



É T L A P

SPEISEKARTE/MENU CARD

L E V E S E K

Suppen - Soups - Soepen

Húsleves házi májgaluskával	650.-
<i>Klare Brühe mit hausgemachte Leberknödeln – Clear soup with liver dumplings Bouillon met balletje uit lever</i>	
Húsleves cérnametélttel	500.-
<i>Klare Brühe mit Einlage – Clear soup with soup stick Bouillon met deegwaren</i>	
Tejszínes-tárkonyos szárnyas raguleves	650.-
<i>Hühnersuppe mit Estragon – Chicken soup with tarragon – Kippensoep met tuinkruiden</i>	
Bazsalikomos paradicsomleves mozarellával	650.-
<i>Tomatensuppe mit Mozzarella – Tomato soup with mozzarella – Tomatensoep</i>	
Brokkoli krémleves pirított zsemlekockával	650.-
<i>Broccolicreme Suppe mit Brötchen Würfel Broccolicream with fried croutons</i>	
Hideg vegyes gyümölcsleves tejszínhabbal	650.-
<i>Kaltschale mit Schlagsahne – Cold mixed fruits soup – Koude gemengde fruit soep</i>	
Bográcsgulyás	1450.-
<i>Gulaschsuppe im Kessel serviert – Hungarian goulash served in a kettle – Goulasch soep</i>	
Vadragú leves „Erdészné” módra	1200.-
<i>Wildragoutsuppe auf „Frösterin” Art – Gamestew soup „Foresterin” style</i>	

E L Ó É T E L E K és VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK

Vorspeisen - Appetizer

Voor gerechten

Csilis koktélrák saláta	1500.-
<i>Garnelen-cocktail Salat mit Chili – Chili crab cocktail salad</i>	
Serrano sonka sárgadinnyével, grissinivel	1400.-
<i>Schinken Serrano mit Melone, Grissini – Ham Serrano with melon, grissini</i>	
Saláta „Hangulat” módra kézműves kecskesajttal	1400.-
<i>Ungaischen Ziegenkäse(aus der Region) mit Salat, Oliven – Grilled goat cheese with natur salad and ruccola – Gegrilde kaas met een naturel salade</i>	
Gombafejek rántva (1/2), tartármártás, rizs	800.-
<i>Gebackene Champignons mit Sauce Tartare – Fried mushroom in breadcrumbs with tartar sauce Gebakken champignons hoeden met tartaar en rijst</i>	



Gnocchi „Nápoly” módra <i>Gnocchi auf „Napoli” Art – Gnocchi „Napoli” style</i>	1400.-
Spenótos-tejszínes, fokhagymás Tagliatelle <i>Cremige Spinat-Tagliatelle mit Knoblauch</i>	1400.-
Grillezett kézműves kecskesajt tökmagolajos ruccolás natúr salátával pirított magokkal <i>Gegrillter Zigen Käse mit natur Salat u. Ruccola – Grilled goat cheese with natur salad and ruccola – Gegrilde kaas met een naturel salade</i>	2100.-
Mandulás camembert áfonya lekvárral, karamellizált fahéjas almakompóttal <i>Camembert in Mandeln paniert mit Preiselbeere Marmelade und Apfelkompot Fried Camembert in breadcrumbs with cranberry jam and stewed apple Gepaneerde amandel camembert met gestoofde appel</i>	1800.-

K Ö R E T E K, M Á R T Á S O K

Beilagen, Saucen – Garniches, Saucen Sausen, bijgerechten

Hasábburgonya <i>Pommes frites French fries – Patates frites</i>	500.-	Párolt zöldségek <i>Saison Gemüse Mixed vegetables – Garnituur von gemengde groenten</i>	500.-
Fűszeres héjas burgonya <i>Gewürzte Kartoffelecken Potatoes with spices – Gekruidert aardappelen in schil</i>	400.-	Lecsó – Letcho sauce (Tomaten und Paprika Sauce)	500.-
Burgonyakrokkett <i>Kroketten Croquette – Aardappelcroquet</i>	500.-	Gombamártás <i>Pilzsauce Mushroom sauce – Champignonsaus</i>	400.-
Galuska <i>Nockerln Small dumplings – Knoedels deegwaren</i>	400.-	Zöldborsmártás <i>Grüner Pfeffersauce Greenpepper sauce – Groene pepersaus</i>	500.-
Párolt rizs <i>Reis Boiled rice – Gesmoorde rijst</i>	400.-	Tartármártás <i>Sauce Tartare</i>	350.-
Párolt káposzta <i>Gedünstetes Kraut Steamed cabbage – Gestoofde witte of rode kool</i>	400.-	Ketchup, majonéz <i>Sauce Tartare, Ketchup, Majonese</i>	200.-
		Tejföl, mustár, fokhagyma, erős pista <i>Sauerrahm, Senf, Knoblauch, scharfes Paprika</i>	150.-



MARHAHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

Gerichte vom Rind – Beef dishes

Rundvlees gerechten

- Roston sült hátszín steak**(200g) **mustáros-balzsamecetes pácban érelve (dresszinges natúr saláta, fűszeres héjas burgonya)** 3100.-
Gegrilltes Rumpfsteak mit Natursalat und gewürzte Kartoffelecken
Grilled rump steak, salad and potatoes with spices
Entrecot van de grill met gekruidert aardappelen in schill, verse sla
- Hátszín steak**(200g) **tejszínes zöldbors mártással, párolt vajás zöldbabbal, krokettel** 3300.-
Rumpfsteak mit grünem Pfeffer Remouladen, gedünstete Schnittbohnen, Kroketten
Rump steak with green pepper sauce, Croquette
Rosbief met groene pepersaus, Aardappelcroquet
- Hátszín steak**(200g) **lyoni hagymával, mustárral, fűszeres héjas burgonyával** 3100.-
Rumpfsteak mit lyoner Zwiebel, gewürzte Kartoffelecken
Rump steak with lyoner onion and potatoes with spices
Rosbief met uitjes daarbij en gekruidert aardappelen in schil
- Hátszín steak**(200g) **"Udvarmester" módra, fűszeres héjas burgonyával** 3100.-
Rumpfsteak "Hofmeister" Art, gewürzte Kartoffelecken
Rump steak "Marshal" style and potatoes with spices
Rosbief met gekruideboter en gekruidert aardappelen in schil
- Hátszín steak**(200g) **fűszeres erdei piritott gombával sült burgonyával** 3300.-
Rumpfsteak mit Waldpilzsauce, Bratkartoffeln
Rump steak with wild mushrooms with fried potatoes
- Hátszín steak**(200g) **„Holstein” módra sült burgonyával** 3100.-
Rumpfsteak auf „Holstein” Art, Bratkartoffeln
Rump steak with fried egg and fried potatoes
- Marhapörkölt galuskával** 2000.-
Rindergulasch mit hausgemachte Nockerl – Stewed beef with small dumplings
Rundergoulash met fijngewreven vermicelli

SZ Á R N Y A S O K

Geflügel – Poultry dishes – Gewogelte

- Roston csirkemell „Provance” módra, dresszinges salátával és fűszeres héjas burgonyával** 2000.-
Hühnebrust „Provance” Art mit Natursalat und gewürzte Kartoffelecken
Chicken breast „Provance” style, salad and potatoes with spices
Provance kippenborstfilet met gekruidert aardappelen in schill, verse sla
- Ropogós kacsacomb párolt lilakáposztával, fűszeres héjas burgonyával** 2900.-



Gebratene Gänsekeule mit gedünstetem Kraut, gewürzte Kartoffelecken
Fried goose thingh with steamed cabbage, potatoes with spices
Gebraden ganzenbout met gestoofde witte of rode kool en gekruide aardappelen in schil

Mozzarellás-bazsalikomos csirkemell filé rizzsel, hasáburgonyával	2200.-
<i>Hühnerbrust mit Mozzarella überbacken und gemischte Beilagen Chicken breast with mozzarella cheese and mixed garnish Kipfilet met mozzarella en rijst-gebakken aardappel</i>	
Roston sült szezámagos csirkemell csikok salátaágyon dresszinggel	1800.-
<i>Geflüegelsalat – Chicken salad – Kipsalade</i>	
Barackos csirkemell mandulás bundában, sajtmártással, krokettel	2300.-
<i>Hühnerbrust mit Pfirsich gefüllt, Käsesauce und Kroketten Chicken breast stuffed with peach, cheesesaus and croquette</i>	
Csirkemell filé roston sajtmártással, rizzsel	1900.-
<i>Gegrillte Hühnerbrust mit Käsesauce und Reis Grill chicken breast with cheesesauce and rice Kipfilet met kaassaus en rijst</i>	

