

Deutsche Speisekarte



I. Kalte Vorspeisen

- | | |
|---|---------|
| 1. Beef Tatar (150 g Angus) mit Gemüse, Butter und Toast | 7.290.- |
| 2. Oliven in Basilikummarinade mit getrockneten Tomaten, Fetakäse und Toast | 2.790.- |
| 3. Kalte Entenleber in Fett (im Glas), mit frischem Gemüse und Toast | 6.590.- |
| 4. Kichererbsen-Creme mit frischem Gemüse und Toast "Vegan" | 2.990.- |

II. Suppen

- | | |
|---|---------|
| 5. Kalte, gemischte Obstsuppe mit Schlagsahne und gerösteten Mandeln
("Es kann auch Vegan sein") | 2.190.- |
| 6. Reichhaltige Hühnersuppe nach Újházer Art mit Suppennudeln oder Grießklößen | 2.690.- |
| 7. Cheddar-Käsecremesuppe mit Grissini | 2.690.- |
| 8. Saisonale Cremesuppe in der Tasse (fragen Sie Ihren Kellner oder Kellnerin) | 2.190.- |
| 9. Hühnersuppe mit Gemüse, mit Thymian gewürzt, Sauerrahm | 2.890.- |
| 10. Ungarische Gulaschsuppe mit Teigeinlagen im Kessel serviert | 3.990.- |
| 11. Reichhaltige Ungarische Fleischklößchen-Suppe mit Gemüse | 2.690.- |

III. Vegetarische Speisen

- | | |
|--|---------|
| 12. Panierte Käsevarianten (Trappista, Mozzarella, Camembert) mit gemischter Beilage und Tartarsauce | 4.990.- |
| 13. Panierte Austernseitling (Pilze) mit gemischter Beilage und Tartarsauce | 4.990.- |
| 14. Camembert in Mandel paniert, Heidelbeersauce, Kroketten mit Apfelfüllung | 4.990.- |
| 15. Gegrillter Räuchertofu und frischer Salat mit Olivenöl und Balsamicoessig | 4.790.- |

IV. Nudelgerichte

- | | |
|--|---------|
| 16. Strapatschka mit Schafskäse | 1.990.- |
| 17. Topfenfleckerln mit Sauerrahm und Grammeln | 3.690.- |
| 18. Tagliatelle mit Käse und Sauerrahm | 2.990.- |
| 19. Schupfnudeln mit Käse und Sauerrahm | 2.990.- |
| 20. Tagliatelle mit Mohn | 2.690.- |
| 21. Mohn-Schupfnudeln | 2.690.- |
| 22. Spagetti Bolognese mit frischem Parmesankäse (aus gemischtem Rinder-Schweine-Hack) | 4.990.- |





V. Abenteuer im Reich der Fischgerichte

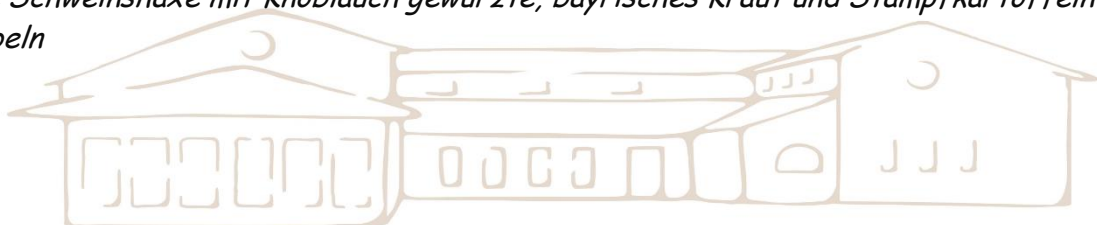
23. Fischsuppe mit Karpfenfilet	4.690.-
24. Fischsuppe mit Welsfilet	4.890.-
25. Gemischte Fischsuppe	4.790.-
26. "Streichholz"-Nudeln	790.-
27. Wels nach Bakonyer Art mit Topfenfleckerln	5.990.-
28. Welsragout mit gegrillten Garnelen, getrockneten Tomaten auf pikanten Kapern-Tagliatella	5.990.-
29. Paniertes Karpfenfilet mit Mayonnaise-Kartoffelsalat	4.990.-
30. Ganze gebackene Forelle mit Petersilienkartoffeln und frischer Salat mit Joghurtdressing	6.990.-
31. Lachssteak mit Knoblauch-Zitronen-Butter und Grillgemüse	8.990.-

