



I. Kalte Vorspeisen

- | | |
|------------------------------------------------------------------|---------|
| 1. Auberginencreme, geraucherter Lachstatar mit Gemüse auf Toast | 2.790.- |
| 2. Beef tatár (10 dkg) mit Gemüse dazu Kräuterbutter und Toast | 5.490.- |

II. Suppen

- | | |
|--------------------------------------------------------------|---------|
| 3. Kalte Obstsuppe „nach Saison“ mit Sahne und Mandeln | 1.490.- |
| 4. Reiche Hühnerfleischsuppe | 1.690.- |
| 5. Fleischsuppe mit Gemüsejulienne und Leberspätzle | 1.490.- |
| 6. Knoblauchcremesuppe (0,3l) mit würzigen Croutuns und Käse | 1.490.- |
| 7. Hänchenragoutsuppe mit Sauerrahm serviert und Zitrone | 1.990.- |
| 8. Feurige Gulaschsuppe | 2.590.- |
| 9. Bohnensuppe mit geräucherter Schweinehaxe | 2.590.- |

III. Vegetarische gerichte und nudeln

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 10. Gegrillter Ziegenkäse gemischter Salat | 4.790.- |
| 11. Gebackener Käse mit Pommes Frites, Reis und Tartarensauce | 3.790.- |
| 12. Panierte Mixplatte (Pilz, Zucchini mit Kernen, Käse, Zwiebelringe, gemischte Beilage | 3.790.- |
| 13. Gebackener Camembert mit Mandeln, blauer Heidelbeersauce und Kartoffelkroketten | 3.990.- |
| 14. Topfenknödeln mit Grammeln | 2.790.- |

IV. Abenteuer rund um die Fischgerichte

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 15. Fischsuppe vom Karpfenfilet | 3.990.- |
| 16. Fischsuppe vom Welsfilet | 3.990.- |
| 17. Fischsuppe vom Karpfen und Welsfilet | 3.990.- |
| 18. Streichholznudeln | 500.- |
| 19. Welsgulasch in der Pfanne mit Champignons und Topfenfleckerln mit Grammeln | 4.490.- |
| 20. Welsfilet vom Rost mit Knoblauch und Spaghetti in Sahnesauce mit Krebs | 4.790.- |
| 22. Welsfilet mit Knoblauch, Letscho, gebratenem Hahnenkamm und Kartoffelringen | 4.790.- |
| 22. Gebratene Forelle mit frischem gemischte Salat | 5.490.- |
| 23. Gegrilltes Lachssteak mit frischem gemischte salat | 6.990.- |



Unsere Preise verstehen sich in Forint und beinhalten di MwSt!



V. Spezialitäten des Hauses

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 24. Hähnchenbrust mit hausgemachter Chilikäsefüllung im Sesammantel dazu Pommes Frites und Reis | 3.890.- |
| 25. Lieblingsgericht der Damen: Hähnchenbrust mit Dörripflaumen und Camembert-füllung in Mandelmantel, dazu Kartoffelkroketten und rote fruchtragout | 4.790.- |
| 26. Lieblingsgericht der Herren: Gebratene Schweinehaxe, Flecken in Senf, Schweinemedallions und Kratoffelring mit Letscho | 4.990.- |
| 27. Zigeunerbraten „Sasfészek“ (gegrillte Hähnchenkeule, würziges Nackenstück, Speck gebraten mit Steakkartoffeln, Meerrettich-Krautsalat, dazu Bratensauce | 4.990.- |
| 28. Brassoer Braten: Knuspirg gebratene Schweinefleischstücke mit viel Knoblauch und hausgemachten Bratkartoffeln | 2.990.- |
| 29. Hähnchenbruststeak in Pfeffermantel mit gerösteten Schupfnudeln in Sauce mit Sahne und Frühlingszwiebeln | 3.990.- |
| 30. Schweinemedallions (sous-vide) mit gewürztem Topfen und gartenfrischem Salat | 4.990.- |
| 31. Riesenschnitzel aus Schweinefilet (40 dkg) mit Pommes Frites und Zitrone | 5.290.- |
| 32. Wildragout nach Gemencer Art mit pilzen und kroketten | 5.290.- |
| 33. Hähnchenbrust mit Bacon, Steakkartoffeln und gegrilltem Camembert | 4.990.- |

