

Suppen – Soups

„Margit néni húslevese“

leichte Fleischconsommé nach „Tante Margit“-Art mit Gartengemüse und Suppennudeln
Meat consommé with garden vegetables and vermicelli

4,30 €

Tomatensuppe mit Sahnehaube

Tomato soup with whipped cream

4,30 €

Kartoffelcremesuppe

Potato cream soup

3,90 €

Original ungarische Gulaschsuppe vom Rind, serviert in der Suppentasse

Original Hungarian goulash soup (beef), served in a soup bowl

4,50 €

Original ungarische Gulaschsuppe vom Rind, serviert im Tischkessel

Original Hungarian goulash soup (beef), served in a cauldron

6,40 €

Vorspeisen – Starters

Ungarische gemischte Platte (Salami, Käse aus Ungarn)

Hungarian mixed plate with cheese and salami with baguette

6,20 €

„Garnelenpfännchen“,

Black Tiger Garnelen (7 Stück) in Olivenöl gebraten mit Knoblauch, Basilikum,
Weißwein und frischen Tomatenstückchen, dazu Baguette

Prawns, 7 Pieces, served in a pan with olive oil, garlic, fresh tomatoes, white wine and basil

8,60 €

„Warme Karaván“,

Geräucherter ungarischer Käse auf Baguette mit Salatgarnitur

Warm „Karavan“, smoked Hungarian cheese with baguette and salad

6,40 €

„Sült Libamáj piritossal“,

Gebratene Gänseleber, serviert mit lila Zwiebelringen und getoastetem Weißbrot

Fried goose liver with lilac onion rings and toast

12,90 €

Salate – Salads

„Italienischer Salat“,

bunter Salatteller der Saison mit Thunfisch, Zwiebeln und Oliven¹
Italian salad with tuna, onions and olives

9,30 €

„Schweizer Salat“,

bunter Salatteller der Saison mit Schinken, Käse und Joghurt-Dressing
Suisse salad with ham, cheese and yogurt dressing

9,30 €

„Griechischer Salat“,

bunter Salatteller der Saison mit grünen Peperoni, Oliven, Zwiebeln und Schafskäse¹
Greek salad with green peppers, olives, onions and feta cheese

9,30 €

„Vegetarischer Salatteller“,

bunter Salatteller der Saison mit Tomaten, Gurken, Oliven,
Karotten, Körnern und frischen Gartenkräutern¹
Vegetarian salad with tomatoes, cucumbers, olives, carrots, seeds, and fresh herbs

8,90 €

„Fitness-Salat“,

bunter Salatteller der Saison mit gegrilltem Putenbrustfilet,
Porree, Oliven und Sonnenblumenkernen¹
„Fitness salad“ with grilled turkey, leek, olives and sunflower seeds

11,70 €

„Holiday-Salat“,

Black Tiger Garnelen (13 Stück) gebraten in Olivenöl mit frischem Knoblauch,
serviert auf buntem Salatteller mit Limetten- Olivenöl- Dressing
Prawns, sautéed in olive oil and fresh garlic on a mixed salad with lime - olive oil dressing

14,60 €

Salat „Hungarium“,

bunter Salatteller mit ungarischer Paprikasalami, Käse, Zwiebeln und Joghurt Dressing
„Hungarian salad“ with paprika-salami, cheese, onions and yogurt dressing

12,60 €

„Dallas-Salat“,

marinierte, gegrillte Rindersteakstreifen auf buntem Salatteller der Saison,
dazu Vollkornbrot und Kräuterbutter
Slices of grilled beef, marinated with season salad, whole grain bread and garlic butter

14,40 €

**Als Beilage zu unseren Hauptgerichten oder als kleine Vorspeise
bieten wir kleine Salate an:**

Gemischter Salat oder Tomatensalat oder Gurkensalat

Small salads: mixed or tomatoes or cucumbers

3,20 €

Nudeln – Pasta


Spaghetti „**Napoli**“,
Spaghetti with tomato sauce
7,90 €

Spaghetti „**Bolognese**“,
Spaghetti with sauce of minced meat, onions and tomatoes
8,90 €

 **Farfalle „Hungarium“**,
mit Putenbruststreifen, Schinkenspeckwürfeln, Zwiebeln,
und frischen Champignons in Rosa-Sahnesauce
*Farfalle (italian pasta) with slices of grilled turkey, bacon bits, onions and fresh mushrooms
in rose-colored cream sauce*
10,20 €

