



I. Kalte Vorspeisen

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 1. Kalte Gänseleber in eigenem Schmalz nach Makoer Art mit frische Gemüse und Knoblauchtoast | 2890.- |
| 2. Beef tatár (150 g) mit Gemüse dazu Kräuterbutter | 2990.- |

II. Suppen

- | | |
|-----------------------------------------------------------|--------|
| 3. Reichliche Hühnerfleischsuppe | 990.- |
| 4. Fleischsuppe mit Gemüsejulienne und Leberspätzle | 890.- |
| 5. Zwiebelcremesuppe mit Sauersahne in einem kleinen Brot | 990.- |
| 6. Knoblauchcremesuppe mit würzigen Croutuns | 890.- |
| 7. Geflügelragoutsuppe mit Sauerrahm serviert und Zitrone | 1090.- |
| 8. Feurige Gulaschsuppe | 1190.- |
| 9. Bohnensuppe mit geräuchertem Schweinehaxe | 1090.- |

III. Warme Vorspeisen und Pasta

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 10. Gegrillter Ziegenkäse mit Wallnuss, dazu gebratenem Apfel und Eisbergsalat mit Himbeeressig "V" | 2390.- |
| 11. Gebackene Käse mit Pommes Frites und Sauce Tartar "V" | 2090.- |
| 12. Gebackene Camembert im Madelnmantel, dazu blauer Heidelbeersauce und Kartoffelkroketten "V" | 2290.- |
| 13. Topfennudeln mit Grammeln | 1490.- |



Unsere Preise verstehen sich in Forint und beinhalten di MwSt !



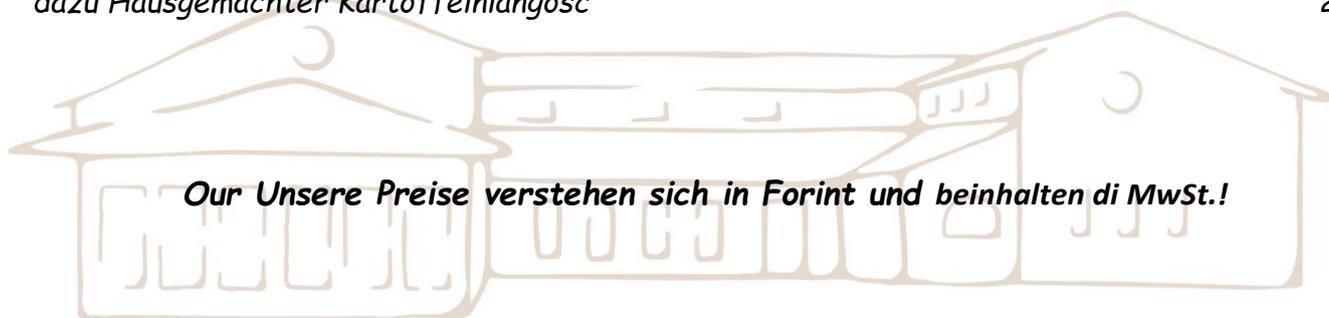
IV. Abenteuer rund um die Fischgerichte

14. Ungarische fischsuppe vom Karpfenfilet	2190.-
15. Ungarische fischsuppe vom Welsfilet	2490.-
16. Gemischte fischsuppe vom Karpfen und Welsfilet	2390.-
17. Fischuppe Nudeln	300.-
18. Welsgulasch in der Pfanne mit Champignons dazu Topfenfleckerln mit Grammeln	3290.-
19. Welsfilet vom Rost, mit Knoblauchspaghetti, dazu Shrimps-Sahnesauce	3190.-
20. Gemischte knusprig panierte Fischstreifen von Wels, Karpfen, Barsch auf Salat mit Tartarsauce	2790.-
21. Ganze Bratforelle mit Walnusspesto und Petersilienkartoffeln	2890.-
22. Gegrilltes Lachssteak mit Knoblauch Rahmspinat und Karhoffelpuffer	3790.-

