



## I. Kalte Vorspeisen

- |  |         |
|--|---------|
| 1. Beef Tatar (150 g Angus) mit Gemüse, Butter und Toast             | 7.790.- |
| 2. Auberginencreme mit frischem Gemüse und Toast                     | 2.990.- |
| 3. Kalte Entenleber in Fett (im Glas), mit frischem Gemüse und Toast | 7.290.- |
| 4. Caesarsalat auf „Sasfészek“ Art mit Hühnerbrust oder Garnelen     | 5.390.- |

## II. Suppen

- |   |         |
|---|---------|
| 5. Kalte, gemischte Obstsuppe mit Schlagsahne und gerösteten Mandeln<br>("Es kann auch Vegan sein") | 2.790.- |
| 6. Reichhaltige Hühnersuppe nach Újházer Art mit Suppennudeln oder Grießklößen                      | 2.790.- |
| 7. Fleischsuppe mit Gemüsejulienne und Leberspätzle   | 2.790.- |
| 8. Cheddar-Käsecremesuppe mit Grissini  | 2.690.- |
| 9. Französische Zwiebelsuppe mit geriebenem Käse und Kräuter-Crouton in der Tasse (0,3 l)           | 2.390.- |
| 10. Hühner-ragoutsuppe mit Gemüse, mit Thymian gewürzt, Sauerrahm                                   | 2.890.- |
| 11. Reichhaltige Ungarische Fleischklößchen-Suppe mit Gemüse  | 2.790.- |
| 12. Ungarische Gulaschsuppe mit Teigeinlagen im Kessel serviert                                     | 3.990.- |

## III. Vegetarische Speisen

- |  |         |
|--|---------|
| 13. Panierte Käsevarianten (Trappista, Mozzarella, Camembert) mit gemischter Beilage und Tartarsauce | 5.390.- |
| 14. Mit Körnermischung panierte Zucchini, gemischte Beilage, Tartarsauce                             | 4.990.- |
| 15. Camembert in Mandel paniert, Heidelbeersauce, Kroketten mit Apfelfüllung                         | 5.790.- |
| 16. Tofu mit gebratenen Kartoffelwürfeln nach „Brassoer“ Art auf Grillgemüse „Vegan“                 | 4.990.- |

## IV. Nudelngerichte

- |  |         |
|--|---------|
| 17. Strapatschka mit Schafskäse  | 3.690.- |
| 18. Topfenfleckerln mit Sauerrahm und Grammeln   | 3.690.- |
| 19. Tagliatelle mit Käse und Sauerrahm   | 2.990.- |
| 20. Schupfnudeln mit Käse und Sauerrahm  | 2.990.- |
| 21. Tagliatelle mit Mohn   | 2.990.- |
| 22. Mohn-Schupfnudeln  | 2.990.- |
| 23. Spagetti Bolognese mit frischem Parmesankäse (aus gemischtem Rinder-Schweine-Hack) | 5.490.- |





**V. Abenteuer im Reich der Fischgerichte**

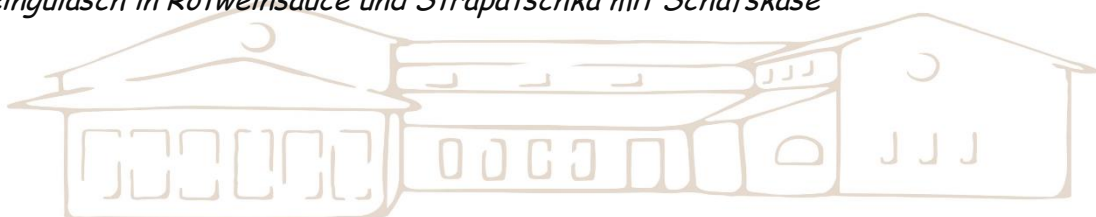
24. Fischsuppe mit Karpfenfilet	4.990.-
25. Fischsuppe mit Welsfilet	4.990.-
26. Gemischte Fischsuppe	4.990.-
27. "Streichholz"-Nudeln	790.-
28. Fischinnerein 150g /Fischrogen (Eier) und Fischmilch von Milchner/	1.990.-
29. Wels nach "Bakonyer" Art mit Topfenfleckerln	6.490.-
30. Gegrilltes Welsfilet auf Olivenöl-Knoblauch-Chili Tagliatelle und Tomaten	6.990.-
31. Welsragout mit gegrillten Garnelen, getrockneten Tomaten auf pikanten Kapern-Tagliatelle	6.990.-
32. Pikante Tomaten-Tagliatelle, mit gegrillten Garnelen, Oliven und Parmesan	6.990.-
33. Paniertes Welsfilet mit Mayonnaise-Kartoffelsalat	5.990.-
34. Ganze gebackene Forelle mit Petersilienkartoffeln und frischer Salat mit Joghurtdressing	6.990.-
35. Lachssteak mit Knoblauch-Zitronen-Butter und Grillgemüse	8.990.-
36. Lachssteak mit Weißwein-getrocknete Tomaten-Kapern-Tagliatelle	8.990.-

