




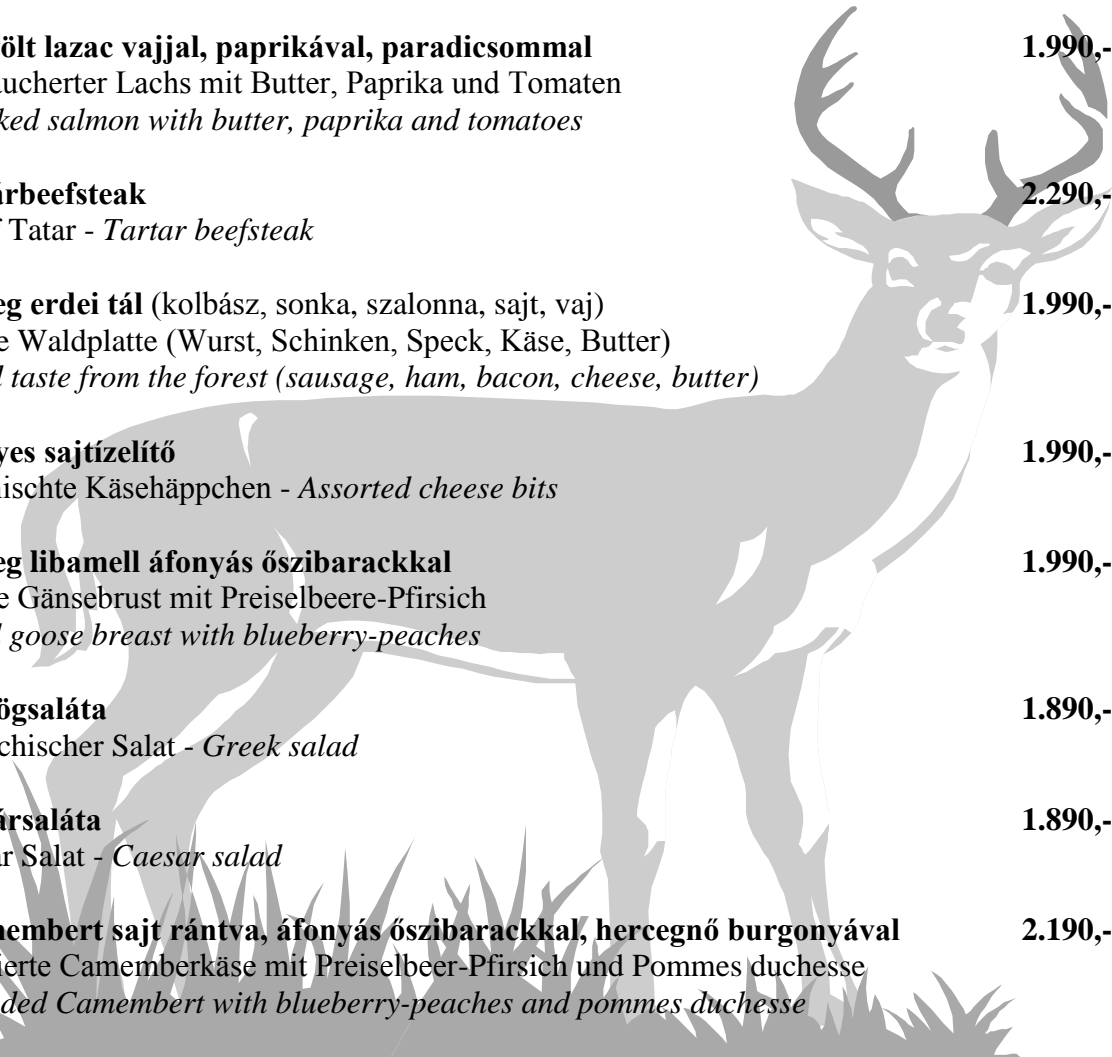
VADASKERT CSÁRDA

Levesek – Suppen – Soups

- 
- | | | |
|-----|---|---------|
| 1. | Csontleves finommetélttel
Knochenbrühe mit Fadennudeln
<i>Broth with fine noodles</i> | 680,- |
| 2. | Csontleves májgaluskával
Leberreissuppe (Leberknödelsuppe)
<i>Broth with liver dumplings</i> | 680,- |
| 3. | Húsleves „Vadaskert” módra
Fleischsuppe nach á la „Vadaskert”
<i>Bouillon á la „Vadaskert”</i> | 680,- |
| 4. | Újházi fácánleves
Fasansuppe nach „Újházi” Art
<i>Pheasant soup „Újházi” style</i> | 850,- |
| 5. | Francia hagymaleves
Französische Zwiebelsuppe
<i>French onion soup</i> | 680,- |
| 6. | Vargánya krémleves
Steinpilzcremesuppe
<i>Porcini cream soup</i> | 780,- |
| 7. | Tárkonyos vadraguleves
Wildragoutsuppe mit Estragon
<i>Game ragout soup with tarragon</i> | 850,- |
| 8. | Bableves
Bohnensuppe
<i>Bean soup</i> | 680,- |
| 9. | Hideg gyümölcsleves
Obstkaltschale
<i>Cold fruit soup</i> | 780,- |
| 10. | Babgulyás vadhússal bográcsban
Bohnengulasch mit Wildfleisch
<i>Bean goulash soup with game</i> | 1.890,- |
| 11. | Pontyhalászlé bográcsban (belsőséggel +250 Ft)
Fischsuppe im Kessel(Fischabfalle+250 Ft)
<i>Fish soup equipped</i> | 1.990,- |



Hideg-meleg előételek – Kalte-warme Vorspeise cold-hot appetizers

- 
- | | | |
|-----|--|---------|
| 12. | Kaviár vajjal, citrommal
Kaviar mit Butter und Zitrone - <i>Caviar with butter and lemon</i> | 1.990,- |
| 13. | Füstölt lazac vajjal, paprikával, paradicsommal
