

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, borospincénkben, 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 – Étteremvezető
Horváth Barnabás - Pohárnok

UNSERE 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

**KEZDŐ FOGÁSOK
ERSTE GÄNGE
STARTERS**

LIBAMÁJ, SÁRGABARACK, BRIÓS

Gänseleber, Marillen, Brioche
Gooseliver, apricot, brioche

3990,- Ft

TATÁRBIFSZTEK

Rindstatar
Beef tartare

3490,- FT

SPÁRGAKRÉMLEVES LAZACCAL

Spargelcrèmesuppe mit Lachs
Asparagus cream soup with salmon

1490,- Ft

ÚJHÁZY TYÚKHÚSLEVES

Hühnersuppe Újházy
Újházy chicken soup

1590,-Ft

GULYÁSLEVES

Ungarische Gulaschsuppe
Hungarian Goulash soup

2190,- Ft

HALÁSZLÉ HARCSAFILÉVEL

Ungarische Fischsuppe mit Welsfilet
Hungarian fish-soup with catfish-filet

2490,- Ft

**FŐÉTELEK
HAUPTSPEISEN
MAIN COURSES**

GRILLEZETT SPÁRGA, PETREZSELYMES PARÁZSBURGONYA, HOLLANDI MÁRTÁS

Spargel vom Grill, Petersilienerdäpfel, Sauce Hollandaise
Asparagus, grilled, parsley-potatoes, sauce Hollandaise

2990,- Ft

ROSTON SÜLT FOGASFILÉ HEGYKŐI ZÖLDSÉGEKKEL

Zanderfilet vom Rost serviert mit Gemüse vom Bauernhof
Pike perch fillet, roasted, vegetables from fields

4290,- Ft

HARCSAPAPRIKÁS TÚRÓS CSUSZÁVAL

Welspaprikasch mit Topfen- „Csusza“(Nudeln)
Catfish-paprikas with curd cheese noodles

3890,-Ft

CORDON BLEU (CSIRKEMELL) TERMELŐI SAJTTAL, BURGONYAPÜRÉ

Cordon Bleu (Hühnerbrust) mit Käse vom Bauernhof, Erdäpfelpüree
Cordon bleu (chickenbreast) with local cheese, mashed potatoes

3490,-Ft

**ROSTON SÜLT ÉS RÁNTOTT LIBAMÁJ ALMÁS BURGONYAPÜRÉVEL,
HAGYMASALÁTÁVAL**

Gänseleber vom Rost und gebackene mit Apfel-Erdäpfelpüree, Zwiebelsalat
Goose-liver roasted and deep-fried with apple-mashed potatoes and onion-salad

6490,- Ft

KACSCOMB ÉS KACSAMELL KÁPOSZTÁS CVEKEDLIVEL

Entenkeule und Entenbrust mit Kraut-Fleckerln
Duck-leg and breast with cabbage-noodles

4190,-Ft

SERTÉSTARJA FRISS LECSÓVAL, BURGONYÁVAL

Schweinsschopf, frisches Letschogemüse, Erdäpfel
Porkneck, fresh Hungarian „Lecsó”, potatoes

3890,-Ft

MANGALICASTEAK ÉS POFAHÚS ZELLERPÜRÉVEL, CUKKINI & RÉPA GRATEN

„Mangalitzta” Schwein Steak und Backerl, Selleriepüree, Zucchini & Rübe Graten
Steak and chop of Hungarian pork „Mangalica, celery-cream, zucchini & carrot graten

4890,- Ft

HAGYMÁS ROSTÉLYOS „PONCICHTER” SZALVÉTAGOMBÓCCAL

Zwiebelrostbraten mit Serviettenknödeln „Ponzichter”
Onion-topped roast beef with gravy and roll-dumplings”Poncichter”

4990,- Ft

PONCICHTER BABSTERC

Bohnensterz Ponzichter
Traditional, regional bean-meal

990,-Ft

KOVÁSZOS KENYÉR

Brot, Bread

450,- 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
SAJT/KÄSE/CHEESE

SOMLÓI GALUSKA

Somlauer Nockerln
Somló delicacy

1490,- Ft

TÚRÓGOMBÓC FRISS EPERREL

Topfenknödel mit Erdbeeren
Curd-cheese dumplings with strawberries

1490,- Ft

SAJTTÁL RÉGIÓNK 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)

2990,-Ft

SALÁTÁK/SALATEN/SALADS

UBORKASALÁTA

Gurkensalat
Cucumber salad

790,-Ft

HÁZI CSALAMÁDÉ

Gemischter Krautsalat
Mixed cabbage salad

690,-Ft

ZÖLDSALÁTA VINAIGRETTE ÖNTETTEL

Grünsalat mit Vinaigrette
Greensalad with vinaigrette

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