

**Kedves Vendégünk!**

Köszönjük, hogy minket választott!  
Reméljük, hogy e műemléki környezetben, finom ízeink, és szép magyar boraink társaságában kellemesen tölti idejét, és sok-sok élménnyel gazdagodik. Érezze magát otthon éttermünkben, borospincéinkben, és bármilyen kérésében igyekszünk az Ön segítségére lenni!

Jó étvágyat kíván Önnek!

*Ételeink allergéneket tartalmazhatnak, melyekről kollégáink szívesen tájékoztatják Önöket!*

Erhardt Zoltán – üzletvezető – chef  
Rosu George – sous chef  
Kovács Balázs – étteremvezető

**Liebe Gäste!**

Vielen Dank, dass Sie uns gewählt haben!  
Wir hoffen, dass Sie Ihre Zeit in dieser denkmalreichen Umgebung mit unseren feinen Geschmäckern und schönen Weinen angenehm verbringen und Sie mit vielen Erlebnissen bereichert werden. Fühlen Sie sich in unserem Restaurant und unseren Weinkellern wie zu Hause, wir werden uns bemühen, bei all Ihren Wünschen behilflich zu sein!

Guten Appetit wünscht Ihnen!

*Unsere Mitarbeiterinnen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten!*

Erhardt Zoltán – Geschäftsführer – Chef  
Rosu George – Sous Chef  
Kovács Balázs – Restaurantsführer

**Dear Guests!**

Thank you for choosing us to spend your time with!  
We hope that you will feel very comfortable in this memorial environment and will enjoy our fine tastes and beautiful Hungarian wines. We will do our best to fulfill all your wishes and hope you will feel like at home in our restaurant and wine cellars and will collect many new and unforgettable experiences.

Enjoy your time - and of course your meal and drink!

*Our dishes may contain allergenic ingredients about what our colleagues inform you kindly.*

Erhardt Zoltán - business manager – chef  
Rosu George – sous chef  
Kovács Balázs - restaurant manager



É T T E R E M • P A N Z I Ó  
B O R P I N C E



**Napi ajánlatunkat a táblán olvashatják!**

**Bitte beachten Sie unsere aktuellen Tagesangebote auf der Tafel!**

**Discover our daily offer at the table!**

## **Előételek**

*Vorspeisen*

*Starter*

### **Tatár beefsteak fűszeresen elkészítve, piritóssal**

*Beef Tatar fein würzig zubereitet, serviert mit Toast*

*Spicy steak tartare, with toast*

2.990,- Ft

### **Erhardt Bisztró tál**

*(Csabai kolbász, Füstölt sonka, Tatárbeefsteak, kecskesajt levendulával)*

*Erhardt Bistro-Platte*

*(Csabaer Wurst, geräucherter Schinken, Beef Tatar, Ziegenkäse mit Lavendel)*

*Erhardt Bistro-Plate*

*(Hungarian sausage, smoked ham, steak tartare, goat-cheese with lavender)*

2.990,- Ft

### **Hideg libamáj szelet fügezsélével**

*Kalte Gänseleberscheiben, serviert mit Feigengelee*

*Cold goose liver slices, served with fig-jelly*

3.350,- Ft

### **Hortobágyi húsos palacsinta**

*„Hortobágy“ Fleischpalatschinken*

*“Hortobágy” pancake*

*(stuffed with cooked, minced meat, served with a paprika-cream sauce)*

990,- Ft / (kis adag / klein/ small)

1.490,- Ft / (nagy adag / groß / big)