Geräucherter Lachs mit Butter, Paprika und Tomaten
<i>Smoked salmon with butter, paprika and tomatoes</i> | 1.990,- |
| 14. | Tatárbeefsteak
Beef Tatar - <i>Tartar beefsteak</i> | 2.290,- |
| 15. | Hideg erdei tál (kolbász, sonka, szalonna, sajt, vaj)
Kalte Waldplatte (Wurst, Schinken, Speck, Käse, Butter)
<i>Cold taste from the forest (sausage, ham, bacon, cheese, butter)</i> | 1.990,- |
| 16. | Vegyes sajtízeltő
Gemischte Käsehäppchen - <i>Assorted cheese bits</i> | 1.990,- |
| 17. | Hideg libamell áfonyás őszibarackkal
Kalte Gänsebrust mit Preiselbeere-Pfirsich
<i>Cold goose breast with blueberry-peaches</i> | 1.990,- |
| 18. | Görögsaláta
Griechischer Salat - <i>Greek salad</i> | 1.890,- |
| 19. | Cézársaláta
Cesar Salat - <i>Caesar salad</i> | 1.890,- |
| 20. | Camembert sajt rántva, áfonyás őszibarackkal, hercegnő burgonyával
Panierte Camemberkäse mit Preiselbeer-Pfirsich und Pommes duchesse
<i>Breaded Camembert with blueberry-peaches and pommes duchesse</i> | 2.190,- |
| 21. | Fogascíkok „Orly” módra rizzsel, tartármártással
Zanderstreifen nach „Orly“ art Reis und Sosse Tartar
<i>Pike perch slices „Orly” style with rice and tartar sauce</i> | 2.190,- |
| 22. | Fűszeres kacsamáj bundázott almával, áfonyával
Würzige Entenleber mit Apfel im Schlafrock und Preiselbeeren
<i>Spicy duck liver with fried apples and blueberries</i> | 2.190,- |
| 23. | Vadhússal töltött palacsinta
Mit Wildfleisch gefüllten Palatschinken
<i>Stuffed pancakes with game meat</i> | 2.190,- |



