



I. Kalte Vorspeisen

- | | |
|---|--------|
| 1. Kalte Enteeleber in eigenem Schmalz nach Makóer Art mit frischem Gemüse und Knoblauchtoast | 3990.- |
| 2. Beef tatár (15 dkg) mit Gemüse dazu Kräuterbutter | 3990.- |

II. Suppen

- | | |
|--|---------|
| 3. Kalte Obstsuppe „nach Saison“ mit Sahne | 1.190.- |
| 4. Rottopf Ochschwanzsuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln | 2.490.- |
| 5. Reiche Hühnerfleischsuppe | 1.290.- |
| 6. Fleischsuppe mit Gemüsejulienne und Leberspätzle | 1.090.- |
| 7. Knoblauchcremesuppe mit würzigen Croutons und Käse | 1.090.- |
| 8. Hänchenragoutsuppe mit Sauerrahm serviert und Zitrone | 1.390.- |
| 9. Feurige Gulaschsuppe | 1.690.- |
| 10. Bohnensuppe mit geräucherter Schweinehaxe | 1.690.- |

III. Vegetarische gerichte und nudeln

- | | |
|--|---------|
| 11. Gegrillter Ziegenkäse gemischter Salat | 3.190.- |
| 12. Gebackener Käse mit Pommes Frites und Tartarensauce | 2.790.- |
| 13. Panierte Mixplatte (Pilz, Zucchini mit Kernen, Käse, Zwiebelringe, gemischte Beilage | 2.790.- |
| 14. Gebackener Camembert mit Mandeln, blauer Heidelbeersauce und Kartoffelkroketten | 2.890.- |
| 15. Topfenknödeln mit Grammeln | 1.890.- |

IV. Abenteuer rund um die Fischgerichte

- | | |
|--|---------|
| 16. Fischsuppe vom Karpfenfilet | 2.790.- |
| 17. Fischsuppe vom Welsfilet | 3.290.- |
| 18. Fischsuppe vom Karpfen und Welsfilet | 2.990.- |
| 19. Streichholznudeln | 400.- |
| 20. Welsgulasch in der Pfanne mit Champignons und Topfenfleckerln mit Grammeln | 3.990.- |
| 21. Welsfilet vom Rost mit Knoblauch und Spaghetti in Sahnesauce mit Krebs | 4.390.- |
| 22. Welsfilet mit Knoblauch, Letscho, gebratenem Hahnenkamm und Kartoffelringen | 4.390.- |
| 23. Gebratene Forelle mit Süßkartoffeln, frischem Salat und Remuladensauce | 4.390.- |
| 24. Gegrilltes Lachssteak mit gerösteten Nusskartoffeln und frittierten Tintenfischringen, mit Zitronen-Dill-Knoblauch-Sauerrahm und Tomatensalat mit Rucola | 4.390.- |

Unsere Preise verstehen sich in Forint und beinhalten di MwSt!



V. Spezialitäten des Hauses

- | | |
|---|---------|
| 25. Hähnchenbrust mit hausgemachter Chilikäsefüllung im Sesammantel dazu Steakkartoffeln und „Fészek“ Salat | 2.990.- |
| 26. Lieblingsgericht der Damen: Hähnchenbrust mit Dörripflaumen und Camembert-füllung in Mandelmantel, dazu Kartoffelkroketten und heißer Apfelsauce | 2.990.- |
| 27. Lieblingsgericht der Herren: Gebratene Spanferkelhaxe, Flecken in Senf, Schweinemedallions, Steakkartoffeln und Salat | 3.390.- |
| 28. Zigeunerbraten „Sasfészek“ (gegrillte Hähnchenkeule, würziges Nackenstück, Speck gebraten mit Steakkartoffeln, Meerrettich-Krautsalat, dazu Bratensauce | 3.690.- |
| 29. Brassoer Braten: Knuspirg gebratene Schweinefleischstücke mit viel Knoblauch und hausgemachten Bratkartoffeln | 2.490.- |
| 30. Hähnchenbruststeak in Pfeffermantel mit gerösteten Schupfnudeln in Sauce mit Sahne und Frühlingszwiebeln | 2.890.- |
| 31. Schweinemedallions (sous-vide) mit gewürztem Topfen, gartenfrischem Salat und Steakkartoffeln | 3.290.- |
| 32. Riesenschnitzel aus Schweinefilet (40 dkg) mit Pommes Frites und Zitrone | 3.890.- |
| 33. Hirschragout nach Gemencer Art mit Waldpilzen und Pflaumenkroketten | 4.990.- |
| 34. Hähnchenbrust mit Bacon, Steakkartoffeln, gegrilltem Camembert und geräucherter Paprikacreme | 3.990.- |

