


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 €

 „**Totyogós Túrőspalacsinta**“, hausgemachte Palatschinken
gefüllt mit einer ungarischen Quarkmischung, abgerundet mit Vanillesauce
Home made pancake filled with Hungarian curd and vanilla sauce
5,20 €

 „**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 €