BIRKA – HAL – VAD

Fisch und Wildgerichte – Fisch and game dishes

Vis en wild gerechten

Birkapörkölt törtburgonyával	2200.-
<i>Lammgulasch mit Salz Kartoffeln – Mutton-stew with boiled potatoes Soep van schapevlees met aardappel</i>	
Füstölt lazac saláta ágyon fokhagymás kefires öntettel	1800.-
<i>Geraucherte Lachs mit natur Salat u. Dressing – Smoked salmon with natur salad Gerookte zalm met naturel salade</i>	
Pisztráng grill zöldségekkel	2500.-
<i>Gebratene Forelle mit Gemüse – Trout with vegetables – Forel en van grill met garnituur von gemengde groenten</i>	
Harsapaprikás kapros túrós galuskával	2500.-
<i>Paprikasch vom Wells mit Nokeln(mit Quark u. Dill) – Catfish paprikash with small dumplings Meerval in roomige saus en kwarknoedels</i>	
Fogas filé rántva, rizzsel, tartármártással (140 g)	2700.-
<i>Zanderfilet gebraten mit Reis und Sauce Tartare Fried pike fillet in breadcrumbs with rice and sause tartare Snoekbaarsfilet met rijst en saus tartar</i>	
Roston fogas fűszervajjal, vajban párolt vegyes zöldség körettel (140g)	2700.-
<i>Zander(File) vom Rost mit gedünstetes Gemüse – Grilled pike with vegetables Snoekbaarsfilet van grill met garnituur von gemengde groenten</i>	
Fogas filé roston „Bakonyi” módra, házi galuskával (140 g)	2700.-



Zanderfilet mit Champignonsoße, hausgemachte Nockerl
Pike fillet with mushrooms and small dumplings
Snoekbaarsfilet met zure room, champignons en knoedels

Boróka bogycs szarvaspörkölt krockettel 2200.-

Hirschgulasch mit Krockett – Venison with croquette
Hertevleesragout met aardappelencroquet

Vörösboros erdei gombás vadragu krockettel 2300.-

Hirschragout mit Rotwein und Pilze, Krocketten – Venison with red wine, croquette
Hertevleesragout in rode wijn saus gekookt en aardappelcroquetten

SERTÉSHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

Gerichte vom Schweine – Pork dishes

Varkensvlees gerechten

Rozmaringos-fűszeres karaj(200g) roston, salátacsokorral és fűszeres héjas burgonyával 2400.-

In Würzig-Rosmarin gebeiztes Kotelett vom Rost mit Natursalat und gewürzte Kartoffelecken

Grilled spare rib(without bone) with spices, salad and potatoes with spices
Gekruidert varkens kotlett van de grill met gekruidert aardappelen in schill, verse sla

Tűzes flecken fűszeres héjas burgonyával 2100.-

Schweinebraten mit scharfes Letcho und gewürzte Kartoffeln mit Schale
Pork chop with tartly ratatouille and potatoes with spices

„Hangulat” Tál két személyre vegyes körettel 5600.-

(Ropogós kacsacomb párolt káposzta, rántott borda, mozzarellás csirkemell, holstein borda, rántott gombafejek, hasáburgonya-rizs)

Gasthausplatte für zwei Personen() – Restaurant dish for two persons ()
Specialiteit van het huis voor 2 personen ()

Bakonyi sertésborda házi galuskával 2000.-

Schweineschnitzel mit Pilz Sauce und hausgemachte Nockerl
Pork chop with mushroom sauce and small dumplings

Varkens karbonade met champignon saus en knoedels deegwaren

„Hangulat” pecsenye rizzsel, hasáburgonyával(lecsó ágyon natúr szelet, sajttal, sonkával, gombával) 2300.-

„Hangulat” Braten, gemischte Beilagen (Naturschnitzel mit Lecsó, Käse, Schinken und Pilzen)