**VI. Spezialitäten des Hauses**

37. Zigeunerbraten nach Art des Hauses (gegrilltes Kotelett, würziger Schweinenacken, Schweinefilet, Speck) mit Steakkartoffeln, Krautsalat, scharfen Peperoni, Paprika und Bratensauce	6.990.-
38. „Fleischturm“: gegrilltes Schweinskotelett, filetierte Hühnerkeule mit Haut, Schweinslende, eine Scheibe knusprige Schweinshaxe, Bohnenragout mit Kolbasz, Stampfkartoffeln mit Zwiebel	6.990.-
39. Entenbrust rosé und Sous-vide Entenkeule mit Thymian gewürzt, Stampfkartoffeln mit Zwiebeln, Apfelkompott, Bratensauce	8.990.-
40. Gegrillte Hühnerbrust mit Buttergemüse und Jasminreis, dazu gewürzter Quark/Topfen	5.990.-
41. Abgehangener Lendenbraten auf „Lyoner“ Art mit Pfeffersauce und Steakkartoffeln	12.990.-
42. Angus Rindersteak mit Thymian-Grillgemüse, Steakkartoffeln und Pfeffersauce	14.990.-

**VII. Ungarische Spezialitäten**

43. Gulasch aus Hühnerbrust mit Spätzle	4.990.-
44. Kalbsgulasch mit Nockeln und Sauererahm	5.490.-
45. Hühnermägengulasch (zúza) mit Sauerrahm und Spätzle	4.990.-
45. Rindgulasch mit Nockeln	5.490.-
47. Schafsgulasch mit Salzkartoffeln	5.490.-
48. Panzengulasch (Kutteln) mit Salzkartoffeln	5.490.-
49. Wildschweingulasch in Rotweinsauce und Strapatschka mit Schafskäse	7.990.-





**VIII. Geflügelgerichte**

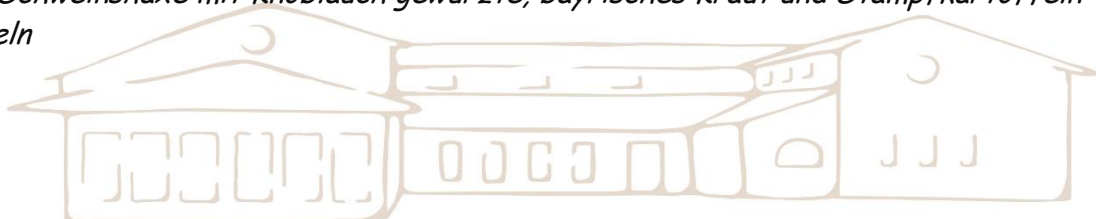
50. Gegrillte Hühnerbrust mit Süßkartoffeln und gemischten frischem Salat	5.290.-
51. Gebackene Hühnerbrust im Pfeffermantel und gegrillte Camembert-Scheiben mit Spagetti oder Schupfnudeln auf Käsesauce	5.690.-
52. Hühnerbrust im Baconmantel mit gegrilltem Camembert, Käsesauce und Kartoffelpüree	6.490.-
53. Hühnerbrust im Baconmantel mit Fetakäse und getrockneten Tomaten gefüllt, auf Kartoffelpüree	6.490.-
54. Hühnerbrust mit Speck und Mozzarella gefüllt, mit Süßkartoffeln und frischem Salat	6.490.-
55. Panierte Hähnchenkeule, Kartoffeln mit Butter und Petersilien	5.290.-
56. Panierte Hühnerbrust mit Pommes und Tartar souse	5.290.-
57. Knusprige Entenkeulen (2 Stück) auf Stampfkartoffeln mit Zwiebeln und gedünsteter Rotkohl mit Heidelbeeren	8.490.-

**IX. Lieblingsgerichte unserer Kinder**

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

**X. Gerichte vom Schwein**

62. "Brassoer" Schweinegeschnetzeltes mit gebraten Kartoffelwürfeln (viel Knoblauch)	4.990.-
63. Paniertes Schweinekotelett mit gemischten Beilagen und Gurkensalat mit Sauerrahm	4.990.-
64. Riesiges Schweineschnitzel (350 g) mit Mayonnaise-Kartoffel-Salat, Zitrone	7.590.-
65. Paniertes Schweinekotelett mit Jalapeno und Cheddar Käse gefüllt, Kartoffelpüree	5.490.-
66. Schweinelende auf Magyaróvárer Art, mit Champignons und Austernseitlinge, Mozzarella, und Kartoffelpüree	5.990.-
67. Panierte, mit Ziegenkäse gefüllte Schweinslende mit scharfen Oliven-Tomaten-Tagliatelle	6.490.-
68. Cordon Bleu (mit Käse und Schinken gefülltes Schweinekotelett), gewürzte Kartoffeln mit Tartar souse	5.490.-
69. Schweinslenden-Ragout auf „Bakonyer" Art mit Spätzle und Sauerrahm	5.490.-
70. Schweinekotelett, eine gebratene Speckscheibe und Spiegelei auf in Scheiben geschnittenen Kartoffeln mit Letscho	5.490.-
71. Gebratene Schweinshaxe mit Letscho, Sauerrahm und Stampfkartoffeln mit Zwiebeln	6.490.-
72. Knusprige Schweinshaxe, mit feurigem Bratwurst-Rotebohnen-Ragout und Steakkartoffeln	6.490.-
73. Knusprige Schweinshaxe mit Knoblauch gewürzte, bayrisches Kraut und Stampfkartoffeln mit Zwiebeln	6.990.-



