















































- 2914. Hideg libamáj zsírjában, lilahagyma lekvárral, friss zöldségekkel és pirítóssal**  **2.890,-Ft**
Kalte Gänseleber in eigenem Fett dazu rote Zwiebelmarmelade, Gemüse und Toast
Cold goose liver in own fat with red onion jam, vegetables and toast
- 2335. Klasszikus sertéskocsonya benne főtt körömmel vagy száraz hússal**   **1.280,-Ft**
Klassiker Gallerte mit Spitzbein oder mit Fleisch
Classical jellied pork with pigs feet or with meet
- 2337. Gyömbéres sütőtökrémleves libamáj galuskával**    **980,- Ft**
Kürbiscremesuppe mit Ingwer und Gänselebernockerln
Pumpkin cream soup with ginger and goose liver dumpling
- 2338. Sültpaprika-kremleves parmezán sajttal, bundás kenyérrrel és bacon chipsszel**     **980,-Ft**
Gebratene Paprikacremesuppe mit panierte Brot, Parmesan Käse und Speckchips
Roasted pepper cream soup with fried bread, parmesan cheese and baconchips
- 7246. Velős pirítós lilahagyma salátával**  **1.490,-Ft**
Toastbrot mit Hirn dazu rote Zwiebelsalat
Toast with brains and red onion salad
- 2751. Füstölt mozzarella steak grillen sütve, roston sült zöldségekkel**   **2.180,- Ft**
Geräucherte Mozzarella Steak vom Grill dazu Gemüse vom Rost
Grilled, smoked mozzarella steak served with grilled vegetables
- 2232. Bőrében sült fogasfilé fokhagymás tejszínes garnélával és zöld tagliatelle tésztával**     **3.290,-Ft**
Zanderfilet in eigener Haut gegrillt dazu rahmige Garnelen Sauce mit grüne Tagliatelle
Pike perch fillets grilled in its skin with creamy shirmp ragout and green tagliatelle
- 2754. Grillen sült fűszeres lazacfilé, citromos-kapros mártással, szélesmetélttel**     **3.190,- Ft**
Gewürztes Lachsfilet vom Grill dazu Zitronen-Dill Sosse und Pappardelle
Grilled, spicy salmon fillet served with lemon-dill sauce with pappardelle
- 2382. Mozzarellával és páрмаi sonkával töltött tanyasi csirkemell, bacon szalonna köntösben, édesburgonyával és áfonya mártással**     **2.990,- Ft**
Hühnerbrust im Speckmantel gefüllt mit Käse und Parmaschinken mit süsse Kartoffeln und Heidelbeere Sosse
Chickenbreast stuffed with mozzarella and parma ham fried in bacon jacket with sweet potatoes and cranberry sauce
- 2383. Pulyka Cordon bleu csónak burgonyával és amerikai káposztasalátával**      **3.100,- Ft**
Cordon bleu aus Putenfleisch mit gerösteten Kartoffeln und amerikanischer Krautsalat
Turkey Cordon bleu with sautéed potatoes and coleslaw

- 2355. Pácolt libamell sütőtökpürével, áfonya kompóttal és sült édesburgonyával**  **2.980,-Ft**
Marinierte Gänsebrust dazu Kürbispüree, Heidelbeerkompott und süsse Kartoffeln
Marinated goose breast with mashed pumpkin, cranberry compote and sweet potatoes
- 2342. Omlós fokhagymás libacomb, almás vöröskáposztával és burgonyapürével**  **3.690,- Ft**
Gänsekeule mit Knoblauch dazu gedünstete Rotkraut und Kartoffelpüree
Goose leg with garlic, red cabbage and mashed potatoes
- 2755. Hízott libamáj grillen sütve, vörösboros - mézes aszalt szilvával, burgonyapürével**  **4.990,- Ft**
Gänseleber vom Rost dazu Dörrpflaumen mit Rotwein, Honig und Kartoffelpüree
Grilled goose liver with plum in red wine and honey, served with mashed potatoes
- 2384. Mangalica karaj fokhagymás tejben pácolva, fehér morzsában bundázva, házi sültburgonyával és mártogatóssal**    **3.390,-Ft**
Im Milch marinierte und panierte "Mangalitz" Schweinskarree mit hausgemachte pommes dazu dip
In milk marinated and fried "Mangalitz" chop with home made french fries and dip
- 2356. Mangalica tarja steak, lecsópürével, steakburgonyával és grillezett kukoricával**  **3.390,-Ft**
"Mangalitz"- Kamm Steak mit Letscho, Steakkartoffeln und gegrillte Mais
Shoulder steak of "Mangalitz" with letscho, steak potatoe and grilled maize
- 2357. Szűzermék parmezános bundában ruccola salátával, sültburgonyával és csipős mártogatóssal**    **2.980,-Ft**
Schweinemedallions in Parmesan Mantel mit Ruccola Salat, Bratkartoffeln und heiße dip
Filet mignon of pork in parmesan coat, with rucola salad, sauted potatoes and hot dip
- 2759. Kemencében sült „süldőcsülök jóasszony módra”(hagymás, szalonnás, gombás sültburgonya)**  **2.890,- Ft**
Spanferkelstelze im ganzen gebraten auf gute Frau Art (geröstem Kartoffeln mit Zwiebel, Speck und Pilz)
Knuckle of pig good wife style (bacon, onion, mushrooms, potatoes)
- 2762. Brassói aprópecsenye (szűzfiléből), piritott burgonyával** **2.690,- Ft**
Kleine gebratene Fleischstückchen Kronstädter Art (aus dem Schweinefillet) mit gerösteten Kartoffeln
Fillet mignon of pork stew Brashov style, with sauted potatoes
- 2358. Pacalpörkölt petrezselymes burgonyával** **1.990,-Ft**
Kuttelgulasch mit Peteresilienkartoffeln
Hungarian tripe stew with parsley potatoes
- 2329. Házi készítésű tormás céklasaláta** **590,- Ft**
Hausgemachte Rote Bete mit Meerrettich
Home made beetroot salad with horse-radish
- 2331. Gesztenyepüré**   **880,- Ft**
Maronenpüree
Chestnutspuree
- 2359. Vegyes rétes vanília krémmel**    **980,-Ft**
Gemischte Strudeln mit Vanillecream
Mix of strudel with vanilla cream