Farfalle „James“,
mit Broccoli, Schinken, Tomatenstückchen und Zwiebeln in Kräuter-Sahne-Sauce
Farfalle (italian pasta), with broccoli, ham, morselled tomato and onions in herbal sauce
9,40 €


Vegetarische Gerichte – Vegetarian dishes

 „**Zöldséges rétes zöldfüszeres sajtmártással**“,
Vegetarischer Gemüsestrudel mit Käse-Kräutersauce
Vegetarian strudel with vegetables in cheese herbal sauce
10,70 €

„**Légumes au gratin**“,
buntes Gemüse in feiner Tomaten-Sahne-Sauce gratiniert mit Schafskäse, dazu Baguette
Fresh vegetables with grilled feta cheese in tomato – cream sauce
10,90 €

Fisch – Fish

Lachsfiletsteak
vom Grill mit gedünstetem Gemüse auf Weißwein-Sauce, dazu Basmatireis
Grilled salmon steak with steamed vegetables in white wine sauce, served with basmati rice
16,40 €

 „**Magyaros Fogas**“,
Zanderfilet vom Grill auf ungarischer Art auf Rosa-Knoblauch-Sauce,
serviert mit Gemüsestrudel
Grilled zander filet hungarian style with rose colored garlic sauce, served with vegetable strudle
16,40 €

Sehr geehrte Gäste!- *Dear guests !*

Wir bemühen uns, all Ihre Wünsche zu erfüllen.

Gerne können Sie bei uns halbe Portionen für den Preis von 75 % bestellen.

We try hard to leave nothing to be desired.

For 75 % of the regulare price you can order a half portion dish.

Folgende Beilagen und Extras stehen Ihnen zur Auswahl:

Add your selection with the following side orders and extras:

Basmatireis, Pommes-Frites, Bratkartoffeln, Petersilienkartoffeln
basmati rice, french fries, fried potatoes, parsley boiled potatoes

1 Portion 3,50 €

Hausgemachte Paprika-Champignon-Sauce - *home made paprika-mushroom-sauce*

1 Portion 3,20 €

Hausgemachte Rosa-Knoblauch-Sauce - *home made rose-coloured-garlic-sauce*

1 Portion 2,30 €

Hausgemachte Weißweinsauce - *home made white wine sauce*

1 Portion 2,50 €

Hausgemachte Rotweinsauce - *home made red wine sauce*

1 Portion 2,50 €

Ketchup, Mayonnaise, Senf, Butter - *ketchup, mayonnaise, mustard, butter*

1 Portion 0,50 €

Brot - *bread*

1 Portion 1,00 €

Parmesan - *parmesan cheese*

1 Portion 1,50 €

Empfehlungen des Küchenchefs

Recommendation chef

A la Minute:

 „Hungarium Platte für zwei Personen“,

butterzartes Schweinesteak, Putenschnitzel ,marinierter Rumpsteak,
Paprika-Champignon-Sauce, Reis mit Mais, gebackenen Kartoffelwürfeln,
mit Kraut gefüllte eingelegte ungarische Paprika
*tender pork steak, turkey cutlet, marinaded rump steak, paprika-mushroom-sauce, rice with corn,
baked potato cubes, pickled hungarian paprika filled with cabbage*
menu for 2 persons: 34,90 €

 „Sült Libamáj“,

Gebratene ungarische Gänseleber,

serviert mit lila Zwiebelringen, Petersilienkartoffeln und Tomatensalat

*Fried Hungarian goose liver served with lilac onion rings,
parsley potatoes and tomato salad*

21,90 €

auf Vorbestellung:

 „Kacsasült“,

das Beste von der jungen Ente, zubereitet wie von Großmutter in Ungarn,
serviert mit selbst gemachtem Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln


*The best from a young duck, prepared like Hungarian grandmothers would do,
served with home made cabbage and parsley potatoes*

Preis für 2 Personen: 34,80 €

Rind - Beef

„Rumpsteak Klassik“,
Mariniertes Rumpsteak (200g) mit Kräuterbutter,
serviert mit Salatgarnitur und Pommes-Frites
Marinated Rump steak with herb butter, served with salad garnish and french fries
15,20 €


„Rumpsteak Onion“,
Mariniertes Rumpsteak (300g) in der Pfanne serviert
unter gebratenen Zwiebeln mit Bratkartoffeln und einem Beilagensalat
Marinated rump steak under fried onions with roast potatoes, served in a pan with salad
18,40 €


