

Speisen & Getränke

Herzlich Willkommen, liebe Gäste!

Genießen Sie
unsere ungarischen Spezialitäten oder die neuen Kreationen
unserer jungen Köche.



Alle ungarischen Gerichte kochen wir mild!

Auf Wunsch servieren wir Ihnen die Speisen aber gerne pikant oder scharf.

VITAL

Unsere „Fitness - Gerichte“ bereiten wir schonend und fettarm zu.
Lecker und gut; für die Gesundheit, für die Figur, für das Wohlbefinden!

Beim kochen werden grundsätzlich
keine Geschmacksverstärker und keine Fertigprodukte verwendet.

Wir wünschen einen guten Appetit!
„Jó étvágyat!“


Suppen

Tomatencremesuppe
mit Sahnehaube und Basilikum
3,30 €

  **„Margit néni húslevese“**,
leichte Fleischconsomme´ nach „Tante Margit“ Art mit Gartengemüse und Suppennudeln
2,80 €

 **Ungarische Gulaschsuppe** vom Rind
4,50 €

Vorspeisen

 **Ungarische gemischte Platte**,
Salami und Käse aus Ungarn, dazu Baguette
5,60 €

Rindercarpaccio,
serviert mit Parmesanflocken und Baguette
7,80 €

 **„Caprese Teller“**,
Mozzarellascheiben mit Tomaten, frischem Basilikum und Oliven- Balsamico- Dressing
5,60 €

 **„Sült Libamáj piritossal“**
Gebratene Gänseleber, serviert mit lila Zwiebelringen und getoastetem Weißbrot
12,90 €

  **„Körözött“**
Ungarische Quarkvariation, serviert mit Paprika, Tomaten und Baguette
4,90 €

Salate



Salat „Raul“,

bunter Salatteller mit Thunfisch, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Oliven¹
6,90 €

Salat „Chapuisat“,

bunter Salatteller mit Schinken, Käse und Joghurt Dressing
6,90 €

Salat „Rehakles“,

bunter Salatteller mit grünen Peperoni, Oliven, Zwiebeln und Schafskäse¹
7,80 €



Salat „Prinz“,

bunter Salatteller mit Tomaten, Gurken, Oliven, Karotten,
Körnern und frischen Gartenkräutern¹
5,90 €



Salat „Platini“,

bunter Salatteller mit gegrilltem Putenbrustfilet, Porree, Oliven und Sonnenblumenkernen¹
8,20 €



Salat „Puskás“,

bunter Salatteller mit ungarischer Paprikasalami, Käse, Zwiebeln und Joghurt Dressing
7,60 €



Salat „Nakata“,

Black Tiger Garnelen (11 Stück) gebraten in Olivenöl mit frischem Knoblauch,
serviert auf buntem Salatteller mit Limetten- Olivenöl- Dressing
11,90 €



Salat „Maradona“,

marinierte, gegrillte Rindersteakstreifen auf buntem Salatteller der Saison,
dazu Roggenbrot und hausgemachter Kräuterbutter
11,40 €

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

Gemischter Salat *oder* Tomaten Salat *oder* Gurken Salat
2,40 €

Nudeln



Spaghetti in feiner Kräuter- Tomaten-Sauce

4,90 €

Spaghetti mit „**Bolognese- Fleischragout**“

5,50 €

Spaghetti „Delux“,

mit Shrimps und Garnelen (5 Stück) in leichter Schnittlauch - Sahne Sauce

8,70 €



Penne „Tunisino“,

mit Thunfisch, Knoblauch und Zwiebeln in Tomaten-Sauce¹

5,90 €

„Penne Siciliana“,

mit Spinat und Schafskäse in cremiger Sahnesauce

6,90 €



Penne „Hungarium“,

mit Putenbruststreifen, Schinkenspeckwürfeln, Zwiebeln,
und frischen Champignons in Rosa-Sahne-Sauce

8,20 €

Vegetarische Gerichte



„Al natura“ Gemüseteller,

marktfresches Gemüse in Olivenöl geschwenkt,
mit „Alnatura“ -Gewürz – aus dem Bioladen – abgeschmeckt, dazu Baguette

6,90 €

„Légumes au gratin“

buntes Gemüse in feiner Tomaten-Sahne-Sauce gratiniert mit Schafskäse, dazu Baguette

7,40 €



„Taboulé“,


kalter Bulgurteller mit Tomaten, Frühlingszwiebeln, Paprika,
Petersilien und fein gehackte Minze


6,20 €

Fisch


Pangasiusfilet vom Grill, serviert mit Remoulade, Salatgarnitur und Petersilienkartoffeln
9,90 €

 „Lazac Koktélrákkal“ ,
Lachsfilet vom Grill **ungarischer Art**,
serviert an Shrimps- Kräuter- Sauce, dazu Basmatireis
13,40 €

 **Garnelen – Rougaille**
Black Tiger Garnelen (11 Stück) in Olivenöl gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum,
und frischen Tomatenstückchen, mit Weißwein abgeschmeckt, serviert mit Taboulé
14,30 €

 „Balatoni Tündér“ ,
Zanderfilet vom Grill **nach Art der Plattensee Fee**,
gratiniert mit Paprika-Käse-Haube, serviert mit Gemüsetrilogie
13,90 €