VI. Geflügelgerichte

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 34. Gegrillte Hähnchenbrust mit Reis und frischem gemischte Salat | 3.290.- |
| 35. Hähnchenbruststeak im Pfeffermantel mit Spaghetti mit Camembert, Petersilie und Sahne, Käsescheibe | 3.990.- |
| 36. Panierte Hähnchenbrust, gefüllt mit geräuchertem Hämchen und Käse, mit Reis und Pommes Frites | 4.290.- |
| 37. Cordon-bleu aus Hähnchenbrust, mit Reis und Pommes Frites | 4.790.- |
| 38. Knusprige Entekeule mit Kroketten und roter Fruchtsauce | 7.990.- |
| 39. Panierte Hänchenleber mit Petersilien Kartoffeln | 2.990.- |

VII. Ungarische Geschmackspezialitäten

- | | |
|-------------------------------------------------------------|---------|
| 40. Kalbgulasch und Sauerrahm Serviert mit Spätzle/Nockeln | 3.990.- |
| 41. Kuttelfleckgulasch mit Salzkartoffeln | 3.890.- |
| 42. Feuriger Rindgulasch aus Wadschinken mit Salzkartoffeln | 3.990.- |



Unsere Preise verstehen sich in Forint und beinhalten di MwSt !



VIII. Fleischgerichte

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 43. In Senf gepökelter Schweinenackensteak mit Steakkartoffeln | 3.890.- |
| 44. Schweinemedallions in Bakonyer Champignonsauce mit Spätzle/Nockeln | 3.790.- |
| 45. Wienerschnitzel von Schwein mit Pommes Frites und Reis | 3.590.- |
| 46. Schweinekotelett in Letscho mit Wurst, Pilz und Erbsen mit gemischter Beilage | 3.990.- |
| 47. Kotelett Milanese mit Käse (1 St. Schnitzel) | 3.590.- |
| 48. Schweinekotellet vom rost mit Knoblauch und Hausfrauen ragout mit Bratkartoffeln | 3.590.- |
| 49. Scheweinedu Knusprige Haxe und Schweinemedallions mit Topfenfrecklerl und Bakonyer Pilzensauce | 3.990.- |
| 50. Fleischvariationen: Schweinemedallions, Hähnchenbrust vom Rost, gebratene Hähnchenkeule, Rinderfilet, Grillgemüse und Steakkartoffel und Salat | 8.990.- |
| 51. Angus Rindfilet (2*12 dkg) im Senf-Pfeffermantel auf Lavastein gebraten, mit Steakkartoffeln, Grillgemüse und Salat | 9.990.- |

IX. Lieblingsgerichte der Kinder

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 52. „Spongebob“ - Fischtäbchen mit „Smiley“- Kartoffeln und Tartarsauce | 2.490.- |
| 53. Gebratene Hühnerbrust nach dem Geschmack von Patrik mit Pommes Frites und Tartarsauce | 2.590.- |
| 54. Hausgemachte Schupfnudel oder spaghetti mit Käse | 1.790.- |
| 55. Hausgemachte schupfnudel oder spaghetti mit Mohn | 1.790.- |
| 56. Milanese Spaghetti (Schinken, Pilz, Tomate) mit Käse | 1.990.- |

X. Sasfészek-Platten für mehrere Personen

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 57. <u>Deftiger Teller für 2 Personen</u> (2 St. Wiener Schnitzel von Schwein, Cordon Bleu, 2 St. Hähnchenbrust in Speckmantel, 4St. gebackene Hähnchenleber , 2 St.Panierter Käse und 2St. Champignonsköpfe mit gemischter Beilage (Pommes Frites und Reis), Tartarsauce) | 11.900.- |
| 58. <u>„Sasfészek“Platte für 2 Personen</u> (2 St.Hähnchenkeule mit Joghurt, gebratene Hähnchenbrust gefüllt mit geräuchertem Eisbein und geräuchertem Käse, 2St. Wiener Schnitzel von Schweine, 1 St. In Senf gepökelter Schweinenackensteak, paniertes Blumenkohl und Käse mit gemischter Beilage /Pommes Frites und Reis/, Tartarsauce) | 11.900.- |
| 59. <u>Geflügelrendezvous für 2 Personen</u> (1 St.Hünchenbrust in grill, Cordon Bleu, 4St. gebackene Hähnchenleber, 1 St. Hähnchenbrust in knusprigen Wallnussmantel, ,2 St. gebackene Hähnchenkeule mit Joghurt, und gemischter Beilage /Pommes Frites und Reis/, Tartarsauce) | 11.900.- |

Unsere Preise verstehen sich in Forint und beinhalten di MwSt!



