



## ELŐÉTELEK / APPETISERS / VORSPEISEN

1. **Pikáns padlizsánkengető forró pirítóssal** . . . . . 1690,-  
Piquant aubergine puree on toast  
Pikante Aubergine-Paste auf Toast
2. **Fűszeres sajtkrémmel töltött gombalabda** . . . . . 2790,-  
Mushroom filled with with spicy cheese cream  
Panierte Pilzköpfe mit Mit würziger Käsecreme gefüllt
3. **Fogasfilé citromvaj mártásban, rukkolás burgonyapürével** . . . . . 3490,-  
Pike-perch fillet with lemonbutter sauce, rocket mashed potatoes  
Zanderfilet mit Zitronenbuttersauce mit Rucola-Kartoffelpüree.
4. **Füstölt lazacrózsák tormahabbal, zöldsalátával , forró pirítóssal** . . . . . 2490,-  
Smoked salmon with horseradish foam, green salad, and hot toast  
Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum, grünem Salat und heißem Toast



## LEVESEK / SOUPS / SUPPEN

5. **Majorsági orjaleves (sertéshús, zöldség, csigatészta)** . . . . . csészében / tálban 1290,-/1990,-  
Pork bouillon served with its own meat (fresh vegetables, home-made pasta)  
Rippenstücksuppe aus dem Meierhof.
6. **Legényfogó leves (tejfölös, citromos, pikáns raguleves)** . . . . . csészében / tálban 1590,-/2490,-  
Bachelor-hunter soup (spicy ragout-soup with sour-cream and lemon)  
Hirtenjägersuppe (pikante Ragoutsuppe mit Saurer Rahm und Zitrone)
7. **Alföldi gulyásleves csipetkével** . . . . . csészében / tálban 1590,-/2490,-  
Goulash soup  
Gulaschsuppe
8. **Francia hagymaleves sajtos toasztal** . . . . . csészében 1390,-  
French onion soup with cheese toast  
Französische Zwiebelsuppe mit Käsetoast
9. **MálnakréMLEVES tejszínhabbal, pirított mandulával** . . . . . csészében 1490,-  
Raspberry cream soup with whipped cream and toasted almonds  
Himbeercremesuppe mit Schlagsahne und gerösteten Mandeln



## SPECIALITÁSOK / SPECIALITIES / SPECIALITÄTEN

10. **„Ház ízei tál” két személy részére** . . . . . 18990,-  
(fogasfilé kukorica bundában, fetával töltött csirkemell zöldfűszeres kéregben, rántott szűzermék, rozéra sült kacsamell, rántott gombafejek, pirított burgonya, párolt rizs, francia zöldséges lecsó, tartármártás, )  
“Specialities of the House” for two ( corn breaded pike-perch , chicken breast stuffed with feta, fried pork medallions, roasted duck breast, breaded mushroom, rice, roasted potato, ratatouille, tartar sauce)  
„Spezialität des Hauses” für zwei Personen (Gebratenes Zanderfilet im Maismantel , gebratene Schweinemedallions, Hühnchenbrust mit Fetakäse gefüllt, gebratene Entenbrust, panierte Champignonköpfe, Röstkartoffel, Reis, Ratatouille, Tartarensoße)

### Allergén információk / Special diet informations / Allergeninformationen

Gluténmentes / Glutenfree / Glutenfrei: 3, 6, 9  
Cukormentes / Sugarfree / Zuckerfrei :1, 2, 3, 5, 6, 7, 8  
Tejmentes / Dairy free / Milchfrei:5, 7