 **Zanderfilet** vom Grill an „**Al natura Gemüse-Teller**“, dazu Petersilienkartoffeln
13,40 €

 **Potpourri von Meeresfischen**
mit Salatbouquet und Basmatireis (nur für 2 Personen)
Preis pro Person: 14,70 €

Rind

Rumpsteak (200g) mit Kräuterbutter, serviert mit Salatgarnitur und Pommes
13,80 €

 „Magyaros Hátszin“ ,
Rumpsteak ungarischer Art, serviert unter „Lecsó“,
eine Gemüsevariation aus Paprika-Tomaten-Zwiebeln, dazu Reis
14,70 €

 „Marhatokány“ ,
Roastbeefstreifen ungarischer Art mit Speckwürfeln, Karotten und Lauch,
abgerundet mit Saurer Sahne, serviert mit hausgemachten Nockerln
13,30 €

 **Rindercarpaccio mit Taboulé**
12,40 €

Geflügel



Putensteak vom Grill an würziger Tomatensauce

serviert mit Basmatireis

8,40 €

Putensteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter,

serviert mit Salatgarnitur und Pommes

8,90 €



„Putenschnitzel Hungarium“

paniertes Putenbrustfilet, serviert mit Champignon-Paprika-Sauce, dazu Pommes

9,60 €



Putensteak „Balaton“

Putenbrustfilet vom Grill, serviert unter ungarischem geräucherten Käse auf rosa Knoblauchsauce, dazu Kartoffelchips

13,70 €



Putenmedallions aus der Espresso-Marinade,

serviert mit gedünstetem Kräutergemüse und Basmatireis

13,90 €



„Sült Libamáj“

Gebratene ungarische Gänseleber,

serviert mit lila Zwiebelringen, Petersilienkartoffeln und Tomatensalat

21,90 €

Nur auf Vorbestellung:



„Kacsasült“,


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

Preis für 2 Personen: 29,80 €

Schwein

Schnitzel „Wiener Art, serviert mit Salatgarnitur und Pommes
7,90 €

Zwiebelschnitzel mit Bratkartoffeln
8,20 €

 **„Lecsós szelet“**, Schweinerücken vom Grill
unter einer ungarischen Gemüsevariation aus Paprika-Tomaten-Zwiebeln, dazu Reis
12,50 €

 Schweinerücken **„Magyar Óvári“**, überbacken mit Schinken,
Champignons und geräuchertem ungarischen Käse, serviert mit Petersilienkartoffeln
13,20 €

 **„Pörkölt“**,
ungarischer Saftgulasch vom Schwein mit hausgemachten Nockerln
7,80 €

 **„Szegediner Gulyás“**,
ungarisches Eintopfgericht aus Schweinefleisch, Sauerkraut und Sauerrahm
6,90 €

 **„Cigány Pecsénye“**,
butterzartes Schweinesteak ungarischer Art mit frischem Knoblauch, dazu Pommes
7,80 €

Alle Extras

Pommes, Bratkartoffeln, Petersilienkartoffeln, Basmatireis
1 Portion 2,00 €

Ketchup, Mayonnaise, Senf, Butter
1 Portion 0,50 €

Brot
1 Portion 0,50 €

Parmesan
1 Portion 1,00 €

Unsere Pfannkuchenpalette

„Klassisch“,

Speckpfannkuchen, serviert mit kleinem Salatteller
5,20 €

„Vegetarisch“,

Pfannkuchen mit Spinat und Schafskäse, serviert mit kleinem Salatteller
5,80 €

„Ungarisch“,

Pfannkuchen mit ungarischer Paprikasalami, Zwiebeln und Käse,
serviert mit kleinem Salatteller
6,60 €

„Deluxe“,

**Pfannkuchen mit Garnelen (5 Stück), Shrimps, Käse,
Tomatenstückchen und Knoblauch**, serviert mit kleinem Salatteller
7,80 €

Kinderleckereien

„Vuk“

Paniertes Schnitzel mit Pommes
4,80 €

„Pom - Pom“

Penne mit Tomatensauce
3,20 €

„Doktor Bubo“

Fischstäbchen mit Pommes
4,40 €

Desserts



Hausgemachte ungarische **Palatschinken**, gefüllt mit **Aprikosenmarmelade**
2,90 €



„**Palacsinta Tulipán**“
Hausgemachte ungarische **Palatschinken**, mit **Vanilleeis** gefüllt und **Schokosauce** garniert
3,60 €



„**Gundelpalacsinta**“,
hausgemachte Palatschinken gefüllt mit, durch Zitronenschale verfeinerter Walnusscreme
und Rumrosinen, serviert unter einer Schokosauce
4,40 €



„**Totyogós Túrőspalacsinta**“,
hausgemachte Palatschinken
gefüllt mit einer ungarischen Quarkmischung, abgerundet mit Vanillesauce
4,40 €



„**Somlói Galuska**“,
hausgemachtes ungarisches Dessert
aus zweierlei Biskuitteig mit Vanillesauce, Walnüssen, Rumrosinen und Schlagsahne
3,80 €



„**Gesztenyepüré**“,
eine Kreation aus Maronen und leichtem Sahneschaum, abgerundet mit Rum
4,20 €

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne
3,20 €

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
3,90 €

Gemischter Eisbecher, 3 Kugeln mit Sahne serviert
3,10 €