60. **Fischvariation für 2 Personen** (gebratene ganze Forelle, 2 St. gegrillter Wels mit Knoblauch, 2St. Barschfilet im knuspidigen Maismantel, 2St. Karpfen Paris art, gebratener, Knusprig gebratener Fischmix in Samenpaniert mit Petersilienkartoffeln und Salat 13.900.-

61. **Family Reichhaltiger Platte** (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.), Blumenkhol und Käse mit Petersilienkartoffel, gedünstetem Rotkraut, Stampfkartoffel mit zwiebeln und Rizi-bizi, Tartarsauce) 28.900.-

XI. Salate

62. "Fészek " salat (Kraut, Karotten, Mais mit joghurt und mayonnaise) 790.-
63. Tomatensalat 990.-
64. Krautsalat 790.-
65. Gurkensalat 790.-
66. Gemischte Salat (Kraut, gurken, tomaten) 790.-
67. Essiggurken 790.-
68. Gewürzurken 790.-
69. Eingelegte Paprika 790.-
70. Frischem gemischte natur Salat 1.290.-

XII. Beilagen - Sausen

71. Gegrillte Gemüsegemisch 1.790.-
72. Gedünstetes Gemüse 1.590.-
73. Gedünstetem Rotkohl 990.-
74. Krokette 890.-
75. Gebackene Süsskartoffeln 1.990.-
76. Pommes Frites 1.290.-
77. SteakKartoffel 1.390.-
78. Petersilien-Kartoffel 790.-
79. Stampfkartoffel mit Zwiebel 790.-
80. Smiley Kartoffel 790.-



Unsere Preise verstehen sich in Forint und beinhalten di MwSt!



| | |
|-------------------------------------------------|---------|
| 81. Salzkartoffeln | 590.- |
| 82. Schupfnudel mit Sahne und Zwiebel | 1.390.- |
| 83. Reis | 590.- |
| 84. Rizi-bizi | 990.- |
| 85. Gemischter Beilage (Reis und Pommes Frites) | 990.- |
| 86. Spätzle/Nockeln | 590.- |
| 87. Eierspätzle | 890.- |
| 88. Tartarensauce | 690.- |
| 89. "Bakonyi" Pilzsauce | 890.- |

XIII. Desserts

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 90. Somlauer Nockerln, Schokoladenguss und Schlagsahne | 1.590.- |
| 91. Mohn „lütyü“ nach Sasfészek Art | 1.790.- |
| 92. Palatschinken nach Wunsch (2 St.) (mit Quark, Aprikosenmarmelade Nutella oder Zimt, Kakao) | 990.- |
| 93. Kastanienpüree mit Shokoladesauce Schlagsahne | 1.790.- |
| 94. Eisbecher mit Obstsalat und Schlagsahne | 1.990.- |

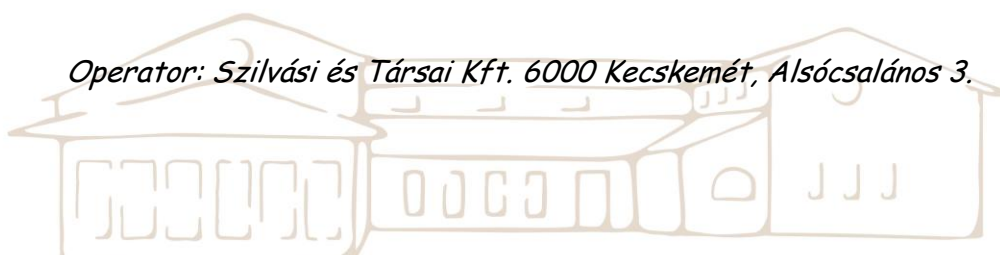
Unsere Preise verstehen sich in Forint und beinhalten di MwSt!

József Nemes
Geschäftsführer

Gábor Gömöri
Geschäftsführer II.

Bálint Kőházi-Kis
Küchen chef

Operator: Szilvási és Társai Kft. 6000 Kecskemét, Alsócsalános 3.



Deutsche speisekarte