500.–Huf
Hühnerbrust Cordon Blue mit Reis und Pommes Frites
Chicken Cordon blue with mixed garnish
- Ropogós sült kacsacomb, lilakáposztával, tört burgonyával** 2.900.–Huf
Entenkeule mit Rotkraut und Kartoffeln
Duck leg with Red cabbage and potato
- Kemencés kacsamáj burgonyapürével, almás zellerszár salátával** 4.800.–Huf
Entenleber vom Grill mit Kartoffelpüree und frischem Salat mit Apfel und Sellerie
Duck liver with potato puree and appled-celeried salad

Sertéshúsból készült ételek/ SCHWEINGERICHTE / PORK DISHES

- Rántott szelet vegyes körettel vagy Borzas szelet (fokhagymás tejföl)** 2.000.–Huf
Schweineschnitzel gebacken mit Reis und Pommes Frites, oder mit Knoblauchrahm
Breaded cutlet with mixed garnish or breaded cutlet with garlic sour cream and cheese
- Füredi csikós pecsenye fűszeres burgonyával** 2.400.–Huf
Schweineschnitzel nach „Füreder“ Art (Paprika, Zwiebeln, Baconspeck) mit Würzkartoffeln
Horseherd roast from "Füred" with spicy potato
- Magyaros szűzermék karika burgonyával** 2.800.–Huf
Schweinefilet nach Ungarische Art mit Kartoffelntallern
Hungarian medallions of pork with Dollar Chips
- Füstölt sertéscsülök grillezve, fűszeres burgonyával, tormával** 2.500.–Huf
Geräuchertes Eisbein vom Grill mit Würzkartoffeln und Meerrettich
Smoked knuckle with spicy potato and horseradish

• **Grill fatányéros 1 fő részére**

3.000.–Huf

Grill Platte für 1 Person, Grilled plate for 1 person

(fokhagymás sült tarja, grillezett füstölt csülök, barbecue oldalas,

fűszeres burgonyával, házi hordós savanyúsággal)

(knoblauch Schweinenacken, Eisbein, barbecue Rippen würzkartoffeln und hausgemacht Salat.)

(garlic fried cutlet, grilled smoked pork knuckle, barbecue pig-sided, fried potato, homemade pickles)

Marhahúsból készült ételek/ RINDSGERICHTE / BEEF DISHES

• **Marhalábszár pörkölt galuskával**

2.300.–Huf

Rindergulasch mit Nockerln

Beef stew with noodles

• **Hagymás rostélyos karika burgonyával**

3.500.–Huf

Zwiebelrostbraten mit Kartoffelntallern

Braised steak with fried onions and potato slices

• **Bélszín java grillezve fűszervajjal,**

5.100.–Huf

bacongalléros burgonyával, salátával

Rindersteak vom Grill mit Kräuterbutter, Joghurt Dressing Salat und Kartoffelnbeilage

Grilled tenderloin with spicy butter, salad and bacon-collared potato

Kétszemélyes tálak / PLATTE FÜR 2 PERSONEN / PLATE FOR 2 PERSON'S

• **Hableánytál 2 főre / Fleisch Platte für 2 Person/**

5.900.–Huf

(Csirke cordon blue füstölt csülök, rántott sajt, roston csirkemell, rántott szelet, v. köret)

(Hühnerbrust Cordon Bleu, Eisbein, Käse paniert, Hühnerbrust vom Grill, Schweineschnitzel gebacken und gemischter Beilage)

(Mermaid platter, Chicken cordon, knuckle, breaded cheese, pullet spit, breaded cutlet with mixed garnish)

• **Halastál 2 főre /Fisch Platte für 2 personen /Fish Plate for 2 persons/** 6.000.–Huf

(Harcsafilé roston, fűszermorzsa süllőfilé, cordon harcsafilé, mandulás fogasfilé,

rántott ponty, petrezselymes burgonya, párolt zöldség)

Saláták SALAT / SALAD

- **Tartármártás, ketchup, tejföl, majonéz + szósok, mártások** 400.-Huf

Tartarensauce, Ketchup, Sauerrahm, Mayonnaise + Saucen

Tartare sauce, ketchup, sour cream, mayonnaise + sauce

- **Savanyúságok** 500.-Huf

Salat / Salad

- **Saláták kívánság szerint, házi savanyúságok** 700.-Huf

Salaten auf Wunsch / Salad as requested

Tészták / NUDELN / PASTA

- **Túrós csusza tepertővel** 1.800.-Huf

Topfenfleckerl / Pasta with soft cheese

- **Tojásos galuska** 1.000.-Huf

Eiernockerl (Nockerl mit Rührei) / Dumplings with eggs

Desszertek / NACHTISCHE/ DESSERT

- **Palacsinták (2 db/adag, kakaós, ízes, nutellás)** 700.-Huf

Palatschinken (2 Stücke/Portion, Kakao, Marmalade, Nutella)

Pancake (2 piece/portion, cacao, jam, nutella)

- **Gundel palacsinta (2db/adag)** 1.300.-Huf

Nach „Gundel“ Art (2 Stücke/Portion)

“Gundel” pancake (2 piece/portion)

- **Rántott túrós palacsinta vanília sodóval, gyümölccsel (1db /adag)** 1.300.-Huf

Palatschinken mit Quark (Topfen) gefüllt, paniert und mit Vanille Sauce und Früchten (1 Stück/Portion)

Breaded pancake with curd and vanilla flavour and fruits (1 piece/portion)

- **Somlói galuska** 1.200.-Huf

Schomloer Nockerln / Somlo noodle

- **Sült fagylalt, ahogy mi készítjük** 1.400.-Huf

Gebackenes Eis mit Honig / Roast ice-cream as we make it with Honey (Honey Ball)

- **Hableánykehely** 1.600.-Huf

Meerjungfrau Eisbecher / Mermaid cup, ice cream and somlo noodle