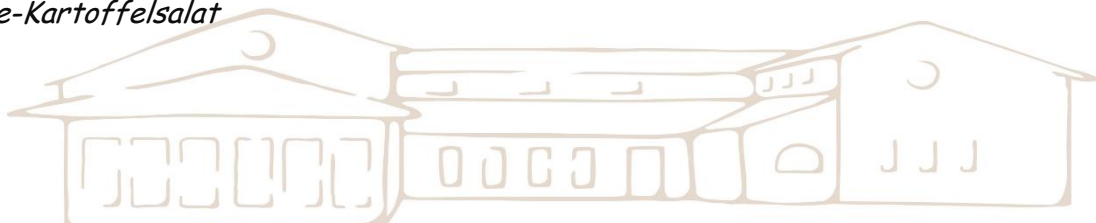


**XI. "Sasfészek" Bratenplatten**

74. **"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. paniertes Blumenkohl, 2 St. paniertes Pilze, 2 St. paniertes Käse, gemischte Beilagen, Tartarsauce) 15.490.-
75. **"Laktató" Reichhaltige Platte für 2 Personen:** (1 Cordon-Bleu vom Schwein, 2 St. Lende auf „Magyaróvárer" Art, 2 St. Entenkeule, 2 St. Hühnerbrust im Pfeffermantel, 2 St. paniertes Käse, 2 St. paniertes Zucchini) mit Petersilienkartoffeln und Tartarsauce 17.490.-
76. **Reichhaltige Familienplatte:** (4 St. gegrillte 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) 39.990.-
77. **Gemischte Fischplatte für 2 Personen:** (1 St. ganze gebackene Forelle, 8 St. Tintenfischringe, 2 St. Barschfilet, 2 St. Karpfenfilet mit Mehrkorn-Panade, 2 St. panierte Wels, auf Petersilienkartoffeln, Tartarsauce) 19.990.-

**XII. Salate**

78. Tomatensalat (nur Saisonal) 1.490.-
79. Krautsalat 1.290.-
80. Gurkensalat 1.290.-
81. Gemischter Salat (Kraut, Gurken, Tomaten) 1.290.-
82. Gewürzgurken 1.290.-
83. Salzgurken (nur Saisonal) 1.290.-
84. "Csalamádé" 1.290.-
85. Pepperoni (scharf) 1.290.-
86. Frischer gemischter Salat mit Joghurt und Dill 1.790.-
87. Mayonnaise-Kartoffelsalat 1.990.-



## Sasfészek Étterem



### XIII. Beilagen, Saucen

88. Grillgemüse	2.790.-
89. Gedünsteter Gemüse	1.790.-
90. Gedünsteter Rotkoh	1.390.-
91. Krokette mit Apfel gefüllt	1.990.-
92. Gebratene Süßkartoffeln	1.990.-
93. Pommes frites	1.590.-
94. Steakkartoffeln	1.790.-
95. Petersilienkartoffeln	990.-
96. Kartoffelpüree	990.-
97. Stampfkartoffeln mit Zwiebel	990.-
98. Salzkartoffeln	990.-
99. Gedünsteter Jazmin Reis	990.-
100. Gemüsereis (Rizi-Bizi)	1.090.-
101. Gemischte Beilage (Reis, Pommes frites)	1.290.-
102. Spätzle (Nockeln)	790.-
103. Eierspätzle	1.390.-
104. Lecso	1.990.-
105. Tartarsauce	990.-
106. Pilzsauce auf Bakonyer Art	1.490.-
107. Käsesauce	990.-
108. Pfeffersauce	990.-

### XIV. Desserts

109. Schomlauer Nockerln mit Schokoladensauce und Schlagsahne	2.490.-
110. Mohnauflauf mit Vanillesoße auf „Sasfészek“ Art	2.790.-
111. Frittierter Griessbrei mit Zimt, mit Wildfrüchten sauce und Schlagsahne	2.490.-
112. Palatschinken (2 St.) nach Wunsch (mit Zimt, Kakao, Marmalade, Nutella, Quark)	1.580.-
113. Mohn-Kirsch Palatschinken mit Vanillesauce	2.790.-
114. Schokomuffin mit roten Früchten, Vanilleeis und Schlagsahne	2.990.-
115. Kastanienpüree mit Schokosauce und Schlagsahne	2.490.-
116. Eisbecher: 2 Kugeln gemischtes Eis, mit Wildfrüchten sauce, Schokosauce und Schlagsahne	2.990.-
117. Panna-Cotta mit Kokosmilch und Sauce aus Waldfrüchten oder Mango Sauce	2.290.-

**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 és Szilvási Kft. 3. Alsócsalános, Kecskemét 6000