VI. Geflügelgerichte

- | | |
|--|---------|
| 35. Gegrillte Hähnchenbrust mit Reis und „Fészek“Salat | 2.590.- |
| 36. Hähnchenbruststeak im Pfeffermantel mit Spaghetti mit Camembert, Petersilie und Sahne, Käsescheibe | 2.790.- |
| 37. PanierteHähnchenbrust, gefüllt mit geräuchertem Hämchen und Käse, mit Reis und Pommes Frites | 2.990.- |
| 38. Cordon-bleu aus Hähnchenbrust, mit Reis, Pommes Frites und Reibkäse | 2.990.- |
| 39. Knusprige Entekeule mit Kroketten und roter Fruchtsauce | 4.290.- |
| 40. Entekeulen-Entebrust-Duo mit Kartoffelpüree, Kohl mit Preiselbeermarmelade, gegrillten Äpfeln und Dörripflaumen in Rotwein | 4.290.- |
| 41. Sous-Vide Entebrust mit Krischsauce, Pflaumenkroketten und Obst | 3.990.- |
| 42. Gänseleber in der Pfanne mit Letscho und Kartoffelpüree | 5.590.- |

VII. Ungarische Geschmackspezialitäten

- | | |
|--|---------|
| 43. Kalbgulasch mit Eierspätzle | 2.790.- |
| 44. Kuttelfleckgulasch mit Salzkartoffeln | 2.790.- |
| 45. Feueriger Rindgulasch aus Wadschinken mit Salzkartoffeln | 2.790.- |



VIII. Fleischgerichte

46. In Senf gepökelter Schweinenackensteak mit Steakkartoffeln und Salat	2.990.-
47. Schweinemedallions in Bakonyer Champignonsauce mit Spätzle	2.990.-
48. Wienerschnitzel von Schwein mit Pommes Frites und Reis	2.790.-
49. Schweinekotelett in Letscho mit Wurst, Pilz und Erbsen mit gemischter Beilage	2.990.-
50. Kotelett Milanese	2.990.-
51. Haxe nach Hausfrauenart	3.390.-
52. Scheweinedu Knusprige Haxe und Schweinemedallions mit Topfenfreckerl und Bakonyer Pilzensauce	3.390.-
53. Fleischvariationen: Schweinemedallions, Hähnchenbrust vom Rost, gebratene Hähnchenkeule, Rinderfilet, Grillgemüse und Steakkartoffel und Salat	5.990.-
54. Rindfilet (2*12 dkg) im Senf-Pfeffermantel auf Lavastein gebraten, mit Steakkartoffeln, Grillgemüse und Salat	6.990.-

IX. Lieblingsgerichte der Kinder

55. „Spongebob“ - Fischtäbchen mit „Smiley“- Kartoffeln und Tartarsauce	1.990.-
56. Gebratene Hühnerbrust nach dem Geschmack von Patrik mit Pommes Frites und Tartarsauce	1.990.-
57. Hausgemachte Schupfnudel mit Käse	1.390.-
58. Hausgemachte schupfnudel mit Mohn	1.390.-
59. Milanese Spaghetti (Schinken, Pilz, Tomate)	1.390.-