**Hagyományőrző ételünk a régióból**

*Unsere Spezialität – natürlich regional!*

*Regional cuisine dish*

**Poncichter babsterc uborkasalátával és tejföllel, vagy házi szilvalekvárral**

*Bohnensterc mit Gurkensalat und Sauerrahm, oder*

*mit hausgemachter Zwetschgenmarmelade*

*Bean"sterc" with cucumber-salad and sourcream, or with home made plumjam*

1.500,- Ft

**Levesek**

*Suppen*

*Soups*

**Erhardt húsleves gazdagon**

*(Levesben főtt marhahússal, májgombóccal, sárgaréppával, finommetélttel)*

*Hausgemachte Fleischsuppe (mit Tafelfleisch, Leberknödel, Karotten und Nudeln)*

*Home made meat broth (with meat, liver dumpling, carrots and noodles)*

990,- Ft

*(csészében/in der Tasse/in cup)*

1.490,- Ft

*(topfban/im Topf/in bowl)*

**Fokhagyma krémleves croutonnal, reszelt sajttal**

*Knoblauch Cremesuppe mit Croutons, dazu geriebener Käse*

*Garlic cream soup with croutons and grated cheese*

890,- Ft

**Vargánya krémleves csészében**

*Steinpilz Cremesuppe in der Tasse*

*Flap mushroom cream soup in cup*

990,- Ft

**Főételek**

*Hauptspeisen*

*Main courses*

**Szezonális zseme zöldségek grilltálja, roston sült Halloumi sajttal,  
sültpaprika mártással, olivaolajjal**

*Saisongemüse-Grillplatte mit Halloumi-Käse vom Rost, Bratpaprika Sosse, Olivenöl*  
*Season-vegetables grillplate with Halloumi-cheese, roasted paprika sauce, oliveoil*

2.990,- Ft

**Fogasfilé serpenyőben sütve, citromos fűszervajjal és wokban sült zöldségekkel**

*In der Pfanne gebratenes Zanderfilet, serviert mit Zitronen-Gewürzbutter, Wokgemüse*  
*Pike perch filet, roasted in frying pan, served with lemon-spiced butter, wok-vegetables*

3.990,- Ft

**Harcspaprikás túrós csuszával**

*Wespaprikasch mit Topfen- „Csusza”nudeln*  
*Catfish-paprikas with curd cheese noodles*

3.490,-Ft

**Tokhal citrusos rizottóval, koriander-rukkola-lilahagyma salátával**

*Störfilet mit Zitrusfrüchten-Risotto, Koriander-Ruccola-Lilazwiebel Salat*  
*Filet of sturgeon, citrus-risotto, coriander-rucicola-purple onion salad*

4.490,-Ft

**Lazacsteak spenótos házi gnocchival**

*Lachs-Steak mit hausgemachten Spinat-Gnocchi*  
*Salmonsteak with home made spinach-gnocchi*

4.990,-Ft

**Zöldfűszerekkel pácolt csirkemellsteak jázminrizszel, hozzá zöldsaláta  
pirított magvakkal és joghurtos öntettel**

*Kräuter-Sahne Hühnerbruststeak, serviert mit Jasminreis, dazu Grünsalat  
mit gerösteten Kernen, Joghurt-Dip*  
*Steak of breast of chicken marinated with fine herbes, served with jasmine rice and  
roasted seeds-greensalat, yoghurt-dip*

2.990,- Ft

**Cordon Bleu pulykamellből készítve, steakburgonyával és tartármártással**

*Putenbrust „Cordon bleu”, serviert mit Steakkartoffeln und Sauce Tartare*  
*Turkeybreast „Cordon bleu”, served with steakpotatoes and sauce tartare*

2.990,- Ft

**Ropogósra sült kacsacomb és kacsamell káposztás cvekedlivel**

*Knusprige Entenkeule und Entenbrust mit Krautfleckerl*  
*Crispy leg of duck and duckbreast, served with cabbage-noodles*

3.990,- Ft

**Roston sült libamáj szeletek ropogós hagymakarikákkal,  
tokaji almabalzsamos sült almával, burgonyapürével**  
*Gänseleber vom Rost mit knusprigen Zwiebelringen, Kartoffelpüree,  
Bratapfel mit Apfelbalsam von Tokaj*  
*Grilled goose-liver with crispy onionrings, mashed potatoes and,  
baked apple with apple-balsam from Tokaj*

4.990,- Ft

**Nyúlcombfilé prosciuttóban, vadasmártással és zsemlegombóccal**  
*Kaninchenkeule-Fillet in Prosciutto, serviert mit Wildrahmsauce und Semmelknödeln*  
*Fillet of rabbit-leg in prosciutto, served with piquant vegetable-cream sauce  
and bread-dumplings*

3.990,- Ft

**Mangalicasteak zsályás-lilahagymás zöldbabbal,  
baconnel és parázsburgonyával**  
*Ungarischer „Mangalica“ Schwein Steak vom Rost, serviert  
mit Salbei-Lilazwiebel Fisolen, Bacon und Winzig-Kartoffeln*  
*Steak of Hungarian pork „Mangalica“, served with sage-red onion French beans,  
bacon and small-potatoes*