Vadételek – Wildgerichten – Game dishes

- 
24. **Vegyes vadpörkölt hagymás dödöllével** 2.390,-
Gemischtes Wildgulasch mit Zwiebeln-Kartoffelsterz
Mixed game stew with roast onion-potato dumplings
25. **Cserszegi vadpaprikás galuskával** 2.390,-
Wildpaprikasch nach „Cserszegi” Art mit Nockerln
Paprika game stew „Cserszegi” style with gnocchi
26. **„Fővadász” kedvence rösztivel** (tűzdelt szarvas, gomba, máj, szalonna, sonka) 2.690,-
Hauptjägers Lieblingspeise mit Rösti
(gespickter Hirsch, Leber, Speck, Schinken, Pilzen)
*Main hunter's favourite, with hash browns
(larded deer meat, bacon, mushrooms, ham and liver)*
27. **Tűzdelt szarvas kacsamájraguval, rösztivel** 2.690,-
Gespickter Hirschbraten mit Entenleberragout und Rösti
Larded deer roast with duck liver ragout and röstikos
28. **Tűzdelt szarvas bakonyi módra szalvétagombóccal** 2.690,-
Gespickter Hirschbraten auf „Bakonyi” Art mit Serviettenknödeln
Larded deer „Bakonyi” style with napkin bread dumplings
29. **Kolbással töltött szarvas vörösboros mártással, hagymás dödöllével** 2.690,-
Mit Wurst gefüllter Hirschbraten in Rotweinsosse mit Zwiebeln-Kartoffelsterz
Deer stuffed with sausage, in red wine sauce, with roast onion-potato dumplings
30. **Párolt szarvascomb áfonyával, hercegnő burgonyával** 2.690,-
Gedünstetes Hirschkeule mit Preiselbeeren und Pommes duchesse
Braised deer haunch with blueberries and pommes duchesse
31. **Szarvasbéliszín roston tokajis szeder mártással, burgonyakrokettel** 4.500,-
Hirsch Lendensteak vom Rost mit Tokajer Brombeersosse und Kartoffelkroketten
Grilled deer tenderloin steak with blackberry and Tokaj wine sauce and croquettes
32. **Szarvasbéliszín, ahogy a „Főnök” szereti, vegyes körettel** 4.500,-
Hirsch Lendensteak „wie der Chef es mag“, mit gemischter Beilage
Deer tenderloin steak “as the boss likes it”, with assorted trimmings
33. **Ózfilé áfonyás körtével, rösztivel** 2.990,-
Rehfilet mit Preiselbeere-Birnen und Rösti
Venison filet with blueberry-pears and röstikos
34. **Tűzdelt őzszeletek „Vadászmester” módra, hagymás dödöllével** 2.990,-
(lecsó, gomba, máj, szalonna)
Gespicktes Rehfilet nach „Jägermeister” Art mit Kartoffelsterz (Letscho, Pilz, Leber, Speck)
*Larded venison „hunter master” style with roast onion-potato dumplings
(letcho, bacon, liver, mushrooms)*



