



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
Kocsis Patrik – 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 denkmalzerischen 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
Kocsis Patrik – 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
Kocsis Patrik – Chef
Kocsis Dávid – Manager
Horváth Barnabás - Sommelier



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

KEZDŐ FOGÁSOK - ERSTE GÄNGE - STARTERS

LIBAMÁJ, CÉKLA, KALÁCS

Gänseleber, Rote Rübe, Butterzopf
Gooseliver, beetroot, milk-loaf

1,3,7,12

3990,- Ft

*Tokaji Aszú borkísérettel/mit Tokajer Aszu-Wein/with Tokaj „Aszu” wine
Béres Tokaji Aszú 5 puttonyos 2011 (0,5 dl)
5070,- Ft*

TATÁRBIFSZTEK

Rindstatar
Beef tartare

3,10

3490,- Ft

HORTOBÁGYI HÚSOS PALACSINTA

“Hortobágyi” Fleischpalatschinken
Hungarian “Hortobágyi” Crêpe

1,3,7

1490,-Ft



SZEZONÁLIS GYÜMÖLCSKRÉMLEVES

Kalte Obstcrèmesuppe
Cold fruit cream soup

1,7

1490,-Ft

ÚJHÁZY TYÚKHÚSLEVES

Hühnersuppe Újházy
Újházy chicken soup

1,9

1590,-Ft

HALÁSZLÉ HARCSAFILÉVEL

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

1,3,4,7,9

2490,- Ft

FŐÉTELEK
HAUPTSPEISEN
MAIN COURSES



BORSÓRIZOTTÓ ZÖLDEKKEL, TOFU, MAGVAK

Erbisenrisotto mit "Grünen", Tofu, Kerne & Samen
Green peas risotto, "greens", tofu, seeds

5,6,7,9

2990,- Ft

GERSLIVEL KÉSZÍTETT TÖLTÖTT PAPRIKA (VEGETÁRIÁNUS FOGÁS)

Gefüllte Paprika mit Perlgrauen (die ungarische Vegi-Variante)
Barley-stuffed peppers (Hungarian style, vegetarian)

1,3,9

3490,- Ft

ROSTON SÜLT FOGASFILÉ HEGYKŐI ZÖLDSÉGEKKEL

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

4,7,9

4290,- Ft

**LAZACSTEAK PETREZSELYMES PARÁZSBURGONYÁVAL, GRILLZÖLDSÉG,
HOLLANDI MÁRTÁS**

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

3,4,7,9

4490,-Ft

HARCSAPAPRIKÁS TÚRÓS CSUSZÁVAL

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

1,3,4,7

3890,-Ft

**CSIRKEMELLSTEAK ZÖLDFÚSZERKÉREGBEN,
JÁZMINRIZZSEL ÉS RUKKOLÁS-ZÖLDSALÁTÁVAL**

Hühnerbruststeak in Kräuterkruste, serviert mit Jasminreis und Ruccola-Grünsalat
Steak of breast of chicken in fine herbes-crust,
served with jasmine-rice and rucola-greensalat

7,9,10

3490,- Ft

CORDON BLEU (CSIRKEMELL) BURGONYAPÜRÉVEL

Cordon Bleu (Hühnerbrust) mit Erdäpfelpüree
Cordon bleu (chickenbreast) with mashed potatoes

1,3,7

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

1,3,7

6490,- Ft

KACSACOMB ÉS KACSAMELL KÁPOSZTÁS CVEKEDLIVEL

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

1,3,7

3890,-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, „Koloszvár“ Speck)
Grill-plate, served with jacket roast potatoes and mixed cabbage-salat
(Pork fillet, fillet of leg of chicken, beefsteak with Lyon-onions, „Koloszvár“ bacon)

1,7

3990,- Ft

**MANGALICASTEAK ÉS POFAHÚS SZALONNÁS ZÖLDBABBAL,
PETREZSELYMES PARÁZSBURGONYÁVAL (JUS)**

„Mangalitza” Schwein Steak und Backerl, Schinkenspeck-Fisolen, Petersilien-Erdäpfel
Steak and chop of Hungarian pork „Mangalica, bacon-French beans, parsley potatoes

7,9,10

4890,- Ft

BORJÚPAPRIKÁS TOJÁSOS HÁZI GALUSKÁVAL

Kalbapaprikasch mit hausgemachten Eiernockerln
Paprika veal served with home made small egg-dumplings

1,3,7

4490,- Ft

ANGUS BÉLSZÍNSTEAK

FÓLIÁBAN GRILLEZETT BURGONYA,„ÉGETETT” KARFIOL ÉS PÜRÉ,BORSMÁRTÁS

Angus Rind Fillet, Grill-Erdäpfel in Folie, Grill-Karfiol und Püree, Pfeffersauce
Fillet of Angus beef,grilled potatoes in foil, grilled cauliflower and puree, pepper sauce

7,10

6490,-Ft



PONCICHTER BABSTERC

Bohnensterz Ponzichter
Traditional, regional bean-meal

1

1490,-Ft

KÉZMÚVES PÉKSÉGÜNK KOVÁSZOS KENYERE

Sauerteig-Brot von Backstube „Erhardt”, Sourdough bread from Bakery Erhardt

1

450,- Ft

SAJT/KÄSE/CHEESE

SAJTTÁL RÉGIÓNK KÍNÁLATÁBÓL

MEGGY, TÖKMAG ÉS KOVÁSZOS KENYÉR

Käsesorten von unserer Region (Sauerkirsche, Kürbiskernen, Sauerteigbrot)
Cheese varieties from our region (sourcherry, pumpkin-seeds, leavened bread)

1,7,8

2890,-Ft

DESSZERTEK/SÜSSIGKEITEN/DESSERTS

SOMLÓI GALUSKA

Somlauer Nockerln

Somló delicacy

1,3,7,8

1490,- Ft

GUNDELPALACSINTA

Gundel Palatschinken

Hungarian "GUNDEL" Crêpe

1,3,7,8

1490,- Ft

CSOKOLÁDÉHAB, MOGYORÓGRILLÁZS, MÁLNA

Schokoladenmousse, Haselnuss-Toffee, Himbeeren

Chocolatemousse, hazelnut-toffee, raspberry

1,3,5,7,8

1690,- 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

10

1490,-Ft

ALLERGÉNEK/ALLERGEN/ALLERGENS

1. glutén/Gluten
2. rákfélék/Krebstiere/crustaceans
3. tojás/Ei/eggs
4. hal/Fisch/fish
5. földimogyoró/Erdnuss/peanuts
6. szója/Soja/soybeans
7. tej/Milch/milk
8. diófélék/Schalenfrüchte/nuts
9. zeller/Sellerie/celery
10. mustár/Senf/mustard
11. szezám/Sesam/sesame seeds
12. Kén-dioxid/Sulfite/sulphur dioxide
13. csillagfűrt/Lupinen/lupin
14. puhatestűek/Weichtiere/molluscs



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