

SUPPEN

1. SUPPE MIT HAUSGEMachten LEBERKNÖDELN	590 HUF
2. KNOCHENSUPPE MIT FADENNUDELN	490 HUF
3. RAGOUTSUPPE MIT ESTRAGON	730 HUF
4. PILZSUPPE MIT SAUERRAHM	510 HUF
5. BOHNENSUPPE JÓKAI ART	990 HUF
6. KNOBLAUCHCREMESUPPE IM BROTLAIB	590 HUF
7. OBSTSUPPE (saisonal)	590 HUF
8. BUTTENTRÄGERSUPPE	1.090 HUF

FRÜHSTÜCK

9. GEKOCHTE, GEBRATENE DEBREZINER WURST	630 HUF
10. GEKOCHTE, GEBRATENE WÜRSTCHEN	520 HUF
11. ARME RITTER (FRENCH TOAST)	190 HUF
12. WARMES SANDWICH	460 HUF
13. HIRN AUF TOAST (mit roten Zwiebeln)	420 HUF
14. RÜHREI MIT HIRN	570 HUF
15. RÜHREI (aus 3 Eiern) (+Auflage: Schinken, Pilze, Speck, Zwiebeln und Wurst)	470 HUF +100 HUF/ Auflage
16. WEICHGEKOCHTE EIER	150 HUF /Stück
17. HAM ANG EGGS	600 HUF

SALATE

18. EINGELEGTE ESSIGGURKEN	370 HUF
19. SALZGURKEN <i>(saisonal)</i>	370 HUF
20. EINGELEGTE ROTE-BETE <i>(saisonal)</i>	370 HUF
21. EINGELEGTE APFELPAPRIKA	370 HUF
22. GUKENSALAT	420 HUF
23. KRAUTSALAT	420 HUF
24. TOMATENSALAT	420 HUF
25. HAUSGEMACHTES GEHACKTES ESSIGGEMÜSE GEMISCHT	420 HUF

SALAT-SPEZIALITÄTEN

26. GRIECHISCHER SALAT <i>(Gurken, Paprika, Tomaten, Oliven, Fetakäse und Vinaigrette)</i>	750 HUF
27. BAYERISCHER FEINSCHMECKERSALAT IN SCHÜSSEL <i>(Kartoffeln mit Mayonnaise, Gurkensalat, gebratene Pilze, gekochte Eier, Käse)</i>	790 HUF
28. VITAMINSALAT MIT SCHINKEN <i>(Salatblätter, gemischtes Gemüse, Sauce Tartar, Käse, Schinken)</i>	750 HUF
29. HÄHNCHENBRUSTSALAT MIT KNOBLAUCH <i>(Hähnchenbruststreifen, Salatblätter, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Karotten und gekochte Eier)</i>	890 HUF
30. SCHWÄBISCHER SALAT <i>(Salatblätter, Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln, gebratenes Bacon, Joghurt, Käse)</i>	790 HUF
31. HÄHNCHENSALAT ANDERS .. <i>(Geröstetes Sesamhähnchen, frisches Gemüse, gekochte Eier, Joghurt und Dill)</i>	890 HUF

FERTIGGERICHTE

32. SCHWEINEHAXE NACH BAUERART 1.980 HUF
(in Scheiben geschnittenes Eisbeinflleisch mit Knoblauch gewürzt, mit gebratenen Zwiebeln, geröstetem Speck und Pommes frites serviert)
33. SCHWEINEHAXE „GUTE FRAU“ ART 1.980 HUF
(in Scheiben geschnittenes Eisbeinflleisch an einem Ragout mit Knoblauch, Zwiebeln, Schinken und gemischtem Gemüse auf Pommes frites serviert)
34. BOHNEN MIT ZWIEBELN AUF PIEDONE ART 1.820 HUF
(Eisbeinflleisch in Würfeln geschnitten, mit geräucherter Wurst, roten Bohnen un Gemüse zusammen geschmort)

WILD - UND FISCHGERICHTE

35. WIRLDSCHWEINBRATEN AUF STRASBURGER ART 3.990 HUF
(Wildschweinflleisch, Gänseleber und Pilze geröstet, mit Madeirasauce zusammen geschmort und mit Reis und Kroketten serviert)
36. „WALDSCHNITTEN“ 3.190 HUF
(Wildschweinflleisch unter Rosmarin und Pinienkernen gebraten, in Scheiben geschnitten und mit Waldpilzsauce und Kartoffelnkroketten serviert)
37. HIRSCHKALB MIT MANDELN 3.190 HUF
(mit Muskatnuss verfeinertes Hirschfleisch in Mandelpanade gebraten, und an brauner Sauce mit Kartoffelpfannkuchen serviert)
38. ZUCCHINI-FLADEN MIT GERÖSTETEM ZANDER 2.450 HUF
(mit roter Zwiebelsauce)
39. FORELLE MIT ZITRONE 90 HUF / 10 g
40. SPAGHETTI MIT GARNELEN 2.150 HUF