35. **Pikáns őz aprópecsenye fűszeres burgonyával** 2.990,-
Pikantes Rehragout mit würzigen Kartoffeln
Spicy venison ragout with aromatic potatoes
36. **Aszalt szilvával töltött őzfilé diómártáson, hercegnő burgonyával** 2.990,-
Rehfilet mit Dörrpflaumen gefüllt in Nussosse mit Pommes duchesse
Venison filet, stuffed with prunes, in walnut sauce, with pommes duchesse
37. **Őzgerinc roston pirított erdei gombával, egészben sült burgonyával** 4.500,-
Rehrücken mit gerösteten Waldpilz und Kartoffeln im Ganzen gebraten
Venison loin with grill-roasted forest mushrooms and whole baked potatoes
38. **Őzgerinc roston kacsamájrizottóval** 4.500,-
Rehrücken vom Rost mit Entenleberisotto
Grilled venison loin with duck liver risotto
39. **Vaddisznógerinc roston balsamecetes friss salátával** 2.990,-
Wildschweinrücken vom Rost mit frischem Salat mit Balsamessig
Grilled wild boar loin with fresh salad, spiced with aceto balsamico
40. **Vaddisznó vadasan szalvétagombóccal** 2.690,-
Wildschweinbraten in Wildrahmsosse mit Semmelknödeln
Roasted wild boar in cream sauce with bread dumplings
41. **Aszalt szilvával töltött vaddisznócomb szilvamártáson, burgonyakrokettel** 2.690,-
Mit Dörrpflaumen gefüllten Wildschweinbraten mit Pflaumensosse und Kroketten
Wild boar stuffed with prunes in plum sauce, with croquettes
42. **Túzdelt vaddisznócomb ribiszkemártáson, burgonyakrokettel** 2.690,-
Gespickter Wildschweinbraten mit Johannisbeeresosse und Kartoffelkroketten
Larded wild-boar with red currant sauce and croquettes
43. **Kacsamájjal töltött fácán hercegnő burgonyával** 4.200,-
Mit Entenleber gefüllter Fasan mit Pommes duchesse
Pheasant stuffed with duck liver, with pommes duchesse
44. **Túzdelt fácán „Főszakács” módra burgonyakrokettel** 4.200,-
Gespickter Fasan nach „Küchenchef” Art mit Kartoffelkroketten
Larded pheasant „Chef” style with croquettes
45. **Meggyes gesztenyével töltött fürj erdei szedermártáson, burgonyakrokettel** 4.200,-
Gefüllte Wachteln mit Weichsel-Kastanien in Brombeeresosse mit Kroketten
Quails, stuffed with sour cherry-chestnut, in blackberry sauce with croquettes
46. **Töltött fürj „Vadász” módra rösztivel** 4.200,-
Gefüllte Wachteln nach Jägerart mit Rösti
Stuffed quails hunter style with röstikos



Halételek – Fischgerichte – fish dishes

47. **Harcsa roston citrommártáson, zöldséges rizzsel** 2.990,-
Wels vom Rost mit Zitronensosse und Gemüsereis
Grilled catfish with lemon sauce and rice with vegetables
48. **Fokhagymás harcsaszelet roston, vegyes körettel** 2.990,-
Knoblauch-Wels vom Rost mit gemischter Beilage
Grilled garlic-spiced catfish with assorted trimmings
49. **Ponty roston túrós csuszával** 2.390,-
Karpfen vom Rost mit Topfenfleckerl
Grilled carp with cottage cheese flakes
50. **Ponty rántva gombás rizzsel, tartármártással** 2.390,-
Karpfen gebacken mit Pilzreis und Sosse Tartar
Breaded carp with mushrooms-rice and tartar sauce
51. **Süllő egészben vajjas burgonyával, tartármártással** 10 g 150,-
Zander im ganzen mit Butterkartoffeln und Sosse Tartar 10 g
Grilled pike perch in whole with butter potatoes and tartar sauce 10 g
52. **Fokhagymás pizstráng vegyes körettel** 2.690,-
Knoblauch-Forelle mit gemischter Beilage
Garlic trout with mixed garnishes
53. **Roston sült lazac spárgával, citrommártással, burgonyával** 2.790,-
Lachs vom Rost mit Spargel, Zitronensosse und Kartoffeln
Grilled salmon with asparagus, lemon sauce and potatoes
54. **Lazac roston friss salátával** 2.790,-
Lachs vom Rost mit frischem Salat
Grilled salmon with fresh salad
55. **Lazacfilé roston rozémártással, burgonyakrokettel** 2.790,-
Lachsfilet vom Rost mit Rosesosse und Kartoffelkroketten
Grilled salmon filets with rose sauce and croquettes
56. **Fogasfilé rántva gombás rizzsel, tartármártással** 2.990,-
Zanderfilet gebacken mit Pilzreis und Sosse Tartar
Breaded pike perch filet with mushrooms-rice and tartar sauce
57. **Fogasfilé roston tejszínes gombamártással, galuskával** 2.990,-
Zanderfilet vom Rost mit Pilzrahmsosse und Nockerln
Grilled pike perch filet with mushroom-cream-sauce and gnocchi
58. **Fogasfilé „Keszthelyi” módra petrezselymes burgonyával** 2.990,-
Zanderfilet nach „Keszthelyer” Art mit Petersilienkartoffeln
Grilled pike perch filet „Keszthely” style with parsley potatoes
59. **Fogasfilé roston pirított mandulával, zöldséges rizzsel** 2.990,-
Zanderfilet vom Rost mit gerösteten Mandeln und Gemüsereis
Grilled pike perch filet with roasted almonds and vegetables-rice



