

**Kedves Vendégeink-Liebe Gäste-Dear guests!**

**Ételeink allergén anyag tartalmáról a következő piktogramok segítségével tájékozódhatnak**

**Diese Piktogramme zeigen die Allergene in unserer Speisen**

**Thies Piktogram shows allergen in our dishes**



**glutén laktóz tojás zeller mustár dió-mandula**  
**Gluten Laktose Ei Sellerie Senf Nuss-Mandel**  
**gluten lactose egg celery mustard walnuts-almonds**

## Előételek – Vorspeisen – Appetizers

**Kacsamell Waldorf salátával** **1990 Ft**  
Entenbrust mit Waldorf Salat  
Duck breast with Waldorf salad



**Tatárbeafsteak pirítóssal** **2750 Ft**  
Tatarbeafstek mit Toast  
Beef-steak tatar with toast



**Hideg libamáj szeletek kerti javakkal, pirítóssal** **3790 Ft**  
Kalte Gänseleberschnitte mit Gartengemüse und Toast  
Cold Slices of goose liver served with toast and garden vegetables



**Pacalpörkölt langallóval** **1350 Ft**  
Kuttelnpörkölt mit Langalló (hausgemachter Brot)  
Tripe pörkölt with langalló (house bread)



## Tészták – Mehlspeisen – Pasta

**Túrós csusza** **1550 Ft**  
Topfen Fleckerln  
Cottage cheese pasta



**Parajos gnocchi fenyőmaggal** **1790 Ft**  
Gnocchi in Knoblauch-Sahne-Spinat Sauce mit Pinienkernen  
Gnocchi in garlic-cream spinach sauce with pine nuts



**Mascarpone spagetti chilivel, baconnal** **1790 Ft**  
Spagetti mit Mascarpone, Chili und Bacon  
Spaghetti with mascarpone, chili and bacon



## Levesek – Suppen – Soups

**Húsleves finom metélttel** **620 Ft**

Fleischsuppe mit feinen Nudeln

Bouillon soup with vermicelli



**Magyaros burgonyaleves** **590 Ft**

Kartoffelsuppe auf ungarischer Art

Potato soup Hungarian style



**Tyúkhúsleves gazdagon** **1450 Ft**

Hühnerfleischsuppe reich

Hearty chicken soup



**Eperkrémleves vanília fagylalttal, pirított mandulával** **950 Ft**

Erdbeercrèmesuppe mit Vanilleeis und gerösteten Mandeln

Strawberrycreme soup with vanilla ice cream and toasted almonds



**Gulyásleves tálban vagy csészében** **1550-/950 Ft**

Gulaschsuppe in Schüssel oder in Tasse

Hungarian goulash soup in bowl or in cup



**Halászlé tálban vagy csészében** **2250-/1050 Ft**

Karpfenfischsuppe in Schüssel oder in Tasse

Fish soup carp in bowl or in cup



## Főételek – Hauptgerichte – Main dishes

***Bécsi szelet sertésből vajás-petrezselymes burgonyával*** **2150 Ft**  
Wiener Schnitzel aus Schweinefleisch mit Butter-Petersilienkartoffeln  
Breaded pork cutlet with parsley-butter potatoes



**Kis adag/kleine Portion/ small portion: 1550 Ft**

***Marhapörkölt galuskával*** **2150 Ft**  
Rindspörkölt mit Nockerln  
Beef goulash with dumplings



**Kis adag/kleine Portion/ small portion: 1550 Ft**

***Jércemellfilé grillezett mozzarellával, görög salátával*** **2790 Ft**  
Hänchenbrustfilet mit gegrilltem Mozzarella und griechischem Salat  
Chicken fillets with grilled mozzarella and greek salad



**Kis adag/kleine Portion/ small portion: 1900 Ft**

***Gordon blue pulykából parasztsónkával, holland sajttal, burgonyapürével*** **2990 Ft**  
Gordon blue aus Truthahn mit Schinken, Gouda Käse und Kartoffelpüree  
Gordon blue of turkey served with ham, Gouda cheese and mashed potatoes



**Kis adag/kleine Portion/ small portion: 1990 Ft**

**Szarvasszeletek burgundi mártással, burgonyakrokettel** **3750 Ft**  
Hirschscheiben mit Burgunder Sauce und Krokette  
Venison slices with Burgundy sauce and croquettes



**Libamájseletek kaláccsal, karamellizált almával** **4950 Ft**  
Gänseleberschnitte mit Milchbrot und karamellisierten Äpfelringen  
Goose liver slices with milk-loaf and caramelized apples



**Konfitált libacomb almás párolt káposztával, salottás burgonyatoronnyal** **3450 Ft**  
Gänsekeule mit gedünstetem Apfel-Kraut und Zwiebel Kartoffeln  
Crispy goose leg with broiled apple-cabbage and onion-potatoes



