



## ELŐÉTELEK / APPETISERS / VORSPEISEN

1. **Pikáns padlizsánkengető forró piritóssal** . . . . . **890,-**  
Piquant aubergine puree on toast  
Pikante Aubergine-Paste auf Toast
2. **Snidlinges juhtúróval töltött gombalabda** . . . . . **1490,-**  
Mushroom filled with ewe-cheese and chives  
Panierte Pilzköpfe mit Schafkäse gefüllt
3. **Fogasfilé citromvaj mártásban, pesztós széles metélttel** . . . . . **2190,-**  
Pike-perch fillet with lemonbutter sauce, served with noodles mixed with pesto  
Zanderfilet mit Zitronenbuttersauce, Bandnudeln mit Pesto
4. **Hideg kacsamáj zsírjában, lilahagyma lekvárral** . . . . . **2990,-**  
Cold foie gras, served with toast and with home made red onion marmalade  
Kalte Entenleber in ihrem Fett mit roter Zwiebelmarmelade



## LEVESEK / SOUPS / SUPPEN

5. **Majorsági orjaleves (sertéshús, zöldség, csigatészta)** . . . . . csészében / tálban **690,-/1290,-**  
Pork bouillon served with its own meat (fresh vegetables, home-made pasta)  
Rippenstücksuppe aus dem Meierhof.
6. **Legényfogó leves (tejfölös, citromos, pikáns raguleves)** . . . . . csészében / tálban **890,-/1490,-**  
Bachelor-hunter soup (spicy ragout-soup with sour-cream and lemon)  
Hirtenjägersuppe (pikante Ragoutsuppe mit Saurer Rahm und Zitrone)
7. **Alföldi gulyásleves csipetkével** . . . . . csészében / tálban **990,-/1590,-**  
Goulash soup  
Gulaschsuppe
8. **Francia hagymaleves** . . . . . csészében **690,-**  
French onion soup  
Französische Zwiebelsuppe
9. **Meggy habléves menta levél alatt** . . . . . csészében **790,-**  
Sour cherry soup with mint leaves  
Sauerkirsch-schaumsuppe mit Minze verfeinert



## SPECIALITÁSOK / SPECIALITIES / SPECIALITÄTEN

10. **„Ház ízei tál” két személy részére** . . . . . **11490,-**  
(rántott kacsamáj, fetával töltött csirkemell zöldfűszeres bundában, borskéregben sült szűzermék, párolt kacsamell, rántott gombafejek, piritott burgonya, párolt rizs, francia zöldséges lecsó, tartármártás, gombamártás)  
“Specialities of the House” for two ( breaded duck liver fried in breadcrumbs, chicken breast stuffed with feta, pepper-crusteD pork tenderloin, steamed duck breast, breaded mushroom, rice, roasted potato, ratatouille, tartar sauce, mushroom sauce)  
„Spezialität des Hauses“ für zwei Personen (panierte Entenleber, Schweinemedallions im Pfeffermantel, Hühnchenbrust mit Fetakäse gefüllt, gedünstete Entenbrust, panierte Champignonköpfe, Röstkartoffel, Reis, Ratatouille, Tartarensoße, Pilzsoße)