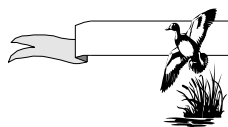
Szárnyasok – Geflügelgerichte – Poultry dishes

60. **Kapros-joghurtos jércemellfilé szalonnás burgonyával, friss salátával** 2.390,-
Dill-joghurt-Hühnerbrustfilet mit Speckkartoffeln und frischem Salat
Chicken breast in dill-yoghurt sauce with bacon-potato and fresh salad
61. **Csirkeemellfilé tejszínes gombamártással, pirított burgonyával** 2.390,-
Hühnerbrust Filet mit Pilzrahmsosse und gerösteten Kartoffeln
Chicken breast filet with mushroom-cream- sauce and roasted potatoes
62. **Csirkeemellfilé brokkolival csöben sütve, vegyes körettel** 2.390,-
Hühnerbrust mit Brokkoli und Käse überbacken mit gemischter Beilage
Chicken breast filet au gratin with broccoli and cheese, with assorted trimmings
63. **Aszalt szilvával töltött pulykamell szilvamártással, hercegnő burgonyával** 2.390,-
Putenbrust mit Dörrpflaumen gefüllt mit Pflaumensosse und Pommes duchesse
Turkey breast stuffed with prunes, in plum sauce, with pommes duchesse
64. **Gesztenyével töltött pulykamelltekercs rántva, hercegnő burgonyával** 2.390,-
Gebackene Putenbrustrolle mit Kastanien gefüllt mit Pommes duchesse
Turkey breast roll, stuffed with chestnuts and breaded, with pommes duchesse
65. **Kacasült 2 személyre párolt káposztával, hagymás törtburgonyával** 5.390,-
Entenbraten für 2 Personen mit gedünstetem Kraut und Zwiebelstampfkartoffeln
Roast duck for 2 persons with steamed cabbage and onion mashed potatoes
66. **Kacasült narancs mártással, hercegnő burgonyával** 2.690,-
Entenbraten mit Orangen sosse, Pommes duchesse
Roast duck with orange sauce and pommes duchesse
67. **Fokhagymás libacomb párolt káposztával, hagymás törtburgonyával** 3.290,-
Knoblauch-Gänsekeule mit gedünstetem Kraut und Zwiebelstampfkartoffeln
Garlic goose drumstick with steamed cabbage and onion mashed potatoes
68. **Ropogós libamell párolt káposztával, hagymás törtburgonyával** 3.290,-
Knusprige Gänsebrust mit gedünstetem Kraut und Zwiebelstampfkartoffeln
Crunchy goose breast with steamed cabbage and onion mashed potatoes
69. **Ropogós libamell szilvamártással, burgonyakrokettel** 3.290,-
Knuspige Gänsebrust in Pflaumensosse mit Pfirsich und Kartoffelkroketten
Crunchy goose breast in plum sauce with peaches and croquettes
70. **Libamáj rántva áfonyás őszibarackkal, hasáburgonyával** 4.500,-
Gebackene Gänseleber mit Preiselbeere-Pfirsich und Pommes frites
Breaded goose liver with blueberry-peaches and French Fries
71. **Magyaros libamáj** (roston sült libamáj, lecsós karikaburgonyával) 4.500,-
Gänseleber nach ungarischer Art (Chipskartoffeln mit Letscho)
Goose liver „Hungarian” style (letcho and chips potatoes)
72. **Részeges libamáj vörösboros meggy mártással, áfonyás almával, krokettel** 4.500,-
„Besoffene” Gänseleber mit Rotwein-Weichselsosse, Preiselbeere-Apfel und Kroketten
„Drunken” goose liver with red wine and sour cherry sauce, blueberry-apples and croquettes