V. Spezialitäten des Hauses

23. Hähnchenbrust mit hausgemachte Chili-käsefüllung im Sesammantel, dazu Steakkartoffeln und „Fészek“ Salat	2490.-
24. Lieblingsgericht der Damen: Hähnchenbrust mit Dörrpflaumen und Camembert-füllung in Mandelmantel, dazu Kartoffelnkroketten und heißer Apfelsauce	2490.-
25. Lieblingsgericht der Herren: Gebratenes Schweinehaxe, Senf-Nackensteak, und Schweinefilet, Steakkartoffeln und Salat	2490.-
26. Zigeunerbraten „Sasfészek“ art : (gegrilltes Hühnerbruststeak, Senf-Nackensteak, Joghurt-Hänchenkeule Speck, mit Steakkartoffeln, Meerrettich-Krautsalat, dazu Bratensauce	2790.-
27. Brassoer Braten: Knuspirg gebraten Schweinefleischstücke mit viel Knoblauch und Hausgemachte Bratkartoffeln	1990.-
28. Hähnchenbruststeak in Pfeffermantel auf gerösteten Schupfnudeln mit Sahne-Frühlinszwiebeln sauce	2190.-
29. Schweinemedallions mit Gewürz-Topfen, dazu gartenfrische salat und Steakkartoffeln	2490.-
30. Reisenschnitzel aus Schweinefilet mit Pommes Frites und Zitronenzehe	2690.-
31. Hirschragout mit Waldpilzen auf " Gemencei Art " dazu Hausgemachter Kartoffelnlangosc	2890.-

Our Unsere Preise verstehen sich in Forint und beinhalten di MwSt.!





VI. Geflügelgerichte

32. Gegrillte Hähnchenbrust mit Reis und „Fészek“Salat	2190.-
33. Hähnchenbruststeak im Basilikum - Joghurt marinade, mit „ Fészek“ salat und Pommes Frites	2190.-
34. Hähnchenbruststeak im Pfeffermantel mit Camembert-Sahne Spaghetti	2190.-
35. Senf-Hähnchenspiess auf gegrilltem Gartenfrische Gemüse, dazu Käsesauce und Steakkartoffeln	2490.-
36. Gebackene Hähnchenbrust, mit geräuchertem Hämmdchen und Käse füllung, mit Reis und Pommes Frites	2490.-
37. Cordon-bleu aus Hähnchenbrust, mit Reis, Pommes Frites und Reibkäse	2490.-
38. Knusprige Entekeule mit Kroketten und roter Fruchtsauce	3390.-
39. Gänseleber vom Rost mit gegrillte Apfel, Pflaumen und Kartoffelpüree	5990.-

VII. Ungarische Geschmackspezialitäten

40. Gulasch aus Hähnchenbrust mit Spätzle	1890.-
41. Kalbgulasch mit Eierspätzle	2490.-
42.Kuttelfleckpörkölt mit Salzkartoffeln	2090.-
43.Feuriger Rindgulasch aus Wadschinken, mit Salzkartoffeln	2090.-

VIII. Fleischgerichte

44. Gepökelter senfiger Schweinenackensteak, mit Steakkartoffeln und Salat	1990.-
45. Schweinenacken auf Eisenplatte gebraten, dazu knusprige Zwiebeln, Spiegelei und Pommes Frites	2290.-
46. Knoblauch-Senf Schweinefilet in Kartoffelmantel, mit Pommes Frites und Gartenfrische Salat	2490.-
47. Schweinemedallions „Bakonyer art“,mit Champignons-Paprika sauce, dazu Spätzle	2190.-
48. Wienerschnitzel von Schwein mit Pommes Frites und Reis	1990.-
49. Fleischvariationen: Schweinemedallions, Hähnchenbrust vom Rost, gebratene Hähnchenkeule, Rindfilet, Speck, dazu Steakkartoffel und Salat	4390.-
50. Rindfilet im Senf-Pfeffermantel auf Lavastein gebraten, mit Steakkartoffeln, Grillgemüse und Salat	4990.-

Unsere Preise verstehen sich in Forint und beinhalten di MwSt!