4.900,- Ft

**Fatányéros héjában sült burgonyával és házi csalamádéval**

*(sertésárja, csirkecomb filé, marhabélszín Lyon-i hagymával, kolozsvári szalonna)*

*Holzplatte, serviert mit Kartoffeln in der Schale gebraten und gemischtem Krautsalat*

*(Schweinefilet, Hühnerkeule-Filet, Rindsbraten mit Lyon-Zwiebeln, „Koloszvár“ Speck)*

*Grill-plate, served with jacket roast potatoes and mixed cabbage-salad*

*(Pork fillet, fillet of leg of chicken, beefsteak with Lyon-onions, “Koloszvár” bacon)*

3.890,- Ft

**Borjúpaprikás tojásos házi galuskával**

*Kalbspaprikasch mit hausgemachten Eiernockerln*

*Paprika veal served with home made small egg-dumplings*

3.890,- Ft

**Angus bélszínsteak**

**tejszínes zöldbors mártás, burgonyakrokkett és grillezett zöldségek**

*Angus Rind Fillet, Sahne-Grünpfeffer Sosse, Kartoffelcroquetten und Gemüse vom Rost*

*Fillet of Angus beef, green pepper-cream sauce, potatoe-croquettes and roasted vegetables*

5.900,-Ft

**Desszertek**

*Süssigkeiten*

*Desserts*

**Túróhab, mangó, karamell „gyöngyök”**

*Topfenmousse, Mango, Karamell-„Perlen”*

*Curd cheese mousse, mango, caramel-crispearls*

1.390,- Ft

**Somlói galuska szezonális gyümölcsökkel**

*Somlauer Nockerln mit Saisonfrüchten*

*Somló delicacy with fruits of the season*

1.390,- Ft

**Gundelpalacsinta**

*Gundel Palatschinken*

*(Palatschinken mit Rum-Nussfüllung und Schokoladensosse)*

*Gundel pancake*

*(Pancake stuffed with rum-walnutcream, chocolatesauce)*

1.190,- Ft

**Csokoládéhab, mandula morzsa, málna, menta**

*Schokoladenmousse, „Crumble”, Himbeere, Minze*

*Chocolatemousse, crumble, raspberry, mint*

1.390,- Ft



## Saláták

*Salate*  
*Salads*

### Házi készítésű csalamádé

*Hausgemachter, gemischter Krautsalat*  
*Home made, mixed cabbage salad*

590,- Ft

### Vegyes saláta

*(házi csalamádé, bab, uborka, burgonya)*  
*Gemischter Salat (gemischter Krautsalat, Bohnen, Gurken, Kartoffel)*  
*Assorted salad (mixed cabbage, bean, cucumber, potato)*

690,- Ft

### Paradicsom saláta

*Tomaten Salat*  
*Tomato salad*

690,- Ft

### Uborkasaláta

*Gurkensalat*  
*Cucumber salad*

690,- Ft

### Zöldsaláta extra szűz olívaolajjal, citrommal és Hesperiden-ecettel ízesítve

*Grünsalat, verfeinert mit Olivenöl extra virgin, Zitrone und Hesperidenessig*  
*Greensalad flavoured with extra virgin olive oil, lemon and Hesperiden-vinegar*

1.490,- Ft

**Étlap- és itallap áraink Forintban értendők és az Áfa-t tartalmazzák!**

*Unsere Preise sind in Forint angegeben und beihalten die Mehrwertsteuer!*

*Our prices are in Hungarian Forint and include the general sales tax!*

Keressen bennünket a Facebookon!  
Értékelje éttermünket, ha jól érezte magát!

Folgen Sie uns!  
Bewerten Sie uns auf Tripadvisor  
Hat Ihnen Ihr Aufenthalt bei uns im Restaurant Erhardt gefallen?  
Dann teilen Sie Ihre Erfahrung doch mit anderen auf Tripadvisor.  
Wir freuen uns über jede Bewertung!

Follow us on facebook and review us on tripadvisor! Thank You!



[www.facebook.com/erhardts.hu/](http://www.facebook.com/erhardts.hu/)

[www.tripadvisor.co.hu](http://www.tripadvisor.co.hu)

[www.erhardts.hu](http://www.erhardts.hu)