Sertéshúsból készült ételek – Schweinefleischgerichte pork dishes

73. **Egyszemélyes grilltál petrezselymes burgonyával, grillezett zöldségekkel** 2.990,-
Grillplatte für 1 Person mit Petersilienkartoffeln und gegrillten Gemüse
Grill plate for one person with parsley potatoes and grilled vegetables
74. **Flambírozott rablónyárs fűszeres burgonyával, friss salátával** 2.990,-
(csirkemell, sertésszűz, bélszín)
Flambierter Räuberspiess mit würzigen Kartoffeln und frischem Salat
(Hühnerbrust, Schweinelenden, Beefsteak)
*Flambéed robber spit with spicy potatoes and fresh salad
(breast of chicken, filet of pork, beefsteak)*
75. **Zalai sertésszűz fokhagymás-tejfölös egész sültburgonyával** 2.690,-
Zalaer Jungfernbraten mit Knoblauch- Sauerrahm kartoffeln
Filet of pork „Zala” style with garlic cream potatoes
76. **Szalonnába göngyölt szűzérme fűszeres burgonyával** 2.690,-
Schweinelende im Speck gerollt mit würzigen Kartoffeln
Filet mignon rolled in bacon with spicy potatoes
77. **„Menyecske láb” tejszínes gombamártással, hasáburgonyával** 2.390,-
(sajttal, sonkával, szalonnával, hagymával töltve)
„Jungmädchenfuss” mit Pilzrahmsosse und Pommes frites
(Käse, Schinken, Speck, Zwiebeln)
*„Young wife’s leg” with mushrooms cream sauce and French fries
(stuffed with cheese, ham, bacon, onion)*
78. **Cigánypecsenye hasáburgonyával** 2.390,-
Zigeunerbraten Schweinekamm mit Pommes frites
Garlicky pork neck butcher’s style, with French Fries
79. **Rántott sertésborda hasáburgonyával** 2.390,-
Paniertes Schweineschnitzel, mit Pommes frites
Breaded pork cutlet with French fries
80. **Natúr sertésborda pirított gombával, vegyes körettel** 2.390,-
Schweineschnitzel vom Rost mit gerösteten Pilzen und gemischter Beilage
Pork cutlet with roasted mushrooms and assorted trimmings
81. **2 személyes fatányéros vegyes körettel** 4.800,-
Holzplatte für 2 Personen mit gemischter Beilage
Wooden plate for 2 persons with assorted trimmings



Marhahúsból készült ételek – Rindfleischgerichte-beef dishes

- | | | |
|-----|--|---------|
| 82. | Bélszínérmék kacsamájrizottóval
Lendenmedallion mit Entenleberisotto
<i>Tournedos with duck liver risotto</i> | 4.500,- |
| 83. | Bélszín zöldborsmártással, vegyes körettel
Lendenfilet mit Grünpeffersosse und gemischter Beilage
<i>Tournedos with green pepper sauce and assorted trimmings</i> | 4.500,- |
| 84. | Gombás bélszíntokány szalvétagombóccal
Lendenfrikassee mit Pilz und Semmelknödeln
<i>Tournedos stripes with mushrooms and with bread dumplings</i> | 4.500,- |
| 85. | Bélszínérmék kacsamájraguval friss salátakörettel
Lendenmedaillons mit Entenleberragout und frischem Salat
<i>Beefsteak with duck liver ragout and fresh salad</i> | 4.500,- |
| 86. | Hátszín borskéregben sütve konyakmártással, burgonyakroccal
Rumpsteak im Pfeffermantel gebraten mit Cognac Sosse und Kartoffelkroccetten
<i>Sirloin steak in pepper coat with cognac sauce and croquettes</i> | 2.790,- |
| 87. | Hagymás rostélyos hasáburgonyával
Zwiebelrostbraten mit Pommes frites
<i>Sirloin steak with fried onion and French fries</i> | 2.790,- |
| 88. | Hátszín lyoni májjal, vegyes körettel
Rumpsteak mit Lyoner Leber und gemischter Beilage
<i>Sirloin steak lyonnaise with liver and mixed garnishes</i> | 2.790,- |
| 89. | Burgundi hátszín burgonyakroccal
Burgunder Rumpsteak mit Kartoffelkroccetten
<i>Sirloin steak Burgundy style with croquettes</i> | 2.790,- |
| 90. | Hátszín „Vadász” módra, vegyes körettel
Rumpsteak auf Jägerart mit gemischter Beilage
<i>Sirloin steak hunter style with assorted trimmings</i> | 2.790,- |