Pork chop "Hangulat" style with mixed garnish (pork chop with letcho, cheese, ham and mushrooms)
"Hangulat" - gebraad met verschillende bijgerechten

Sertésborda "Helvecia" módra sült burgonyával 2300.-

(sajttal, sonkával, gombával töltött sertésborda)

Schweinekotelett "Helvetia"Art, Bratkartoffel (gefülltes Schnitzel mit Käse, Schinken und Pilzen)

Pork chop"Helvecia" style with fr.potatoes (pork chop with cheese, ham and mushrooms)

Varkens karbonade op "Helvetia" wijze (varkens karbonade met kaas, ham, en champignons gevuld)

Rántott sertésborda sült burgonyával 1800.-



Schweinekotelett gebraten, Bratkartoffel – Fried pork chop in breadcrumbs with fried potatoes

Varkens schnitzel gebakken met gebakken aardappels

Cigánypecsenye fűszeres héjas burgonyával

2000.-

„Zigeunerbraten”, gewürzte Kartoffelecken – Pork chop "Gypsy" style with potatoes with spices

„Zigeuner” gebraad met gekruidert aardappelen in schil

SALÁTÁK

Salate - Salads

Házi vegyes saláta (káposzta, uborka, paradicsom)

550.-

Gemischter Salat – Mixed salad – Gemengde salade

Káposztasaláta

500.-

Krautsalat – Cabbage salad – Kool salade

Paradicsomsaláta

500.-

Tomatensalat

Uborkasaláta

500.-

Gurkensalat – Cucumber salad – Komkommer salade

Kovászos uborka

450.-

Csemegeuborka

450.-

Delikatessgurken – Pickling cucumber

Ecetes alma paprika

450.-

Apfelpaprika mit Essig – Pickling pepper

Natúr saláta kapros, kefires öntettel

750.-

Blattsalate mit Dressing

GYERMEKEKNEK

Für Kinder – For Kids

Vuk kedvence (Rántott csirkemellfilé párolt rizzsel)

1200.-

Gebratene Hühnerbrustfilet mit Reis – Fried chicken breast with

Gepaneerde Kippenborstfilet met rijst

Dino figurák (Rántott sertéshúsfalatkák hasáburgonyával)

1100.-

„Dino” Figures (Schweine Medallion) mit Pommes frites

„Dino” honors (Porcine morsels with french frites)

Mickey egér kedvence (Rántott trappista sajt rizzsel)

1100.-

Gebratener Käse mit Reis - Fried cheese in breadcrumbs with rice

Gepaneerde kaas met rijst



DESSZERTEK

Desserts

Francia csokoládé Mousse	600.-
<i>Französische Chocolate Mousse – French chocolate mousse</i>	
Somlói galuska	800.-
<i>Somlauer Nockerln (Kuchen mit Schlagsahne und Chocolate Sauce)</i>	
<i>"Somló" sponge cake with whipped cream and chocolate sauce</i>	
<i>Luchtige cake met noten en choco saus</i>	
Marlenka (diós – csokis) (nussig – schokoladen)	700.-
Mákos palacsinta rumos meggy öntettel	800.-
<i>Palatschinken mit Mohn und Kirsch Sauce – Crepe with</i>	
<i>Pannenkoek maanzaad en kersensaus</i>	
Diós palacsinta csokoládé öntettel	800.-
<i>Palatschinken mit Nuss und Chocoladen Sauce</i>	
<i>Walnut pancake with chocolate flavouring</i>	
<i>Pannenkoeken met walnoten</i>	
Túrós palacsinta vanília öntettel	800.-
<i>Palatschinken mit Quark und Vanille Sauce – Crepe with cottage cheese and vanilla sauce</i>	
Palacsinta (baracklekváros/kakaós)	500.-
<i>Palatschinken mit Marmelade – Crepe with marmalade</i>	
<i>Pannenkoeken met marmelade</i>	

*Áraink forintban értendők, az ÁFA-t és a köreteket is tartalmazzák.
Fizetés készpénzben, bankkártyával, SZÉP-kártyával lehetséges!
Der Preis unseren Speisen enthalten den Preis der Garnierung.*

JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁNUNK!