

Az árak a köretet is tartalmazzák!

Az árak forintban értendők, az áfát tartalmazzák, az euro tájékoztató jellegű!

Üdülési csekkkel való fizetési szándékát kérjük, előre jelezze!

II. Kat.

Levesek:

Húsleves finommetélttel
Paradicsomleves
Gombaleves
Bableves
Húsleves májgombóccal
Hideg meggyleves
Krémlevesek (brokkoli, fokhagyma)
Bográcsgulyás (0,5 L)
Babgulyás (0,5 L)

Ft.

290, -
290, -
320, -
320, -
350, -
380, -
390, -
850, -
850, -

Suppen:

Fleischsuppe
Tomatensuppe
Pilzsuppe
Bohnensuppe
Fleischsuppe mit Leberknödel
Kalte obstsuppe
Kremsuppen (Brokkoli, Knoblauch)
Kesselgulaschsuppe (0,5 L)
Bohnengulaschsuppe (0,5 L)

~Euro

1 ¹⁰
1 ¹⁰
1 ²⁰
1 ²⁰
1 ³⁰
1 ⁴⁰
1 ⁵⁰
3 ¹⁰
3 ¹⁰

Főzelékek:

Burgonya, zöldborsó, tökfőzelék feltéttel

590, -

Gemüse:

Kartoffeln, Erbsen, Kürbisgemüse mit Schnitzel
--

2¹⁰

Készételek:

Pirított sertésmáj sósburgonyával
Milánói makaróni
Carbonara makaróni
Sült csirkecomb vegyes körettel, kukoricával
Csirkepaprikás galuskával
Brassói aprópecsenye
Tejszínes gombás pulykaszeletek rizzsel
Marhapörkölt galuskával
Kacsasült almás párolt káposztával, sósburg.

790, -
850, -
890, -
890, -
950, -
950, -
950, -
990, -
1300, -

Fertiggerichte:

Geröstete Schweineleber mit Salzkartoffeln
Makaroni „Milander art“
Makaroni „Carbonara art“
Hähnchenkeule, gegrillt mit Reis, Bratkartoffeln, Mais
Paprikahuhn mit Nockerln
„Brassauer“ Kleinschnitzel
Putenbrust in Sahnesauce mit Reis
Rindergulasch mit Nockerln
Entenbraten mit Kraut und S.Kartoffeln

3 ⁰⁰
3 ¹⁰
3 ³⁰
3 ³⁰
3 ⁴⁰
3 ⁴⁰
3 ⁴⁰
3 ⁷⁰
4 ⁸⁰

Frissen sülték:

Lyoni sertésmáj, sültburgonyával (natúr sült sertésmáj lyoini sült hagymakarikákkal)
Pulykamell rántva, sültburgonyával, rizzsel
Pulykamell roston grillezett zöldséggel
Rántott sertésszelet "Bécsi" módra sültburg.
Pulykamell párolt almával, vegyes körettel
Pulykamell roston, sajtmártással, vegyes köret
Pulykamell „Dubarry“ módra, rizzsel
Pulykamell tócsi téstában, sültburgonyával
Pulykamell sajttal töltve, vegyes körettel
Gombás sertésborda, sültburgonyával
Sertésborda „Hentes“ módra, sült burgonyával (roston sült sertésborda szalonnás csemegeuborkás-sonkás pikáns raguval)
"Rózsa Sándor" tál, sültburgonyával (sültburgonya, tócsi, fokhagymás- mustáros sertéskaraj, szalonna)
Parmezános csirkemell bundázva, vegyes köret
Csirkemell csőben sütve brokkolival, sült burg.
Mandulás, gyümölcsös csirkemell rizzsel
Hagymás hátszín, sültburgonyával (roston sült hátszín lyoni sült hagymakarikákkal)
Hátszín "Udvarmester " módra, sült burg (roston sült hátszín fűszervajjal)
Hátszín „Vadász módra“ burg. krokettel (roston sült hátszín gombás barnamártással)
2 személyes strandtál, vegyes körettel (sajttal töltött pulykamell, rántott sajt, rántott gomba, fokhagymás- mustáros sertéskaraj, tócsi, sültburgonya, rizs)

890, -
990, -
990, -
990, -
990, -
990, -
1100, -
1100, -
1100, -
1100, -
1100, -
1100, -
1100, -
1100, -
1100, -
1100, -
1100, -
1100, -
1100, -
1.990, -
1.990, -
2.990, -

Frisch Gebratenes:

Schweineleber „Lyoner“ art, mit Bratkart. (gebratene Schweineleber mit gerösteten Zwiebeln)
Putenbrust, paniert, Reis, Bratkartoffeln
Putenbrust mit gegrillte Gemüse
Wienerschnitzel, von Schwein, mit Bratk.
Putenbrust mit Apfel, Bratkartoffeln u. Reis
Putenbrust von rost, käsesauce, mit Bratk,Reis
Putenbrust „Dubarry Art“ mit Reis
Putenbrust in Kartoffelpuffe paniert, brat.K.
Gefüllte Putenbrust mit Bratkartoffeln, Reis
Schweinekotelett mit Champignons, Bratkart.
Schweinekotelett mit pikantes Ragu, Bratkart. (Schweinebraten mit Speck-Schinken-Gurken Brühe)
"Rózsa Sándor" Platte mit Bratkartoffeln (Bratkartoffeln, Kartoffelpuffe, Schweinebraten mit Knoblauch und Senf, Speck)
Hänchenbrust mit Parmesankäse, R. u. Bratk.
Hänchenbrust mit Brokkoli, Bratkar.
Hänchenbrust mit Mandeln, Obst und Reis
Rumpstek mit Zwiebel, mit Bratkartoffeln (Rumpstek vom Rost mit gerösteten Zwiebeln)
Rumpstek auf "Hofmeister Art" mit Bratkar. (Rumpstek vom Rost mit Hausgemachte Kräuterbutter)
Rumpstek auf „Jäger Art“ mit Krokett (Rumpstek vom Rost mit braune Sauce mit Pilzen)
"Strandplatte" für 2 Personen, Reis u.Bkart (gefüllte Puttenbrust, Käse und Pilzköpfen paniert, Schweinebraten mit Knoblauch und Senf, Speck, Bratkartoffeln und Reis)