Gyermek menü- Kinder Menu-Children's Menu

- | | | |
|-----|--|---------|
| 91. | “Mickey egér tál”, trappista sajt rántva rizzsel, tartármártással
Trappistenkäse paniert mit reis und Tartar Sosse
<i>Breaded cheese with rice and tartar sauce</i> | 1.690,- |
| 92. | “ Vuk zsákmánya” rántott csirkemellfilé hasáburgonyával
Paniertes Hühnerbrust Filet mit Pommes
<i>Breaded Chicken breast filet With French fries</i> | 1.690,- |
| 93. | “Bambi kedvence”, csirkemellfilé gombamártással, pirított burgonyával
Hühnerbrust Filet mit Pilzrahmsosse und gerösteten Kartoffeln
<i>Chicken breast filet with mushroom-cream- sauce and roasted potatoes</i> | 1.690,- |

Vegetáriánusoknak – für Vegetarische Gäste - for vegetarian

- | | | |
|-----|--|---------|
| 94. | Zöldspárga hollandi mártással, vegyes körettel
Grünpargel mit Hollandaise Sosse und gemischter Beilage
<i>Green asparagus with sauce hollandaise and assorted trimmings</i> | 2.390,- |
| 95. | Zöldséges rizottó sajtmártással
Gemüserisotto mit Käsesosse
<i>Vegetables risotto with cheese sauce</i> | 2.390,- |
| 96. | Kelvirágok csóben sütve vegyes körettel
Blumenkohl und Brokkoli mit Käse überbacken mit gemischter Beilage
<i>Cauliflower and broccoli au gratin with cheese, with assorted trimmings</i> | 2.390,- |
| 97. | Karfiol rántva vegyes körettel, tartármártással
Blumenkohl paniert mit gemischter Beilage und Tartar Sosse
<i>Breaded cauliflower with assorted trimmings and tartar sauce</i> | 2.390,- |
| 98. | Trappista sajt rántva gombás rizzsel, tartármártással
Trappistenkäse paniert mit Pilzreis und Tartar Sosse
<i>Breaded cheese with mushrooms-rice and tartar sauce</i> | 2.390,- |

Sajtok – Käse – cheeses

- | | | |
|------|---|-------|
| 99. | Trappista sajt vajjal
Trappistenkäse mit Butter
<i>Trappist cheese with butter</i> | 990,- |
| 100. | Füstölt sajt vajjal
Geräucherte Käse mit Butter
<i>Smoked cheese with butter</i> | 990,- |
| 101. | Camembert sajt
Camembert Käse
<i>Camembert cheese</i> | 990,- |

Befőttek – Kompotte – stewed fruits

- | | | |
|------|--|-------|
| 102. | Körtebefőtt – Birnenkompott – stewed pear | 850,- |
| 103. | Őszibarackbefőtt – Pfirsichkompott – stewed peach | 850,- |
| 104. | Szilvabefőtt – Pflaumenkompott – stewed plum | 850,- |



Saláták – Salate – salads

105.	Vegyes saláta Gemischter Salat <i>Mixed salad</i>	800,-
106.	Uborkasaláta Gurkensalat <i>Cucumber salad</i>	600,-
107.	Paradicsomsaláta Tomatensalat <i>Tomato salad</i>	600,-
108.	Fejes saláta Kopfsalat <i>Lettuce salad</i>	600,-
109.	Babsaláta Bohnensalat <i>Bean salad</i>	500,-
110.	Káposztasaláta Krautsalat <i>Cabbage salad</i>	500,-
111.	Céklasaláta Rotrübensalat <i>Beetroot salad</i>	500,-
112.	Káposztával töltött ecetes paprika Essig Paprika mit Kraut gefüllt <i>Pickled paprika stuffed with cabbage</i>	500,-
113.	Házias vegyes savanyú (csípős) Hausgemachter gemischte Salat (scharf) <i>Home-made salad (spicy-hot)</i>	500,-
114.	Csemege uborka Delikatessgurken <i>Pickled cucumber</i>	500,-
115.	Kovászos uborka Salzgurken <i>Home pickled cucumber</i>	500,-
116.	Ecetes almapaprika (csípős) Essig Apfelpaprika (scharf) <i>Pickled hot pepper</i>	500,-

Áraink tartalmazzák az Áfa-t és forintban értendők! Fél adag ételeink 70%-os áron kerülnek felszámításra.

Die Preise sind im HUF, Mehrwertsteuer inbegriffen!

Prices are in HUF, VAT inclusive!

**Desszertek – Nachtisch – desserts**

- | | | |
|------|---|-------|
| 117. | Túrógombóc
Quarkknödeln
<i>Cottage cheese dumplings</i> | 890,- |
| 118. | Piskótatekerics erdei gyümölcsöntettel
<i>Biskuitroulade mit Waldbeerenguss</i>
Swiss roll with forest fruits sauce | 890,- |
| 119. | Szilvalekváros aludttejes prósza
Sauermilchkuchen mit Zwetschkenmarmelade
<i>Sour milk pie with plum marmalade</i> | 890,- |
| 120. | Gesztenyepüré
Kastanienreis
<i>Chestnut puree</i> | 890,- |
| 121. | „Vadaskert” palacsinta eperöntettel (dióval töltve)
„Wildgarten” Palatschinken mit Erdbeerguss (mit Nuss gefüllt)
<i>„Vadaskert” style pancakes with strawberry sauce (stuffed with walnut)</i> | 890,- |
| 122. | Gundel palacsinta
„Gundel” Palatschinken
<i>„Gundel” style pancakes</i> | 890,- |
| 123. | Házi ínycsoki palacsinta (áfonyás túróval töltve, vaníliaöntettel)
Feinschmecker Palatschinken (mit Preiselbeere-Topfen gefüllt und Vanilleguss)
<i>Gourmet pancakes (stuffed with blueberries-cottage cheese and vanilla sauce)</i> | 890,- |
| 124. | Mákos palacsinta eperöntettel
Mohnpalatschinken mit Erdbeerguss
<i>Poppy seeds pancake with strawberry sauce</i> | 890,- |
| 125. | Almás palacsinta fahéjmártással
Apfelpalatschinken mit Zimtsosse
<i>Apple pancakes with cinnamon sauce</i> | 890,- |
| 126. | Meggyes gesztenyével töltött palacsinta csokoládéöntettel
Pfannkuchen mit Weichsel-Kastanien gefüllt mit Schokoguss
<i>Stuffed pancakes with sour cherries-chestnut and chocolate sauce</i> | 890,- |
| 127. | Fagyis palacsinta vaníliaöntettel
Eispalatschinken mit Vanilleguss
<i>Ice cream pancakes with vanilla sauce</i> | 890,- |

Viszontlátásra! – Auf Wiedersehen! – Good bye!

Takács Zoltán
Tulajdonos-Ügyvezető
Director

Koller-Takács Rita
Üzletvezető
Geschäftsleiter -Manageress

Vigh Zoltán
Konyhafőnök
Chef