

Étlap

Aszalt szilvával, camamberttel töltött rántott pulykamell burgonya pürével

Breaded turkey breast filled with dried plums
and camambert with potato puree

Gefüllte Putenbrust /camambert und Pflaume/
Kartoffelpüree

2450 Ft

Göngyölt pulykamell vegyes körettel /baconnel, camamberttel töltve/

Turkey breast filled with bacon and camambert
with mixed garnish

Gefüllte Putenbrust (Camembert und Speck)
gemischte Beilagen

2450 Ft

Görög csirkemell zöldpestós, magvas salátaágyon

Greek chicken breast on seedy green pesto bed
Griechische Hühnerbrust auf Pesto Salat

2350 Ft

Rántott csirkecomb filé petrezselymes burgonyával

Breaded chicken thigh fillet with parsley potatoes
Hähnchenkeulenfilet mit Petersilienkartoffeln

2100 Ft

Étlap

Vasalt csirkecomb filé joghurtos vitaminsalátával sült burgonyával

*Ironed chicken thigh fillet with vitamin salad
and fried potatoes*

*Hähnchenkeulenfilet mit Bratkartoffel
und Vitamin Salat*

2100 Ft

Gyros tál

*Gyros plate
Gyros Platte*

2100 Ft

Kacsacomb almás párolt káposztával tört burgonyával

*Duck thigh with apple stewed cabbage
and meshed potatoes*

*Entenkeule mit gedünstetem Kraut
Kartoffelpüree*

2590 Ft

Pista bácsi étke /karaj, hagymás szalonnás raguval, steak burgonyával/

Pista bácsi's meal with garlicky cloves of potatoes

/Pork chops with onion and bacon ragout/

Onkel Pista's Lieblingessen

/Schweinskotelett, Zwiebel-Speck Ragout, Knoblauchkartoffeln/

2100 Ft

Étlap

*Benei batyu vegyes körettel
/kolbásszal, baconnel, sajttal, almapaprikával
töltött karaj rántva/*

*„Bene bundle” with mixed garnish
/breaded pork chops filled with sausage, bacon
cheese and pickled paprika/
„Bene”-Bündelchen gemischte Beilagen*

2350 Ft

*Kalocsai sertéskaraj vegyes körettel
/lecsós, kolbászos, gombás raguval/*

*„Kalocsa style” pork chops with mixed garnish
/pork chops in ratatouille, sausage and mushroom ragout/
Kotelett „Kalocsa” mit gemischte Beilagen
/Schweinskotelett Lecso, Ragout/*

2250 Ft

*Zsiványpecsenye vegyes körettel
/fokhagymás tarja „kakastaréjjal”, virslivel/*

*„Zsivány (Outlaw) style” roast with mixed garnish
/pork cutlet with rooster comb, frankfurter and gravy/
„Falscher Braten” mit gemischten Beilagen*

2350 Ft

Rántott szelet hasáburgonyával

*Schnitzel with french fries
Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites*

1950 Ft

Étlap



Rántott sertésvelő vegyes körettel

Breaded pork marrow with mixed garnish
Paniertes Schweinehörn mit gemischten Beilagen

1950 Ft

Brassói aprópecsenye „ahogy mi készítjük” /csíkokra vágott fokhagymás sertéshús hasáburgonyával/

*Roast a'la Brasov –as we like it-
/garlic pork strips with french fries/
„Brasso-er Geschnetzeltes” –wie wir es mögen-
/mit Schweinestreifen und Pommes Frites/*

1950 Ft

Szűzermék borsmártással, krockettel

Pork medallions in pepper sauce with potato croquettes
Jungfernmedaillons in Pfeffersosse, Kroketten

2550 Ft

Sörrel locsolt csülök pékmester módra

Pork Hock „Pékmester style” sprinkled with beer
Bier-Schweinshaxe „Bäckerinnen Art”

2100 Ft

Fűszervajas bélszín steak hasáburgonyával

Spicy butter sirloin steak with french fries
Filet mit Kräuterbutter, Pommes Frites

4600 Ft

Étlap

Marhapörkölt főtt burgonyával vagy galuskával

*Beef stew with boiled potatoes or noodles
Rindergulasch mit Salzkartoffeln oder Spätzle*

2200 Ft

Birkapörkölt főtt burgonyával

*Lamb stew with boiled potatoes
Lammeintopf mit Salzkartoffeln*

2200 Ft

Pacalpörkölt sós burgonyával

*Tripe stew with boiled potatoes
Pansengulasch mit Salzkartoffeln*

1800 Ft

Fogasfilé roston kapros tejszínes-gombamártással hercegnő burgonyával

*Grilled zander fillets with dill and cream mushroom sauce
and duchess potatoes
Zanderfilet vom Rost, Dill-Rahm-Pilze
Prinzess Kartoffeln*

2490 Ft

Fogasfilé rántva burgonya pürével

*Breaded zander fillets with potato puree
Zanderfilet paniert mit Kartoffelpüree*