**Allergén információk / Special diet informations / Allergeninformationen**

Gluténmentes / Glutenfree / Glutenfrei: 6, 9

Cukormentes / Sugarfree / Zuckerfrei :1, 3, 5, 6, 7, 8

Tejmentes / Dairy free / Milchfrei:5, 7



11. **Kétemberes kúriatál** . . . . . **8490,-**  
(mandulás rántott pulykamell, ropogós libacomb, fűszeres sertésflekken, rántott karfiol, párolt lilakáposzta, pirított burgonya, párolt rizs, tartármártás)  
**„Mansion platter“ for two**  
(almond breaded turkey breast, crispy goose thigh, spicy porkbarbecue, breaded cauliflower, braised red cabbage, roasted potato, rice, tartar sauce)  
**„Herrenhausplatte“ für zwei Personen**  
(Schweinflecken, mit Mandeln panierte Putenbrust, gebratene Gänsekeule, gebratener Blumenkohl, gedünstetes Rotkraut, Röstkartoffel, Reis, Tartarensoße)
12. **Grillezett ínycségek steak burgonyával, friss zöldsalátával, citrusos vinaigrettel.** . . . . . **3990,-**  
(grillezett bélszín-, szűz-, csirkemell érme, harcsafilé, pikáns fűszervaj)  
**Mixed grilled delicacies with fresh green salad, citrus vinaigrette, fried steak potatoes**  
(grilled tenderloin, medallions of pork and chicken breast, catfish fillet and herb butter)  
**Grillplatte mit frischem grünen Salat, Steakkartoffeln**  
(Lendensteak, Schweinemedallions, Hähnchenbrust, Welsfilet, pikanter Kräuterbutter)
13. **„Geréby úr kedvence“ kapros-tejfölös burgonyával.** . . . . . **7490,-**  
(Bélszínjava angolszalonnába göngyölve, kacsamájjal, roston gombafejjel)  
**„Sir Geréby's favourite“ with roasted potato, dill sauce and sour cream** (tenderloin coated in bacon, with goose duck liver and roasted mushrooms)  
**„Das Leibgericht vom Herrn Geréby“ mit Dill – Sauerrahm Kartoffeln** (in Speck gerolltes Lendenbraten, Entenleber vom Rost mit Knoblauch, serviert mit Champignonköpfe vom Rost)



## FŐÉTELEK / MAIN COURSES / HAUPTGERICHTE

14. **Gombás harcsapaprikás túrós csuszával, pörccel** . . . . . **3190,-**  
Roasted catfish- fillet in a mushroom-paprikasauce , cottage cheese pasta garnish  
Welspaprikasch mit Pilz mit Topfenfleckerln und Speckgrieben
15. **Fogasfilé kukorica bundában paradicsom salsával petrezselymes burgonyával.** . . . . . **3990,-**  
Corn breaded pike-perch with tomatosalsa and parsley potatoes  
Gebratenes Zanderfilet im Maismantel mit Tomatensalsa , Petersilienkartoffeln
16. **Roston sült lazac steak tejszínes parajjal, snidlinges burgonyapürével** . . . . . **5490,-**  
.Pan-cooked salmon-steak with creamy spinach, chive mashed potatoes  
Geröstete Lachs Steak mit Rahmspinat , Schnittlauch-Kartoffelpüree
17. **Grillezett csirkemell görög salátával** . . . . . **2690,-**  
Grilled chicken breast with greek salad  
Gegrillte Hähnchenbrust mit Griechischem Salat

**Allergén információk / Special diet informations / Allergeninformationen**

Gluténmentes / Glutenfree / Glutenfrei: 12, 16, 17

Cukormentes / Sugarfree / Zuckerfrei: 13, 14, 15, 16, 17

Tejmentes / Dairy free / Milchfrei:



18. Fetával töltött csirkemell zöldfűszeres bundában pirított zöldségekkel és burgonyával. . . . . 2990,-  
Herbs crusted chicken breast stuffed with feta cheese with roasted vegetables and potatoes  
Gefüllte hähnchenbrust mit Feta im Kräutermantel, geröstete Gemüse, Kartoffeln
19. Csirkemell gouyon koktélszósszal, spárgával, tépett salátával . . . . . 2990,-  
Chicken breast gouyon with cocktail sauce and fresh asparagus, salad  
Hühnerbrust gouyon mit cocktailsauce und frischem Spargel und Salat
20. Mézes csípős pulykamell snidlinges túrós tócsnival (tejszínes mézes és csípős mártásban). . . . . 2790,-  
Chargrilled turkey breast in a creamy honey-chili sauce served with semolina pancake with curd  
and chives  
Putenbrust in scharfer Honigsoße mit Quark-Schnittlauch-Grießrösti
21. Ropogós sült libacomb párolt lilakáposztával, hagymás tört burgonyával. . . . . 4490,-  
Crispy goose thigh with steamed cabbage and mashed potatoes with onion  
Gebackene Gänsekeule mit gedünstetem Kraut und Zwiebelkartoffeln
22. Pálinkás cigánymeggel párolt kacsamell, burgonyapürével . . . . . 4290,-  
Duck breast cooked pink served with flamed sour cherry and mashed potatoes  
Entenbrust mit Zigeunerkerbschen in Schnaps gereift und Kartoffelpüree
23. Tüzes sertésflecken lecsós burgonyával, kakastaréjjal . . . . . 2990,-  
Hot pork steak served with crispy potatoe-medallions, steaky bacon slice garnish  
Feurige Schweinflecken mit Ungarischen Kartoffeln und Speck-Kamm
24. Rántott szűzermék hasáburgonyával . . . . . 2790,-  
Fillet of pork fried in breadcrumbs, with french fries  
Panierte Schweinemedallions mit Pommes frites
25. Borjúpaprikás tojásos galuskával . . . . . 4290,-  
Creamed veal stew with dumplings  
Kalbsgulasch mit Eiernockerln



## VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK / VEGETARIAN DISHES / FÜR VEGETARIER

26. Friss salátátál . . . . . 1590,-  
Bunter frischer Salat  
Fresh salad plate
27. Pirított gombafejek bazsalikomós-paradicsomos rizzsel, cabernet mártással. . . . . 1890,-  
Pan-roasted mushrooms in a cabernet sauce, served with tomato-basill rice  
Champignonköpfe vom Rost mit Cabernetsoße und Reis mit Tomaten und Basilikum

### Allergén információk / Special diet informations / Allergeninformationen

Gluténmentes / Glutenfree / Glutenfrei: 18, 21, 22, 23, 26

Cukormentes / Sugarfree / Zuckerfrei: 18, 23, 24, 25

Tejmentes / Dairy free / Milchfrei: 19, 24



28. Parajos gnocchi kéksajt mártással . . . . . 1790,-  
Spinach gnocchi with blue cheese sauce  
Gnocchi mit Spinat-Blau Käse Sauce
29. Variációk rántott sajtra sült burgonyával (camembert, trappista, edami). . . . . 2890,-  
Various brands of cheese fried in breadcrumbs, with fried potatoes (camembert, portsalut, eidamer)  
Verschiedene panierte Käsestücke mit Pommes frites (Camembert, Trappista, Edamer)



## SALÁTÁK / SALADS / SALATE

30. Görögsaláta. . . . . 1090,-  
Greek salad  
Griechischer Salat
31. Idénysaláták (paradicsom, uborka, káposzta, fejes saláta). . . . . 790,-  
Seasonal salad (tomatoes, cucumbers, cabbage, lettuce)  
Saisonale Salate (Tomaten, Gurken, Kohl, Grüner Salat)
32. Házi vegyes savanyúságok (uborka, paradicsom, dinnye, karfiol). . . . . 690,-  
Various home-made pickles (cucumber, tomato, melon, cauliflower)  
Hausgemachte Herbheit (Sauergurken, Paprika, Tomaten, Blumenkohl)



## DESSZERTEK / DESSERTS

33. Somlói galuska. . . . . 1190,-  
Sponge Pudding (Chocolate- Vanilla sponge, layered with custard, contains walnut)  
Somlauer Nockerl
34. Sacher szelet erdei gyümölcs mártással . . . . . 1090,-  
Sacher slice with fruit sauce  
Sacher-Schnitte mit Fruchtsauce
35. Fagylalt kehely . . . . . 1190,-  
Ice cream sundae  
Eisbecher
36. Túrógombóc (min. 15 perc). . . . . 1290,-  
Fluffy sweet cottage-cheese balls (crusted in a crispy roasted breadcrumbs, served with a sweet cream-sauce, min. 15 Minutes)  
Quarkknödel (min. 15 Minuten)
37. Almás palacsinta mascarponeval töltve, fahéjmártással. . . . . 1390,-  
Apple-pancake stuffed with mascarpone, with cinnamon sauce  
Apfelpalatschinken mit Mascarpone gefüllt, und Zimtsoße
38. Sajtkóstoló a borkedvelőknek . . . . . 1990,-  
Cheesevariation for wine lovers  
Käsevariation für Weinliebhaber

Ha kedvenc ételét nem találja, kérésére készsèggel elkészítjük.

Jó étvágyat kívánunk!

Érvényes: 2019.05.29-től

**Allergén információk / Special diet informations / Allergeninformationen**

Gluténmentes / Glutenfree / Glutenfrei: 30, 31, 32, 38

Cukormentes / Sugarfree / Zuckerfrei: 28, 29, 30, 31

Tejmentes / Dairy free / Milchfrei: 31, 32