3 ³⁰
3 ⁷⁰
3 ⁷⁰
3 ⁷⁰
3 ⁷⁰
3 ⁷⁰
4 ¹⁰
4 ¹⁰
4 ¹⁰
4 ¹⁰
4 ¹⁰
4 ¹⁰
4 ¹⁰
4 ¹⁰
4 ¹⁰
7 ²⁰
7 ²⁰
7 ²⁰
10 ⁷⁰

Die Beilage ist im Preis Inclusive!

Die Preise sind in Forint mit Mehrwertsteuer angegeben!

Halételek:

Házi pontyhalászlé (0,5 L)	950,-
Halfilé roston kapormártással, sós burg.	950,-
Rántott halfilé petrezselymes burgonyával	950,-
Rántott ponty petrezselymes burgonyával	1100,-
Balatoni fogasfilé „Orly”módra, petrezselymes burgonyával (balatoni fogasfilé sörtesztában sütvé)	1.800,-
Balatoni fogasfilé „Jean Bart” módra, petr. burgonyával (roston sült balatoni fogasfilé, hallé alapú tejszínes-gombásmártásban, sajttal)	1.800,-
Pisztráng egészben sütvé, petr. burgonyával	49.-/dkg
Balatoni fogas egészben sütvé, petrezselymes burgonyával	59.-/dkg

Saláták:

Káposztasaláta	290,-
Uborkasaláta	350,-
Kovászos uborka	350,-
Paradicsomsaláta	390,-
Vitamin saláta tál öntettel (fejes saláta, uborka, kukorica, paradicsom, kapros-joghurtos öntettel)	490,-

Vegetáriánus ételek:

Rántott karfiol vegyes körettel	890,-
Sajtos karfiol vegyes körettel	890,-
Rántott gombafejek rizzsel	890,-
Rántott sajt rizzsel	950,-

Desszertek:

Kakaós palacsinta (2 db)	290,-
Fahéjas palacsinta (2 db)	290,-
Ízes palacsinta (2 db)	290,-
Pudingos palacsinta (2 db)	320,-
Meggyes-diós palacsinta csoki öntettel (2 db)	350,-
Túrós-áfonyás palacsinta vaníliaöntettel (2 db)	450,-
Goffri vanillia öntettel	270,-
Goffri csokoládé öntettel	270,-
Túrós csusza tepertővel	550,-
Tartármártás 1 adag	100,-
Kenyér	30,-
Elviteles doboz	40,-

Ft. Fischgerichte:

Hausgemachte Fischsuppe (0,5 L)	3 ⁴⁰
Fischfilet mit Dillsauce, Salzkartoffeln	3 ⁴⁰
Fischfilet gebacken mit Petersilienkartoffeln	3 ⁴⁰
Karpfen gebacken mit Petersilienkartoffeln	4 ¹⁰
Zanderfilet (aus dem Balaton) „Orly art”mit Petersilienkartoffeln (Zanderfilet im Bierteig gebacken)	6 ⁶⁰
Zanderfilet (aus dem Balaton) „Jean Bart art” mit Petersilienkartoffeln (Zanderfilet vom Rost in Pilzrahmsauße mit Käse)	6 ⁶⁰
Forelle vom Rost mit Petersilienkartoffeln	0 ²⁰ /dkg
Zander (aus dem Balaton) vom Rost mit Petersilienkartoffeln	0 ³⁰ /dkg

~Euro

Salate:

Weißkrautsalat	1 ¹⁰
Gurkensalat	1 ³⁰
Sauergurken	1 ³⁰
Tomatensalat	1 ⁵⁰
Gemischter Salat Teller + Dressing (Kopfsalat, Gurken, Tomaten, Mais, mit Yoghurt-Dill Sauße)	1 ⁸⁰

Vegetarische Speisen:

Blumenkohl Paniert mit Reis und Bratkart.	3 ³⁰
Blumenkohl mit Käse gebacken, Reis, u. Bratk.	3 ³⁰
Pilzköpfe paniert mit Reis	3 ³⁰
Käse paniert mit Reis	3 ⁴⁰

Kuchen - dessert:

Palatschinken mit Kakaofüllung (2 St)	1 ¹⁰
Palatschinken mit Zimtfüllung (2 St)	1 ¹⁰
Palatschinken mit Marmeladenfüllung (2 St)	1 ¹⁰
Palatschinken mit Pudding (2 Stück)	1 ³⁰
Palatschinken mit Kirschen-Nussfüllung (2 St)	1 ⁵⁰
Topfen-heidelbeeren Palatschinken mit Vaniliensauce (2 St)	1 ⁸⁰
Waffel mit Vanillesauce	1 ⁰⁰
Waffel mit Schokosauce	1 ⁰⁰
Topfenfleckern	2 ⁰⁰
Tartarsauce 1 Portion	0 ¹⁰
Brot	0 ¹⁰
Verpackung	0 ¹⁰

Étteremvezető
Nagy Zoltán

Konyhafőnök
Szalai Tünde