X. Sasfészek-Platten für mehrere Personen

60. <u>Deftiger Teller für 2 Personen</u> (Knusprige Entekeule, Schweinemedallions in Sesammantel, Cordon Bleu, Riesenspiess aus Hähnchen und Senf, frittierter Käse und Champignonsköpfe mit gemischter Beilage (Pommes Frites und Reis), Tartarsauce)	8.490.-
61. <u>„Sasfészek“Platte für 2 Personen</u> (Hähnchenkeule mit Joghurt, gebratene Hähnchenbrust gefüllt mit geräuchertem Eisbein und geräuchertem Käse, gebratene Schweinehaxe, Schweinemedallions in Sesammantel, paniertes Blumenkohl und Käse mit gemischter Beilage (Pommes Frites und Reis), Tartarsauce,	8.490.-
62. <u>Geflügelrendezvous für 2 Personen</u> (Hünchenbrust in Sesammantel, Cordon Bleu, Hähnchenbrust in knusprigen Wallnussmantel, Entekeule, Hähnchenkeule mit Joghurt, und gemischter Beilage (Pommes Frites und Reis), Tartarsauce	7.900.-

Unsere Preise verstehen sich in Forint und beinhalten di MwSt!



63. **Fischvariation für 2 Personen** (gebratene ganze Forelle, gegrillter Wells mit Knoblauch, Barschfilet im knusprigen Maismantel, Lachssteak, Knusprig gebratener Fischmix in Samenpaniert, Riesengarnele, und frittierten Tintenfischringen, Petersilienkartoffeln und Salat) 12.900.-
64. **Reichhaltiger Platte für 4 Personen** (Joghurt-Hänchenkeule (4 St.), Schweinenackensteak (4 St.), Hänchenbrust in sesame mantel (4 St.), Cordon Bleu (1 St.), gebratenes Schweinhaxe (1 St.), Hänchenbrust in Speckmantel (4 St.), gebratene Speck, gebackene Champignonköpfe (4 St.), Blumenhol und Käse mit Petersilienkartoffel, gedünstetem Rotkaut, Kartoffelpüree und Rizi-bizi, Tartarsauce) 19.900.-

XI. Salate

65. "Fészek " salat (Kraut, Karotten, Mais mit joghurt und mayonnaise) 790.-
66. Tomatensalat 790.-
67. Krautsalat 690.-
68. Krautsalat mit Meerrettich 690.-
69. Gurkensalat 690.-
70. Frischer Gemischter Salat (Kraut, gurken, tomate) 690.-
71. Essiggurken 590.-
72. Gurken 590.-
73. Hausgemachter Gemüsesalat 590.-
74. Eingelegte Paprika 590.-
75. Paprikaschoten mit Krautfüllung 590.-
76. Kartoffelsalat mit Mayonnaise 990.-

XII. Beilagen - Sausen

77. Gegrillte Gemüsegemisch 1.790.-
78. Gedünstetes Gemüse 990.-
79. Gedünstetem Rotkohl 790.-
80. Kroketten 690.-
81. Pflaumekroketten 790.-
82. Gebackene Süsskartoffeln 1.490.-
83. Pommes Frites 790.-
84. SteakKartoffel 790.-
85. Petersilien-Kartoffel 590.-
86. Kartoffelpüree 590.-
87. Stampfkartoffel mit Zwiebel 590.-
88. Smiley Kartoffel 590.-



89. Salzkartoffeln	400.-
90. Schupfnudel mit Sahne und Zwiebel	990.-
91. Reis	490.-
92. Rizi-bizi	690.-
93. Pilz - reis	690.-
94. Gemischter Beilage (Reis und Pommes Frites)	690.-
95. Spätzle	400.-
96. Eierspätzle	690.-
97. Tartarensauce	690.-
98. "Bakonyi" Pilzsauce	790.-

XIII. Desserts

99. Somlauer Nockerln, Schokoladenguss und Schlagsahne	1.390.-
100. Mohn „lütyü“ nach Sasfészek Art	1.590.-
101. Palatschinken nach Wunsch (2 St.) (mit Quark, Aprikosenmarmelade Nutella oder Zimt, Kakao)	900.-
102. Frittierter Griessbrei mit Zimt, Vanilleeis und Schlagsahne	1.390.-
103. Kastanienpüree mit Shokoladesauce Schlagsahne	1.190.-
104. Eisbecher mit Obstsalat und Schlagsahne	1.790.-

Unsere Preise verstehen sich in Forint und beinhalten di MwSt!

József Nemes
Geschäftsführer

Gábor Gömöri
Geschäftsführer II.

Bálint Kőházi-Kis
Küchen chef



Deutsche speisekarte