2490 Ft

Étlap

Lazac steak citromfüves vajmártásban párolt rizzsel

Lemongrass butter salmonsteak with steamed rice
Lachs Steak in Zitronenmelissen-Rahmsoße, gedünsteter Reis

3290 Ft

Korona grill tál 1 személyre /csirkecomb, flekken, szűzérme, vitamin saláta, steak burgonya/

Korona grillplatter for 1 person
/Chicken drumsticks, flekken, medallions,
vitamin salad, steak potatoes/
„Kronen” Grillteller für 1 Person
/Hühnchenschenkel, Rindsmedaillon,
Vitamin Salat, Steak Kartoffeln/

3300 Ft

Korona tál 2 személyre /Cordon bleu, csülök Pékmester módra, Orly harcsafilé, flekken, rántott gomba, rántott sajt, rizs, hasábburgonya, párolt zöldség/

Korona platter for 2 persons
/Cordon bleu, pork hock „Pékmester style”, Orly style catfish fillet,
flekken, breaded mushroom, breaded cheese, rice, french fries, steamed vegetables/
„Kronen” Platte für 2 Personen
/Cordon Bleu, Schweinehaxen „Bäckerin”, Welsfilet „Orly”, Flecken,
gebackene Pilze, gebackener Käse, Reis, Gemüse, Pommes Frites/

6000 Ft

Étlap

Bolognai spagetti /gyerek menü/

Spaghetti bolognese /kid menu/

Spagetti bolognese /Kjndermenü/

1200 Ft

Dínó szelet hasáburgonyával /gyerek menü

Dino roast with french fries /kid menu/

Dinos Schnitzel mit Pommes Frites /Kjndermenü/

1200 Ft

Somlói galuska

Somlo trifle

Schomlauer Nockerln

790 Ft

Gesztenye püré

Chestnut puree

Maronenpüree

690 Ft

Gundel palacsinta

Gundel pancake

Palatschinken Gundel Art

790 Ft

Nutellás palacsinta

Pancake filled Nutella

Palatschinken mit Nutella

790 Ft

Ízes vagy kakaós palacsinta

Jam or cocoa filled pancake

Palatschinken mit Konfitüre oder Kakao

460 Ft

Étlap

Görög saláta

Greek salad
Griechischer Salat

950 Ft

Vegyes saláta

Mixed salad
Gemischter Salat

620 Ft

Paradicsom saláta

Tomato salad
Tomatensalat

550 Ft

Uborka saláta

Cucumber salad
Gurkensalat

550 Ft

Káposzta saláta

Lettuce salad
Krautsalat

550 Ft

Almapaprika

Apple pepper
Apfelpaprika sauer eingelegt

480 Ft

Csemege uborka

Sweet pickled cucumber
Delikatessgurken

480 Ft

Étlap

Házi májgaluska leves

Domestic broth with liver dumplings
Leberknödelsuppe Hausmacher Art

700 Ft

Húsleves gazdagon

Chicken soup
Hühnersuppe

890 Ft

Szárnyas raguleves

Sour creamy ragout soup
Ragout Suppe mit Sauerrahm

980 Ft

Gombaleves csészében

Mushroom soup in a cup
Pilzsuppetasse

590 Ft

Gulyásleves

Goulash soup
Gulaschsuppe

1200 Ft

Mizsei csípős babgulyás

Mizse-style hot bean goulash soup
Bohnengoulaschsuppe „Mizse pikant”

1200 Ft

Étlap

Cézársaláta

Cesar salad
Cäsar Salat

1950 Ft

Szezámos rántott camambert áfonyával, krokettel

Sesamy Breaded camambert cheese
with blueberry sauce
and potato croquette
Camembert in Sesampanierung,
Kroketten und Blaubeeren

1950 Ft

Rántott sajt sült burgonyával

Breaded cheese with frenchfries
Gebackener Käse mit Pommes Frites

1950 Ft

Rozmaringos csirkemell görög salátával

Rosemary chicken breast with greek steak salad
Hühnchenbrust Steak in Rosmarin griechischer Salad

2250 Ft

Étlap

Baconbe göngyölt csirkemell mézes chilivel hercegnő burgonyával

*Honey and chili chicken breast wrapped in bacon
with potato rings*

*Hähnchenbrust im Speckmantel mit Honig-Chili,
Kartoffelscheiben*

2250 Ft

Csirkemell roston tejszínes gombamártással, vegyes körettel

*Roasted chicken breast with creamy mushroom sauce
and mixed garnish*

*Hühnchenbrust geröstet, Pilz-Sahne-Soße
gemischte Beilagen*

2250 Ft

Mátrai borzas pulykamell rizi-bizivel

*Turkey breast Matra style with rizi-bizi
„Struppige“ Putenbrust „Matra“ Art mit rizi-bizi*

2350 Ft

Karaván pulykamell vegyes körettel /füstölt sajttal, sonkával töltve/

*Karaván turkey breast with mixed garnish
/filled with smoked cheese and ham/
Gefüllte Putenbrust „Karavan“
/geräucherter Käse und Schinken/*

2350 Ft