



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

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

ZÖLDBORSÓKRÉMLEVES LAZACCAL

Erbsencrèmesuppe mit Lachs
Creamy green peas soup with salmon

1490,- Ft

ÚJHÁZY TYÚKHÚSLEVES

Hühnersuppe Újházy
Újházy chicken soup

1590,-Ft

HALÁSZLÉ HARCSAFILÉVEL

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

2490,- Ft

KOVÁSZOS KENYÉR

Brot, Bread

450,- Ft



ÉTTEREM • PANZIÓ
BORPINCE

FŐÉTELEK
HAUPTSPEISEN
MAIN COURSES

**GRILLEZETT SZEZONÁLIS ZÖLDSÉGEK PETREZSELYMES PARÁZSBURGONYA,
HOLLANDI MÁRTÁS**

Saisongemüse vom Grill, Petersilienerdäpfel, Sauce Hollandaise
Season-vegetables, 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,
ROPOGÓS HAGYMAKARIKÁKKAL**

Gänseleber vom Rost und gebackene mit Apfel-Erdäpfelpüree, mit knusprigen Zwiebelringen
Goose-liver roasted and deep-fried with apple-mashed potatoes and with crispy onionrings

6490,- Ft

KACSACOMB ÉS KACSAMELL KÁPOSZTÁS CVEKEDLIVEL
Entenkeule und Entenbrust mit Kraut-Fleckerln
Duck-leg and breast with cabbage-noodles

4190,-Ft

FATÁNYÉROS HÉJÁBAN SÜLT BURGONYÁVAL ÉS HÁZI CSALAMÁDÉVAL

(sertésstarja, 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, „Kolozsvár“ Speck)
Grill-plate, served with jacket roast potatoes and mixed cabbage-salad
(Pork fillet, fillet of leg of chicken, beefsteak with Lyon-onions, “Kolozsvár” bacon)

3990,- Ft

MANGALICASTEAK ÉS POFAHÚS ZELLERPÜRÉVEL, CUKKINI & RÉPA GRATEN

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

4890,- Ft

ANGUS BÉLSZÍNSTEAK

BURGONYAKROKETT, 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

BORJÚBRÍZ SPENÓTOS ZÖLDSÉGEKKEL

Kalbsbries mit Spinat und Gemüse
Sweetbread from calf, spinach & vegetables

5790,- Ft

PONCICHTER BABSTERC

Bohnensterz Ponzichter
Traditional, regional bean-meal

990,-Ft

SAJT/KÄSE/CHEESE

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

DESSZERTEK/SÜSSIGKEITEN/DESSERTS

SOMLÓI GALUSKA

Somlauer Nockerln
Somló delicacy

1490,- Ft

TÚRÓGOMBÓC FRISS EPERREL

Topfenknödel mit Erdbeeren
Curd-cheese dumplings with strawberries

1490,- Ft

CSOKOLÁDÉHAB, MANDULA MORZSA, MÁLNA, MENTA

Schokoladenmousse, „Crumble”, Himbeere, Minze
Chocolatemousse, crumble, raspberry, mint

1490,- 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