VI. Spezialitäten des Hauses

32. Zigeunerbraten nach Art des Hauses (gegrilltes Kotelett, würziger Schweinenacken, Schweinefilet, Speck) mit Steakkartoffeln, Krautsalat, scharfen Peperoni, Paprika und Bratensauce	6.990.-
33. Entenbrust rosé und Sous-vide Entenkeule mit Thymian gewürzt, Stampfkartoffeln mit Zwiebeln, Apfelkompott, Bratensauce	7.990.-
34. Gegrillte Entenleber und Speck mit Kartoffelscheiben auf Letscho	17.990.-
35. Angus Rindersteak mit Thymian-Grillgemüse, Steakkartoffeln und Pfeffersauce	14.990.-
36. Rib-eye Steak mit Grillgemüse, Steakkartoffeln und dunkler Rotweinsauce	14.990.-

VII. Gerichte vom Schwein

37. "Brassoer" Schweinegeschnetztes mit gebratenen Kartoffelwürfeln (viel Knoblauch)	4.990.-
38. Riesiges Schweineschnitzel (400 g) mit Mayonnaise-Kartoffel-Salat, Zitrone	7.590.-
39. Paniertes Schweinekotelett mit Jalapeno und Cheddar-Käse gefüllt, Kartoffelpüree	5.290.-
40. Schweinelende auf Magyaróvárer Art, mit Champignons und Austernseitlinge, Mozzarella, und Kartoffelpüree mit Parmesan	5.990.-
41. Panierte, mit Ziegenkäse gefüllte Schweinslende mit scharfen Oliven-Tomaten-Tagliatelle	5.990.-
42. Schweinslende nach Stroganoff Art mit Bucatini-Nudeln	5.490.-
43. Gefülltes Schweinekotelett mit würzigen Kartoffeln und Krautsalat	5.290.-
44. Paniertes Schweinskotelett mit gemischten Beilagen und Gurkensalat mit Sauerrahm	4.990.-
45. Knusprige Schweinshaxe, mit feurigem Bratwurst-Rotebohnen-Ragout und Steakkartoffeln	6.590.-
46. Knusprige Schweinshaxe mit Knoblauch gewürzte, bayrisches Kraut und Stampfkartoffeln mit Zwiebeln	6.590.-





VIII. Geflügelgerichte

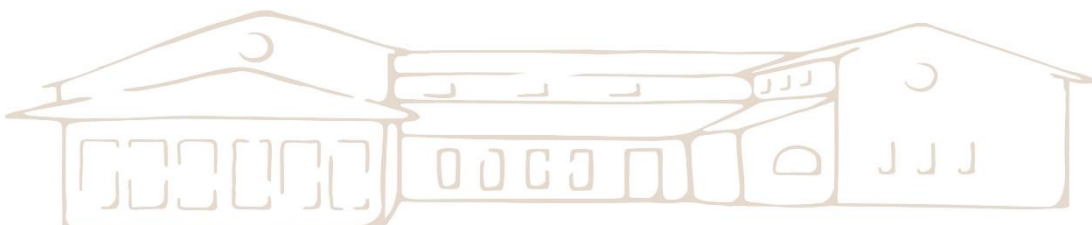
47. Gegrillte Hühnerbrust mit Süßkartoffeln und gemischten frischem Salat	5.290.-
48. Gebackene Hühnerbrust im Pfeffermantel und gegrillte Camembert-Scheiben mit Spagetti oder Schupfnudeln auf Käsesauce	5.290.-
49. Hühnerbrust im Baconmantel mit gegrilltem Camembert, Käsesauce und Kartoffelpüree	5.790.-
50. Hühnerbrust im Baconmantel mit Fetakäse und getrockneten Tomaten gefüllt, auf Kartoffelpüree	4.990.-
51. Hühnerbrust mit Speck und Mozzarella gefüllt, mit Süßkartoffeln und frischem Salat	6.490.-
52. Knusprige Entenbrüste (2 Stück) auf Stampfkartoffeln mit Zwiebeln und gedünsteter Rotkohl mit Heidelbeeren	7.990.-
53. Panierte Hühnerleber, mit Petersilien-Butterkartoffeln und Gurkensalat mit Sauerrahm	5.290.-

IX. Ungarische Spezialitäten

54. Panzengulasch mit Salzkartoffeln	4.990.-
55. Rindergulasch mit Salzkartoffeln	4.990.-
56. Wildschweingulasch in Rotweinsauce und Strapatschka mit Schafskäse	6.990.-
57. Gulasch aus Schweinshaxe mit Salzkartoffeln	4.290.-
58. Gulasch aus Hühnerbrust mit Spätzle	4.290.-

X. Lieblingsgerichte unserer Kinder

59. SpongeBobs Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Mayo	2.990.-
60. Patricks panierte Hühnerbrust mit Pommes und Mayo	3.290.-
61. Spagetti Bolognese	2.990.-
62. Panierter "Mickey Mouse"-Käse mit Pommes und Mayo	2.990.-