GERICHTE OHNE FLEISCH

41. PANIERTER CAMEMBERT KÄSE 1.540 HUF
(mit Pommes frites und Heidelbeermarmelade)
42. PANIERTER KÄSE 1.540 HUF
(mit Pommes frites)
43. VEGA-PLATTE 1.650 HUF
(mit Gemüsereis)

GERICHTE AUS GEFLÜGEL

44. MIT GETROCKNETEN FRÜCHTEN UND GERÄUCHERTEM KÄSE GEFÜLLTE HÄHNCHENBRUST 2.090 HUF
(Hähnchenbrust gefüllt, gebraten und an Walnuss-Sauce und Gemüsereis serviert)
45. HÄHNCHENBRUST KIEW ART 1.980 HUF
(Hähnchenbrustscheiben mit Käse-Kräuterbutter gefüllt, gebraten und mit Kartoffelpüree serviert)
46. HÄHNCHENKEULE-FILET VOM ROST 2.090 HUF
(Ausgebeinte Hähnchenkeule mariniert, auf Eisenplatte gebraten, mit Kartoffelpüree, frischem Gemüse und Dill-Sauerrahm serviert)
47. HÄHNCHENROULADE IN MANDELKRUSTE MIT ZITRONE 2.190 HUF
(Hähnchenbrust mit Schinken, geriebener Zitronenschale, Kräuterbutter und Käse gefüllt, im Mandelmantel gebraten, mit gewürzten Kartoffeln serviert)
48. ITALIENISCHE HÄHNCHENROULADE MIT PENNE 2.190 HUF
(Hähnchenbrustfilet mit Bacon und geräuchertem Käse gefüllt, gebraten, serviert mit Penne mit Tomaten und Basilikum)
49. HÄHNCHENROULADE MIT PARMASCHINKEN GEFÜLLT 2.090 HUF
(Hähnchenbrust mit Parmaschinken, Knoblauch und Petersiliengrün gefüllt, im Speckmantel gebraten, geschnitten und mit Reis serviert)

GERICHTE VOM SCHWEIN

50. SCHWEINESCHNITZEL ÓVÁR ART 2.290 HUF
(Schweineschnitzel natur, belegt mit Schinken und Pilzen, mit Sauerrahm und Käse überbacken, mit gemischter Beilage serviert)
51. SIEBENBÜRGISCHE GEMISCHTE GRILLPLATTE 3.490 HUF
(Schweinekamm natur, Rinderfilet natur, Gänseleber, Spiegelei und Rosen-Würstchen serviert mit gemischtem Salat und Pommes frites)
52. WIENER SCHNITZEL 2.170 HUF
53. GEBRATENES SCHWEINEKOTELETT 2.190 HUF
(natur gebratenes Schweineschnitzel mit Knoblauch und Senf, serviert mit gemischtem Salat und Pommes frites)
54. GESCHNETZELTES MÄHER ART 2.250 HUF
(Schweinefleisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln und scharfem Paprika, beim Servieren mit Käse bestreut)
55. „TASCHENMESSER“-BRATEN 2.290 HUF
(Schweinekamm, Schinken, Pilzkopf natur gebraten, auf Pommes frites gelegt und mit Bratensauce mit Estragon bestreut)
56. LECKERBISSEN „VOM SANDGEBIET“ 2.790 HUF
(Fäßchen vom Schweinefilet im Speckmantel, serviert mit Brokkoli und Kartoffelknödel mit Käsesauce)
57. SCHWEINEFILET-BRATEN MIT SCHATZ AUS DEM KELLER 2.790 HUF
(Schweinefilet und Entenleber mit Weißwein und Zwiebeln zusammengekocht, mit Butter-Petersilienkartoffeln und gegrillten Äpfeln serviert)
58. EMPFEHLUNG DES WEINBAUERS 2.790 HUF
(Schweinekamm und Gänseleber vom Rost serviert mit brauner Sauce, Waldpilzen und Rotwein mit Kartoffelrösti)
59. VENYIGE PLATTE (FÜR 2 PERSONEN) 5.800 HUF
(panierte Pilze, geschnittenes Eisbeinfleisch, Hähnchenkeule vom Rost, Gourmet-Spieß, Cordon Bleu, gefüllte Fleischspezialität serviert mit gemischtem Essiggemüse, Reis und Pommes frites)