 **„Magyaros Hátszin“,**
Rumpsteak (200g) ungarischer Art, serviert unter „Lecsó“,
einer Gemüsevariation aus Paprika-Tomaten-Zwiebeln, dazu Reis
*Rump steak „Hungarian“ served under „Lecsó“, a variation of vegetables with paprika,
tomatoes and onions, served with rice*
17,20 €


 **„Marhatokány“,**
Roastbeefstreifen ungarischer Art mit Speckwürfeln, Karotten und Lauch,
abgerundet mit saurer Sahne, serviert mit hausgemachten Nockerln
*Roast beef slices Hungarian style with bacon bits, carrots and field-garlic, rounded off with sour cream,
served with home made steamnoodles*
14,80 €

Geflügel - Fowl

Putensteak vom Grill mit Kräuterbutter, serviert mit Salatgarnitur und Pommes-Frites
Grilled turkey steak with herb butter served with salad and French fries
12,90 €

 **Putensteak „Balaton“,**
Putenbrustfilet vom Grill, serviert unter ungarischem geräucherten Käse
auf rosa Knoblauchsauce, dazu Gemüsestrudel
*Grilled turkey filet, served with Hungarian smoked cheese and pink garlic sauce,
served with vegetable strudel*
13,90 €

 **„Ahogy a főnök szereti“ - „Wie es der Chef mag“,**
Paniertes Putenbrustfilet, serviert mit Champignon-Paprika-Sauce, dazu Pommes-Frites
Breaded turkey filet with a mushroom – pepper sauce served with French fries
13,80 €

 **„Lecsós pulyka szelet“,**
Putenbrustfilet vom Grill unter einer ungarischen Gemüsevariation
aus Paprika-Tomaten-Zwiebeln, dazu Reis
*Grilled turkey filet, served under an Hungarian vegetable medley of
paprika, tomatoes and onions, served with rice*
13,90 €

Schwein - Pork

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes-Frites

Cutlet „Vienna“ with French fries

10,20 €

Zwiebelschnitzel mit Bratkartoffeln

Cutlet with onions and roast potatoes

11,60 €

„Puszta szelet“,

Schweinerücken vom Grill unter einem Ragout aus Paprika, Tomaten, Zwiebeln und ungarischer Paprikasalami, serviert mit Reis

Pork ridge „Puszta“ grilled with paprika, tomatoes, onions and paprika-salami, served with rice

13,80 €

Schweinerücken **„Magyar Óvári“**, überbacken mit Schinken,

Champignons und geräuchertem ungarischen Käse, serviert mit Petersilienkartoffeln

Pork ridge „Magyar Ovari“ grilled with ham, mushrooms and smoked hungarian cheese, served with parsley potatoes

13,70 €

„Pörkölt“,

ungarisches Saftgulasch vom Schwein mit hausgemachten Nockerln

Juicy Hungarian pork goulash, served with home made steamnoodles

10,90 €

„Szegediner Gulyás“,

ungarisches Eintopfgericht aus Schweinefleisch, Sauerkraut und Sauerrahm, dazu Baguette

Hungarian stew with Sauerkraut, pork and sourcream

10,60 €

„Cigány Pecsénye“,


butterzartes Schweinesteak ungarischer Art mit frischem Knoblauch, dazu Pommes-Frites

Hungarian pork steak with garlic and French fries


12,40 €

Desserts

 Hausgemachte ungarische **Palatschinken**, gefüllt mit **Aprikosenmarmelade**
Home made pancake filled with apricot jam
4,20 €

 „**Gundelpalacsinta**“,
hausgemachte Palatschinken, gefüllt mit durch Zitronenschale verfeinerter Walnusscreme
und Rumrosinen, serviert unter einer Schokoladensauce
Home made pancake filled with walnut creme, lemon peel, rum raisins on a chocolate sauce
5,60 €

 „**Somlói**“,
hausgemachtes ungarisches Dessert aus zweierlei Biskuitteig
mit Vanillesauce, Walnüssen, Rumrosinen und Schlagsahne
Homemade Hungarian dessert
made from two kinds of sponge cake, vanilla sauce, walnuts and whipped cream
4,80 €

 „**Gesztenyepüré**“,
eine Kreation aus Maronen und leichtem Sahneschaum, abgerundet mit Rum
Grated chestnuts with whipped cream and rum
4,70 €

Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahne
Apple strudel with vanilla sauce and whipped creme
4,90 €

Vanilleeis mit heißen Waldbeeren
Vanilla ice with hot wild berries
5,30 €

Gemischter Eisbecher, 3 Kugeln mit Sahne serviert
Mixed ice with whipped creme
3,60 €