XI. "Sasfészek" Bratenplatten

63. **"Sasfészek" Platte für 2 Personen:** (1 St. panierte Hühnerbrust mit Bacon und Mozzarella gefüllt, 2 St. panierte Lendenscheiben, 2 St. Schweineflecken mit Senf gewürzt, 2 St. knusprige Schweinshaxe mit Knoblauch gewürzt, 2 St. panierter Blumenkohl, 2 St. panierter Pilze, 2 St. panierter Käse, gemischte Beilagen, Tartarsauce) 14.990.-
64. **Grillplatte für 2 Personen:** (4 St. Grillwürstchen, 2 St. gegrillte Debreziner, 2 St. BBQ Schweinshaxe, 2 St. gegrillter Camembert, gebratener Speck, würzige Kartoffeln, Peperoni, Paprika, Senf) 14.990.-
65. **Gemischte Fischplatte für 2 Personen:** (1 St. ganze gebackene Forelle, 4 St. Tintenfischringe, 2 St. Barschfilet, 2 St. Karpfenfilet mit Mehrkorn-Panade, 2 St. panierte Wels, auf Petersilienkartoffeln, Tartarsauce) 19.990.-
66. **Reichhaltige Familienplatte:** (4 St. in Joghurt gebeizte Hühnerkeulen, 4 St. Schweineflecke mit Senf gewürzt, 4 St. mit Sesam panierte, gebackene Hühnerbrust, 4 halbe panierte Bacon-Mozzarella-Hühnerbrust, 4 St. gebackene Schweinshaxe, 4 St. mit Bacon umwickelte Hühnerbrust, 4 St. gebratener Kolozsvärer Speck, 4 St. gebackener Pilze, 4 St. gebackener Käse, 4 St. gebackener Blumenkohl, mit Petersilienkartoffeln, gedünsteter Rotkohl, Stampfkartoffeln mit Zwiebeln, Gemüsereis und Tartarsauce) 37.990.-

XII. Salate

67. Tomatensalat 1.290.-
68. Krautsalat 1.290.-
69. Gurkensalat 1.290.-
70. Gemischter Salat (Kraut, Gurken, Tomaten) 1.290.-
71. Gewürzgurken 1.290.-
72. Salzgurken 1.290.-
73. Apfelpaprika eingelegt (leicht scharf) 1.290.-
74. Peperoni (scharf) 1.290.-
75. Frischer gemischter Salat mit joghurt und dill 1.790.-
76. Mayonnaise-Kartoffelsalat 1.790.-





XIII. Beilagen, Saucen

77. Grillgemüse	2.490.-
78. Gedünsteter Rotkoh	1.390.-
79. Kroketten mit Apfel gefüllt	1.790.-
80. Gebratene Süßkartoffeln	2.690.-
81. Pommes frites	1.590.-
82. Steakkartoffeln	1.790.-
83. Petersilienkartoffeln	990.-
84. Kartoffelpüree	990.-
85. Stampfkartoffeln mit Zwiebel	990.-
86. Salzkartoffeln	990.-
87. Gedünsteter Jazmin Reis	990.-
88. Gemüsereis	1.090.-
89. Gemischte Beilage (Reis, Pommes frites)	1.290.-
90. Spätzle	790.-
91. Eierspätzle	1.390.-
92. Tartarsauce	990.-
93. Pilzsauce auf Bakonyer Art	1.490.-

XIV. Desserts

94. Schomlauer Nockerln mit Schokoladensauce und Schlagsahne	2.290.-
95. Mascarpone-Zitronen-Möhrentorte nach Art des Hauses	2.290.-
96. Palatschinken (2 St.) nach Wunsch (mit Zimt, Kakao, Marmalade, Nutella, Quark)	1.180.-
97. Apfel-Walnut-Palatschinken mit Vanillesauce	2.290.-
98. Schokomuffin mit roten Früchten, Vanilleeis und Schlagsahne	2.290.-
99. Kastanienvüree mit Schokosauce und Schlagsahne	2.290.-
100. Eisbecher: 2 Kugeln gemischtes Eis, mit frischem Obst, Schokosauce und Schlagsahne	2.890.-
101. Panna-Cotta mit Kokosmilch und Sauce aus Waldfrüchten	1.990.-

Verpackung: 150-250 Ft/St.

Aluschale: 600-1.000 Ft/St.

Verpackung für Fischsuppe: 750-1.500 Ft/St.

(Bei Bestellung einer halben Portion berechnen wir 70 % des vollen Preises)

Nemes József (restaurantchef)

Gömöri Gábor (restaurantchef)

Mészáros Roland (Küchenchef)

Szilvási József (Geschäftsführer)

Betreiber: Szilvási Gasztro Kft. 3. Alsócsalános, Kecskemét 6000