**Brezírozott marhanyak burgonyaropogóssal** **2350 Ft**  
Rindfleisch Hals mit knackigen Kartoffeln  
Beef neck with crunchy potatoes



**Cigánypecsenye steak burgonyával** **2190 Ft**  
„Zigeunerbraten” mit Steak-Kartoffeln  
Pork with garlic seasoning “Gipsy” style with steak potatoes



**Sertésjava rozmaringos gombával, burgonyakrokettel** **2490 Ft**  
Schweinefleisch mit Rosmarin-Pilz und Krokette  
Pork with rosemary-mushroom and croquette



## Halételek – Fischspeisen – Fish

**Fogasfilé vajban sütve, gyömbéres burgonyakrémmel** 3230 Ft  
Zanderfilet gebraten in Butter mit Ingwer-Kartoffelcreme  
Zanderfillet breaded in butter with ginger-potatoes



**Norvég lazacderék parajos gnocchival** 3650 Ft  
Lachs mit Knoblauch-Spinat Gnocchi  
Salmon with garlic-cream-spinach gnocchi



**Marinált pontyatkó petrezselymes-vajas burgonyával** 2490 Ft  
Marinierte Karpfen-Schnitte mit Petersilien-Butterkartoffeln  
Marinad carp slices with parsley-buttered potatoes



**Fogasfilé házi morzsában burgonyapürével,  
friss salátával** 3350 Ft  
Zanderfilet in hausgemachtem Panier mit Kartoffelpüree  
und frischem Salat  
Pike perch fillet in breadcrumbs with mashed potatoes  
and fresh salad



**Balatoni fogas roston egészben sütve** 10 g 95 Ft  
Balatoner Zander auf Rost im ganzen gebraten 10 g  
Balaton zander fried whole 10 g



## Kétszemélyes ajánlatunk – Unsere Empfehlung für 2 Personen – For Two

**Forrás tál 2 személyre** **5250 Ft**

*(Gordon blue pulykából, párizsi, cigánypecsenye, rizs, sült burgonya)*

“Forrás” Platte für 2 Personen

*(Gordon blue aus Truthahn, Pariser Schnitzel, „Zigeunerbraten“, Reis, Bratkartoffeln)*

“Forrás” Platter for Two

*(Gordon blue of turkey, por kin fried flour-egg coating “Paris”style, pork with garlic seasoning “Gipsy” style served with rice and roast potatoes)*



**Hallakoma 2 személyre** **6150 Ft**

*(mandulás piztráng, grill harcsa, fogasszelet, rántott ponty, petrezselymes-vajas burgonya)*

Fischplatte für 2 Personen

*(Forelle in Mandelpanier, Zander auf Rost gebraten, Karpfen gebacken, gegrillter Wels, Petersilien-Butterkartoffeln)*

Fish Platter for Two

*(Trout in almonds, grilled pike perch, catfish, breaded carp, parsley-buttered potatoes)*



## Saláták – Salat – Salad

**Görög saláta** **1350 Ft**  
Griechischer Salat  
Greek Salad



**Paradicsom – vagy uborka – vagy fejes saláta** **590 Ft**  
Tomaten – oder Gurken – oder Kopfsalat  
Tomato – or cucumber – or garden lettuce

**Káposzta saláta** **450 Ft**  
Kraut Salat  
Coleslaw

**Vegyes saláta** **590 Ft**  
Gemischter Salat  
Mixed salad

**Balzsamecetes vitaminsaláta** **590 Ft**  
Vitamin Salat mit Balsamessig  
Vitamin salad with balsamic vinegar

**Kovászos uborka** **550 Ft**  
Salzgurken  
Leavened cucumber

**Forrás saláta** **950 Ft**  
“Forrás” Salat  
“Forrás” salad





## Desszertek – Dessert

**Madártej** **840 Ft**

Eier-Vanillecreme mit Eiweißschaum

Egg-vanilla cream with eggwhite mousse



**Túrógombóc erdei gyümölcsöntettel** **1090 Ft**

Quarkknödeln mit Fruchtsauce

Cottage cheese dumplings with fruit sauce



**Gundel palacsinta** **1290 Ft**

Palatschinken auf Gundel Art

Pancake à la Gundel



**Túrókrémel töltött palacsinta vaníliaöntettel** **1290 Ft**

Palatschinken mit Quarkcreme gefüllt, Vanilledressing

Pancake filled with quark creme, served with vanilla sauce



**Házi krémes** **650 Ft**

Hausgemachter Kuchen mit Vanillecreme

House cake with vanilla cream



**Fagylaltkehely** **Ft**

Eisbecher

Ice cream bowl