11. **Kétemberes kúriatál** . . . . . 16990,-  
(mandulás rántott pulykamell, ropogós libacomb, fűszeres sertésflekken, rántott gomba, párolt lilakáposzta, pirított burgonya, párolt rizs, tartármártás)  
**„Mansion platter“ for two**  
(almond breaded turkey breast, crispy goose thigh, spicy porkbarbecue, fried mushrooms, braised red cabbage, roasted potato, rice, tartar sauce)  
**„Herrenhausplatte“ für zwei Personen**  
(Schweinflecken, mit Mandeln panierte Putenbrust, gebratene Gänsekeule, gebratene Pilzköpfe, gedünstetes Rotkraut, Röstkartoffel, Reis, Tartarensöße)
12. **Grillezett ínycségek steak burgonyával, friss zöldsalátával, citrusos vinaigrettel.** . . . . . 6490,-  
(grillezett bélszín-, szűz-, csirkemell érme, harcsafilé, pikáns fűszervaj)  
**Mixed grilled delicacies with fresh green salad, citrus vinaigrette, fried steak potatoes**  
(grilled tenderloin, medallions of pork and chicken breast, catfish fillet and herb butter)  
**Grillplatte mit frischem grünen Salat, Steakkartoffeln**  
(Lendensteak, Schweinemedallions, Hähnchenbrust, Welsfilet, pikanter Kräuterbutter)
13. **„Geréby úr kedvence“ steak burgonyával, kapros-fokhagymás tejföllel.** . . . . . 14990,-  
(Bélszínjava angolszalonnába göngyölve, kacsamájjal, roston gombafejjel)  
**„Sir Geréby's favourite“ with steak potato, dill-garlic sour cream** (tenderloin coated in bacon, with goose duck liver and roasted mushrooms)  
**„Das Leibgericht vom Herrn Geréby“ mit Steak Kartoffeln, Dill – Knoblauch Sauerrahm Kartoffeln** (in Speck gerolltes Lendenbraten, Entenleber vom Rost mit Knoblauch, serviert mit Champignonköpfe vom Rost)



## FŐÉTELEK / MAIN COURSES / HAUPTGERICHTE

14. **Gombás harcsapaprikás túrós csuszával, pörccel** . . . . . 5490,-  
Roasted catfish- fillet in a mushroom-paprikasauce , cottage cheese pasta garnish  
Welspaprikasch mit Pilz mit Topfenfleckerln und Speckgrieben
15. **Fogasfilé kukorica bundában remoulade mártással petrezselymes burgonyával.** . . . . . 7990,-  
Corn breaded pike-perch and parsley potatoes, remoulade sauce  
Gebratenes Zanderfilet im Maismantel mit Petersilienkartoffeln, Remouladensauce
16. **Roston sült lazac steak tejszínes parajjal, burgonyapürével** . . . . . 7990,-  
Pan-cooked salmon-steak with creamy spinach, mashed potatoes  
Geröstete Lachs Steak mit Rahmspinat , Kartoffelpüree
17. **Grillezett csirkemell görög salátával** . . . . . 4990,-  
Grilled chicken breast with greek salad  
Gegrillte Hähnchenbrust mit Griechischem Salat

### Allergén információk / Special diet informations / Allergeninformationen

Gluténmentes / Glutenfree / Glutenfrei: 12, 13, 15, 16, 17

Cukormentes / Sugarfree / Zuckerfrei: 13, 14, 15, 16, 17

Tejmentes / Dairy free / Milchfrei:



18. Csirkemell szezámós bundában friss salátával mézes-mustáros öntettel . . . . . 5490,-  
Chicken breast in sesame fur with fresh salad and honey-mustard sauce  
Hähnchenbrust im Sesampelz mit frischem Salat und Honig-Senf-Sauce
19. Fetával töltött csirkemell zöldsűszeres kéregben pirított zöldsűgeekkel és burgonyával. . . . . 6490,-  
Herbs crusted chicken breast stuffed with feta cheese with roasted vegetables and potatoes  
Gefűllte hähnchenbrust mit Feta im Kräutermantel, geröstete Gemüse, Kartoffeln
20. Sajttal burkolt pulykamell, karika sült burgonyával.. . . . . 4990,-  
Chicken breast covered with cheese , fried potatoes  
Hähnchenbrust mit Käse überzogen, Bratkartoffeln
21. Grillezett kacsamell pálinkás cigánymeggel, burgonyapűrével . . . . . 7490,-  
Grilled duck breast served with flamed sour cherry and mashed potatoes  
Gegrillte Entenbrust serviert mit geflammter Sauerkirsche und Kartoffelpűree
22. Ropogós sült libacomb párolt lilakáposztával, hagymás tört burgonyával. . . . . 8990,-  
Crispy goose thigh with steamed cabbage and mashed potatoes with onion  
Gebackene Gänsekeule mit gedűnstetem Kraut und Zwiebelkartoffeln
23. Mizsei töltött káposzta tejfűllet . . . . . 3990,-  
Stuffed cabbage Mizse Style with sour cream  
Gefűlltes Kraut nach Mizse-Art mit Sauerrahm
24. Tűzes sertésflecken lecsós burgonyával, kakastarűjgal . . . . . 5990,-  
Hot pork steak served with crispy potatoe-medallions, steaky bacon slice garnish  
Feurige Schweinflecken mit Ungarischen Kartoffeln und Speck-Kamm
25. Rántott szűzűrmék hasáburgonyával . . . . . 5490,-  
Fillet of pork fried in breadcrumbs, with french fries  
Panierte Schweinemedallions mit Pommes frites
26. Marhapűrkűlt galuskával . . . . . 5490,-  
Beef stew with noodles  
Rindergulasch mit Nudeln



## VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK / VEGETARIAN DISHES / FÜR VEGETARIER

27. Friss salátatál ezersziget öntettel . . . . . 2990,-  
Fresh salad plate with Thousand Island Dressing  
Bunter frischer Salat mit Thousand Island Dressing
28. Pirított gombafejek bazsalikomós-paradicsomos mártásban, párolt rizzsel . . . . . 3490,-  
Pan-roasted mushrooms in a tomato-basill sauce, rice  
Champignonköpfe vom Rost mit Tomaten und Basilikum Sauce , Reis

### Allergén információk / Special diet informations / Allergeninformationen

Gluténmentes / Glutenfree / Glutenfrei: 19, 21, 22, 23, 24, 26, 27, 28

Cukormentes / Sugarfree / Zuckerfrei : 18, 19, 20, 23, 25, 26

Tejmentes / Dairy free / Milchfrei: 18, 19, 24, 25, 26, 27, 28



29. Parajos gnocchi kéksajt mártással . . . . . 2490,-  
Spinach gnocchi with blue cheese sauce  
Gnocchi mit Spinat-Blau Käse Sauce
30. Variációk rántott sajtra (camembert, trappista, edami). sült burgonyával . . . . . 5490,-  
Various brands of cheese fried in breadcrumbs, with fried potatoes (camembert, portsalut, eidamer)  
Verschiedene panierte Käsestücke mit Pommes frites (Camembert, Trappista, Edamer)



## SALÁTÁK / SALADS / SALATE

31. Görögsaláta. . . . . 1990,-  
Greek salad  
Griechischer Salat
32. Idénysaláták (paradicsom, uborka, káposzta, fejes saláta) . . . . . 1190,-  
Seasonal salad (tomatoes, cucumbers, cabbage, lettuce)  
Saisonale Salate (Tomaten, Gurken, Kohl, Grüner Salat)
33. Házi vegyes savanyúságok (uborka, paradicsom, dinnye, karfiol). . . . . 990,-  
Various home-made pickles (cucumber, tomato, melon, cauliflower)  
Hausgemachte Herbheit (Sauergurken, Paprika, Tomaten, Blumenkohl)



## DESSZERTEK / DESSERTS

34. Somlói galuska. . . . . 1890,-  
Sponge Pudding (Chocolate- Vanilla sponge, layered with custard, contains walnut)  
Somlauer Nockerl
35. Csupacsoki brownie vanília fagylalttal . . . . . 1890,-  
Brownie with vanilla ice cream  
Brownie mit Vanilleeis
36. Fagylalt kehely tejszínhabbal . . . . . 1890,-  
Ice cream sundae  
Eisbecher
37. Túrógombóc pirított morzsában, édes tejföllel. . . . . 2290,-  
Fluffy sweet cottage-cheese balls (crusted in a crispy roasted breadcrumbs, served with a sweet cream-sauce)  
Quarkknödel in gerösteten Bröseln mit süßer Sauerrahm.
38. Almás palacsinta mascarponeval töltve, fahéjmártással. . . . . 2290,-  
Apple-pancake stuffed with mascarpone, with cinnamon sauce  
Apfelpalatschinken mit Mascarpone gefüllt, und Zimtsoße
39. Sajtkóstoló a borkedvelőknek . . . . . 2990,-  
Cheesevariation for wine lovers  
Käsevariation für Weinliebhaber

Ha kedvenc ételét nem találja, kérésére készsèggel elkészítjük.

Jó étvágyat kívánunk!

Érvényes: 2024.05.08-tól

**Allergén információk / Special diet informations / Allergeninformationen**

Gluténmentes / Glutenfree / Glutenfrei: 31, 32, 36, 39

Cukormentes / Sugarfree / Zuckerfrei: 28, 29, 30, 31

Tejmentes / Dairy free / Milchfrei: 29, 31, 32, 39