

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
Piros György – 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
Piros György – 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 memorable 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
Piros György – sous chef
Kovács Balázs - restaurant manager



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” Crêpes

(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

Kacsamáj a rostlapról, Poncichter babsterccel és házi baracklekvárral

Entenleber vom Rost mit Bohnensterc und hausgemachter Marillenkönfitüre

Duckliver, roasted, served with bean „sterc”(traditional dish in Sopron) and home made apricot jam

3.490,- 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-ruccola-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 Apfelmarmelade 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 Crêpes

(Crêpes 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/

www.tripadvisor.co.hu

www.erhardts.hu