VENYIGE SPEZIALITÄTEN

60. VADKERTER „FURCHTBARER IN WEIß“ 1.980 HUF
(in Streifen geschnittenes Schweinefleisch, Schinken, Speckwürfel, Gewürzgurken, scharfe Paprika und Sauerrahm zusammen geschmort, mit Nockerln und geriebenem Käse serviert)
61. VADKERTER „FURCHTBARER IN ROT“ 2.190 HUF
(in Streifen geschnittenes Schweinefleisch, geräucherte Wurst, Trockenbohnen, scharfer Paprika und Ketchup zusammen geschmort, mit Nockerln und geriebenem Käse serviert)
62. GEFÜLLTE FLEISCHSPEZIALITÄT 2.490 HUF
(Schweineschnitzel mit Gänseleber, Schinken, Käse und scharfem Paprika gefüllt, gebraten, serviert mit gemischter Beilage)
63. HÄHNCHENBRUST ÜBERRASCHEND ANDERS 2.490 HUF
(Hähnchenbrustfilet mit Gänseleber paniert und gebraten, serviert mit scharfer Knoblauch-Bratensauce und Reis)
64. HÄHNCHENBRUST „WIE ICH SIE MAG“ 2.190 HUF
(Brustfilet natur mit Knoblauch, Sauerrahm, geriebenem Käse, gebratenen Zwiebelringen, gebratenem Paprika und Tomaten belegt, mit Pommes frites serviert)
65. „BUTRA“ HAUFEN 2.190 HUF
(Hähnchenbruststreifen mit Knoblauch-Bratensauce, Perlzwiebeln, Schinken, Gewürzgurken und scharfem Paprika zusammen geschmort, auf Pommes frites gehäuft)
66. „LACI“ SCHNITZEL 2.290 HUF
(Schweineschnitzel natur, bedeckt mit einem Ragout aus Zwiebeln, Entenleber und Hirn, serviert mit Pommes frites)
67. MEIN „LIEBLINGS-TSCHUMI“ 1.890 HUF
(Schweineschnitzel-Streifen mit Knoblauch-Bratensauce geschmort, mit panierten Zwiebelringen auf Kartoffeln serviert)
68. LIEBLINGSGERICHT VON KÖNIG MATTHIAS 1.980 HUF
(Schweineschnitzel mit Hirn und Hühnereber gefüllt, paniert, gebraten, mit gemischter Beilage serviert)
69. VENYIGE-GEHEIMNIS 2.190 HUF
(Schweinekamm vom Rost, mit Zwiebeln geröstete Hühnereber, gebratener Schinken, serviert mit Omelette und Pommes frites)

GERICHTE VOM RIND

- | | |
|--|-----------|
| 70. BEEFSTEAK-TATAR | 2.590 HUF |
| 71. BEREICHERTES RINDERFILET
<i>(Rinderfilet gebraten, angereichert mit Gänseleber vom Rost und
Spiegelei, serviert mit Bratkartoffeln)</i> | 4.290 HUF |
| 72. RINDERFILET AKKER
<i>(Rinderfilet verziert mit Zwiebel-Gänseleber, serviert mit Pommes frites)</i> | 3.990 HUF |

NUDELGERICHTE

- | | |
|--|-----------|
| 73. SPAGHETTI MIT KÄSESAUCE | 1.080 HUF |
| 74. SPAGHETTI MIT WALDPILZ-LAUCH-SAUCE | 1.980 HUF |
| 75. TAGLIATELLE MIT PARMASCHINKEN UND PARMESAN | 2.190 HUF |

BEILAGEN

- | | |
|--------------------------------------|---------|
| 76. POMMES FRITES | 320 HUF |
| 77. WÜRZIGE BRATKARTOFFELN | 420 HUF |
| 78. PETERSILIENKARTOFFELN MIT BUTTER | 280 HUF |
| 79. KARTOFFELPÜREE | 280 HUF |
| 80. KARTOFFELKROKETTEN | 350 HUF |
| 81. GEDÄMPFTER REIS | 240 HUF |
| 82. GEMÜSEREIS | 280 HUF |
| 83. GEDÜNSTETE GEMÜSE | 420 HUF |
| 84. NOCKERL | 280 HUF |
| 85. RÖSTI KARTOFFELN | 420 HUF |

SAUCEN

86. KETCHUP	230 HUF
87. SENF	230 HUF
88. MAYONNAISE	230 HUF
89. SAUERRAHM	230 HUF
90. SAUCE TARTARE	280 HUF
91. SAUCE TARTARE MIT DILL	280 HUF
92. KÄSESAUCE	390 HUF
93. PILZRAHMSAUCE	390 HUF
94. SCHARFE BRATENSAUCE MIT KNOBLAUCH	390 HUF
95. BRAUNE SAUCE MIT ROTWEIN	450 HUF

DESSERTS

96. KASTANIENPÜREE	500 HUF
97. SCHOMLAUER „NOCKERLN“	500 HUF
98. PFANNKUCHEN <i>(mit Marmelade, Zimt, Schokolade oder Pudding)</i>	200 HUF / STÜCK
99. PFANNKUCHEN GUNDEL ART	600 HUF
100. PFANNKUCHEN MIT QUARKCREME	600 HUF
101. PFANNKUCHEN MIT APFEL UND WALNUSSCREME	600 HUF
102. BAZSI'S LECKEREI <i>(Pfannkuchen gefüllt mit Haselnusscreme und Banane, dekoriert mit Schokolade und Schlagsahne)</i>	690 HUF

AUF WUNSCH ZUBEREITEN WIR NACH
MÖGLICHKEIT JEDE BELIEBIGE SPEISE AUS DEN
VERFÜGBAREN ZUTATEN.

FÜR GRUPPEN AB 15 PERSONEN GEWÄHREN WIR
10% RABATT AUF DIE GERICHTE.

PREISE SIND IN FORINT (HUF),
INKL. BEILAGEN UND MWST.

BEI BESTELLUNG VON HALBEN PORTIONEN WIRD
70% DES VOLLPREISES VERRECHNET.