

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 – Executive Chef
Szalontai Tamás – Chef
Kocsis Dávid – Üzletvezető
Horváth Barnabás - Pohárnok

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 – Executive Chef
Szalontai Tamás – Chef
Kocsis Dávid – Geschäftsführer
Horváth Barnabás - Sommelier

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 - Executive Chef
Szalontai Tamás – Chef
Kocsis Dávid – Manager
Horváth Barnabás - Sommelier



Napi ajánlatunkat a táblán olvashatják!

**Unser Tagesangebot: Bitte Tafeln beachten oder unser nettes Personal fragen!
Discover our daily offer at the table!**

Előételek

Vorspeisen

Starter

Tatár beefsteak kapribogyóval és fürjtojással, pirítós

Rindertatar mit Kapern und Wachtelei, Toast

Beef tartare with capers and quail-egg, toast

3490,- Ft

Erhardt Bisztró tál

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

Erhardt Bistro-Platte

(Csabaer Wurst, geräucherter Schinken, Rindertatar, Ziegenkäse mit Lavendel)

Erhardt Bistro-Plate

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

3490,- Ft

Libamáj terrine friss gyümölcsökkel

Gänseleberterrine serviert mit frischen Früchten

Goose liver terrine, served with fresh fruits

3.990,- Ft

Hortobágyi húsos palacsinta

„Hortobágy“ Fleischpalatschinken

“Hortobágy” Crêpes

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

1390,- Ft / (kis adag / klein/ small)

1990,- Ft / (nagy adag / groß / big)

Hagyományőrző ételünk a régióból

Unsere Spezialität – natürlich regional!

Regional cuisine dish

Kacsamáj a rostlapról, Poncichter babsterccel és házi baracklekvárral

Entenleber vom Rost mit Bohnensterz und hausgemachter Marillenkönfitüre

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

3990,- Ft

Levesek

Suppen

Soups

Fokhagyma krémleves croutonnal, reszelt sajttal

Knoblauch Cremesuppe mit Croutons, dazu geriebener Käse

Garlic cream soup with croutons and grated cheese

1390,- Ft

Erhardt húsleves gazdagon

(Levesben főtt marhahússal, májgombóccal, sárgaréppával, tészttával)

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

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

1590,- Ft

Halászlé harcsafilével

Ungarische Fischsuppe mit Welsfilet

Hungarian fish soup with catfish-filet

2490,- Ft

Gulyásleves

Ungarische Gulaschsuppe

Hungarian Goulash soup

2490,- Ft

Főételek

Hauptspeisen

Main courses

**Szezonális zsenge zöldségek grilltálja roston sült Halloumi sajttal,
sütpaprika mártás, olivaolaj**

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

2990,- Ft

Fogasfilé serpenyőben sütve, citromos fűszervajjal, wokban sült zöldségek
In der Pfanne gebratenes Zanderfilet, serviert mit Zitronen-Gewürzbutter, Wokgemüse
Pike perch filet, roasted in frying pan, served with lemon-spiced butter, wok-vegetables

4290,- Ft

Harcspaprikás túrós csuszával
Welspaprikasch mit Topfen- „Csusza”Nudeln
Catfish-paprikas with curd cheese noodles

3690,-Ft

Lazacsteak petrezselymes parászburgonyával, grillzöldség, hollandi mártás

Lachs-Steak mit Petersilien-Winzigkartoffeln, Grillgemüse, Sauce Hollandaise
Salmonsteak with parsley small-potatoes, grilled vegetables, Sauce Hollandaise

4690,-Ft

**Zöldfűszerekkel pácolt csirkemellsteak jázminrizszel,
zöldsaláta pirított magvakkal és joghurtos öntettel**
*Kräuter-Sahne Hühnerbruststeak, serviert mit Jasminreis,
Grünsalat mit gerösteten Kernen, Joghurt-Dip*
*Steak of breast of chicken marinated with fine herbes, served with jasmine rice
greensalad with roasted seeds, yoghurt-dip*

3490,- Ft

Cordon bleu pulykamellből készítve, burgonyapürével
(termelői érlelt trappistasajttal, levegőn érlelt sonkával töltve)
Putenbrust Cordon bleu mit Erdäpfelpüree
(gefüllt mit gereifter Trappistenkäse vom Bauernhof und luftgetrocknetem Schinken)
Turkeybreast Cordon bleu served with mashed potatoes
(stuffed with aged trappist cheese from farm and air dried ham)

3690,- Ft

Ropogósra sült kacsacomb és kacsamell káposztás cvekedlivel
Knusprige Entenkeule und Entenbrust mit Krautfleckerl
Crispy leg of duck and duckbreast, served with cabbage-noodles

4190,- Ft

**Roston sült libamáj szeletek ropogós hagymakarikákkal,
tokaji almabalzamos sült alma, burgonyapüré**
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*

5990,- Ft

Nyúlcombfilé prosciuttóban, zöldséges rizottó aszalt paradicsommal
Kaninchenkeule-Fillet in Prosciutto, Gemüse-Risotto mit getrockneten Tomaten
Fillet of rabbit-leg in prosciutto, vegetables-risotto with dried tomato

4190,- Ft

Mangalicasteak és pofahús zellerpürével, marinált zöldségek
„Mangalitzta” Schwein Steak und Backerl, Selleriepüree, mariniertes Gemüse
Steak and chop of Hungarian pork „Mangalica, celery-cream, marinated vegetables

4890,- 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)

3990,- Ft

Angus bélszínsteak
burgonyakroket, grillezett zöldségek, tejszínes zöldbors mártás
Angus Rind Fillet, Kartoffelcroquetten, Gemüse vom Rost, Sahne-Grünpfeffer Sosse
Fillet of Angus beef, potatoe-croquettes, roasted vegetables, green pepper-cream sauce

6490,-Ft



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

Desszertek

Süssigkeiten

Desserts

Túróhab, mangó, karamell „gyöngyök”

Topfenmousse, Mango, Karamell-„Perlen”

Curd cheese mousse, mango, caramel-crispearls

1390,- Ft

Somlói galuska gyümölcsökkel

Somlauer Nockerln mit Früchten

Somló delicacy with fruits

1390,- Ft

Gundelpalacsinta

Gundel Palatschinken

(Palatschinken mit Rum-Nussfüllung und Schokoladensosse)

Gundel Crêpes

(Crêpes stuffed with rum-walnutcream, chocolatesauce)

1490,- Ft

Csokoládéhab, mandula morzsa, málna, menta

Schokoladenmousse, „Crumble”, Himbeere, Minze

Chocolatemousse, crumble, raspberry, mint

1490,- Ft

Sajttál régióink kínálatából

fügemustár, chilis-sárgabarack chutney, kovászos kenyér

Käsesorten von unserer Region

Feigensenf, Chili-Marillen Chutney, Sauerteigbrot

Cheese varieties from our region

fig-mustard, chili-apricot chutney, leavened bread

3490,-Ft

Erhardt étterem, panzió, borpince 9400 Sopron, Balfi út 10.
Tel.: 003699/506-711 **E-mail:** info@erhardts.hu **web:** www.erhardts.hu
Nyitvatartás: H-Cs:11:30-22:00, P-Sz:11:30-23:00, V:11:30-22:00

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)

790,- Ft

Paradicsom saláta

Tomaten Salat
Tomato salad

790,- Ft

Uborkasaláta

Gurkensalat
Cucumber salad

790,- Ft

Zöldsaláta vinaigrette öntettel

Grünsalat mit Vinaigrette
Greensalad with vinaigrette dressing

1490,- 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