IX. Sasfészek-Platten für mehrere Personen

51. **Deftiger Teller für 2 Personen** (Knusprige Entekeule, Schweinemedallions Cordon Bleu, Riesenspiess aus Hähnchen und Speck, gebackene Käse und Champignonsköpfe dazu gemischter Beilage (Pommes Frites und Reis), Tartarsauce) 6500.-
52. **„Sasfészek“ Platte für 2 Personen** (Joghurt-Hähnchenkeule, gebackene Hähnchenbrust mit Käse und Hämmerchen, Schweinehaxe braten, Parieser Schweinemedallions, gebackene Blumenkohl und Käse, dazu gemischter Beilage (Pommes Frites und Reis), tartarsauce, Rahmchampignons) 6500.-
53. **Geflügelrendezvous für 2 Personen** (Pariser Hünchenbrust, Cordon Bleu, Hähnchenbrust in knuspigen Wallnussmantel, mit Senf mariniertes Hähnchenspiess Gebackene Hähnchenkeule, dazu gemischter Beilage (Pommes Frites und Reis) 6500.-
54. **Fischvariation für 2 Personen** (gebratene ganze Forelle, Backwels, Zandertfilet in Maismantel, Karpfenfilet nach „Orly“ Art, in körniger gebackene Fischstreifen, Garnelen spiess, mit Salat, Petersilienkartoffeln und Tartarsauce) 7900.-
55. **Reichhaltiger Platte für 4 Personen** (Joghurt-Hänchenkeule, Schweinenackensteak, Parieser Hänchenbrust, Cordon Bleu, gebratenes Schweinehaxe, gebratene Speck, Mariniert Hänchenspiess, gebackene Champignonköpfe, Blumenkohl und Käse, dazu Petersilienkartoffel, gedünstetem Rotkaut, Kartoffelpüree und Rizi-bizi, tartarsauce) 13.000.-

X. Lieblingsgerichte der Kinder

56. „Spongebob“ - Fischtäbchen, mit „Smiley“- Kartoffeln 1390.-
57. Gebratene Hühnerbrust nach dem Geschmack von Patrik mit Pommes Frites 1390.-
58. Hausgemachte schupfnudel mit Käse 990.-
59. Hausgemachte schupfnudel mit Mohn 990.-



Unsere Preise verstehen sich in Forint und beinhalten die MwSt!



XI. Salate

60. "Fészek " salat (Kraut, Karotten, Mais, Eisberg salat mit joghurt und mayonnaise)	790.-
61. Tomatensalat	690.-
62. Krautsalat	690.-
63. Meerrettich Krautsalat	690.-
64. Gurkensalat	690.-
65. Frischer Gemischter Salat	590.-
66. Essiggurken	590.-
67. Sauergurken	590.-
68. Hausgemachte Gemüsesalat	590.-
69. Eingelegte Paprika	590.-
70. Paprikaschoten mit Krautfüllung	590.-
71. Maissalat mit Mayonnaise	790.-
72. Kartoffelsalat mit Mayonnaise	790.-

XII. Beilagen - Sausen

73. Gegrilltes Gemüsegemisch	1390.-
74. Gedünstetes Gemüse	890.-
75. Gedünstetem Rotkohl	600.-
76. Kroketten	500.-
77. Pommes Frites	590.-
78. SteakKartoffel	590.-
79. Petersilien-Kartoffel	590.-
80. Kartoffelpüree	590.-
81. Stampfkartoffel mit Zwiebel	590.-
82. Smiley Kartoffel	590.-
83. Salzkartoffeln	400.-
84. Schupfnudel mit Sahne und Zwiebel	790.-
85. Kartoffelpuffer	400.-
86. Reis	400.-
87. Rizi-bizi	590.-
88. Reis mit Pilz	590.-

Unsere Preise verstehen sich in Forint und beinhalten di MwSt!



89. <i>Gemischter Beilage</i>	490.-
90. <i>Spätzle</i>	390.-
91. <i>Eierspätzle</i>	690.-
92. <i>Fischsuppe Nudeln</i>	300.-
93. <i>Laib (für Suppe)</i>	450.-
94. <i>Tartarensauce</i>	590.-
95. <i>Pilzrahmsauce</i>	590.-
96. <i>"Bakonyi" Pilzsauce</i>	590.-
97. <i>Ratatouille</i>	690.-

XIII. Desserts

98. <i>Somlauer Nockerl, Schokoladenguss und Schlagsahne</i>	1090.-
99. <i>Palatschinken nach Wunsch (2 Stücke) (mit Quark, Aprikosenmarmelade Nutella oder Zimt, Kakao)</i>	690.-
100. <i>Banananenschiff mit Vanilleeis, Schokoladenguss und Schlagsahne</i>	1390.-
101. <i>Schokoladensouffle Rote Fruchtsauce und Schlagsahne</i>	1090.-
102. <i>Panna cotta im Kelch mit Erdbeergelee</i>	1090.-
103. <i>Kastanienpüree mit Shokolade Sauce Slagsahne</i>	1090.-

János Horváth
Gescheftführer

József Nemes
Ober Kellner

Bálint Kóházi-Kis
Küchen chef

Unsere Preise verstehen sich in Forint und beinhalten di MwSt!

Operator: Szilvási és Társa Bt. 6000 Kecskemét, Alsócsalános 3.

