

## *Levesek*

- |           |                                |          |
|-----------|--------------------------------|----------|
| <b>1.</b> | Húsleves finommetélttel        | ..... Ft |
| <b>2.</b> | Göcseji gombaleves             | ..... Ft |
| <b>3.</b> | Tárkonyos harcsaleves          | ..... Ft |
| <b>4.</b> | Fokhagymakrémleves             | ..... Ft |
| <b>5.</b> | Pikáns borjúbecsináltleves     | ..... Ft |
| <b>6.</b> | Bográcsgulyás                  | ..... Ft |
| <b>7.</b> | Hideg almaleves citromfagyival | ..... Ft |

## *Sertéshúsból készült ételek*

- |            |  |          |
|------------|--|----------|
| <b>8.</b>  | Betyárbanda kedvence (4 személyre)                       | ..... Ft |
| <b>9.</b>  | Fatányéros 2 személyre                                   | ..... Ft |
| <b>10.</b> | Egészbensült csülök vele sült burgonyával                | ..... Ft |
| <b>11.</b> | Vason sült fűszeres szűz körítve                         | ..... Ft |
| <b>12.</b> | Sertésnyárs grillezett zöldségekkel,<br>sült burgonyával | ..... Ft |
| <b>13.</b> | Rántott sertésborda hasáburgonyával                      | ..... Ft |
| <b>14.</b> | Párizsi sertésborda párolt rizszel                       | ..... Ft |
| <b>15.</b> | Valódi cigánypecsenye<br>hasáburgonyával                 | ..... Ft |
| <b>16.</b> | Göcseji pecsenye hagymás burgonyával                     | ..... Ft |
| <b>17.</b> | Disznótoros  | ..... Ft |
| <b>18.</b> | Lecsós sült oldalas sósburgonyával                       | ..... Ft |
| <b>19.</b> | Hetési falatkák burgonyás burokban                       | ..... Ft |
| <b>20.</b> | Grilltál   | ..... Ft |

## *Marhahúsból készült ételek*

- |            |  |          |
|------------|--|----------|
| <b>21.</b> | Borjú bécsi friss salátákkal körítve                                 | ..... Ft |
| <b>22.</b> | Borjúláb rántva vegyes körettel,<br>Remoulade mártással              | ..... Ft |
| <b>23.</b> | Hátszín tükörtojással és<br>sült burgonyával                         | ..... Ft |
| <b>24.</b> | Hagymás rostélyos sült burgonyával                                   | ..... Ft |
| <b>25.</b> | Lecsós rostélyos vajos burgonyával                                   | ..... Ft |
| <b>26.</b> | Hátszín pirított gombával<br>sült burgonyával                        | ..... Ft |
| <b>27.</b> | Hátszín Udvarmester módra,<br>vajos zöldségekkel és sült burgonyával | ..... Ft |

## *Halból készült ételek*

- |            |  |          |
|------------|--|----------|
| <b>28.</b> | Vegyes haltál 2 személyre                              | ..... Ft |
| <b>29.</b> | Egészen sült pisztráng<br>vajos burgonyával            | ..... Ft |
| <b>30.</b> | Kapros-tejszínes harcsapaprikás<br>galuskával          | ..... Ft |
| <b>31.</b> | Rántott fogasfilé vajos burgonyával                    | ..... Ft |
| <b>32.</b> | Rántott pontypatkó hasáburgonyával,<br>tartármártással | ..... Ft |
| <b>33.</b> | Lazacsteak fűszeres vajjal,<br>vegyes körettel         | ..... Ft |

### *Szárnyashúsból készült ételek*

- |  |          |
|--|----------|
| <b>34.</b> Barackos jércefilé kókuszos bundában,<br>karottás rizzsel                                       | ..... Ft |
| <b>35.</b> Zöldséges jérce-gratin rizi-bizivel   | ..... Ft |
| <b>36.</b> Magyaros csirkecomb   | ..... Ft |
| <b>37.</b> Roston sült pulykamell tejszínes<br>vargányamártással és puliszkával                            | ..... Ft |
| <b>38.</b> Sült libacomb sült burgonyával és<br>párolt káposztával   | ..... Ft |
| <b>39.</b> Fokhagymás aszalt szilvával töltött<br>pulykamell rizzsel                                       | ..... Ft |
| <b>40.</b> Göngyölt pulykamell hasábburgonyával  | ..... Ft |
| <b>41.</b> Rózsaszín kacsamell, narancsmártás<br>és krokett  | ..... Ft |
| <b>42.</b> Egészben sült kacsza pirított burgonyával<br>és párolt káposztával <i>(Csak előrendelésre!)</i> | ..... Ft |

### *Készételek*

- |   |          |
|---|----------|
| <b>43.</b> Vadpörkölt dödöllével                          | ..... Ft |
| <b>44.</b> Vadsült erdőkerülő módra, krokettel            | ..... Ft |
| <b>45.</b> Vörösboros marhapörkölt galuskával             | ..... Ft |
| <b>46.</b> Kakasherepörkölt taréjjal és<br>sósburgonyával | ..... Ft |
| <b>47.</b> Töltött káposzta                               | ..... Ft |
| <b>48.</b> Borjúpaprikás galuskával                       | ..... Ft |

### *Hús nélkül készült ételek*

- |  |          |
|--|----------|
| <b>49.</b> Gombapörkölt galuskával             | ..... Ft |
| <b>50.</b> Rántott sajt rizzsel és tartárral   | ..... Ft |
| <b>51.</b> Rántott camembert áfonyával         | ..... Ft |
| <b>52.</b> Burgonyaprósza sajttal és tejföllel | ..... Ft |

### *Saláták*

- |  |          |
|--|----------|
| <b>53.</b> Házi vegyessaláta             | ..... Ft |
| <b>54.</b> Mézes-csípős babsaláta        | ..... Ft |
| <b>55.</b> Házi vöröskáposztasaláta      | ..... Ft |
| <b>56.</b> Kukoricasaláta                | ..... Ft |
| <b>57.</b> Csemegeuborka                 | ..... Ft |
| <b>58.</b> Ecetes paprika                | ..... Ft |
| <b>59.</b> Savanyúkáposzta tökmagolajjal | ..... Ft |

### *Desszertek*

- |  |          |
|--|----------|
| <b>60.</b> Palacsinta <i>(ízes, túrós, kakaós)</i> | ..... Ft |
| <b>61.</b> Gesztenyés palacsinta csokiöntettel     | ..... Ft |
| <b>62.</b> Fagyis palacsinta                       | ..... Ft |
| <b>63.</b> Gesztenyepüré habbal                    | ..... Ft |
| <b>64.</b> Somlói galuska                          | ..... Ft |
| <b>65.</b> Túrógombóc málnával                     | ..... Ft |

## *Suppen*

- |           |                                       |          |
|-----------|---------------------------------------|----------|
| <b>1.</b> | Fleischbrühe mit Fadelnudeln          | ..... Ft |
| <b>2.</b> | Champignonsuppe von Gőcsej            | ..... Ft |
| <b>3.</b> | Welsuppe mit Estragon                 | ..... Ft |
| <b>4.</b> | Knoblauchcreme Suppe                  | ..... Ft |
| <b>5.</b> | Pikante Kalbsuppe                     | ..... Ft |
| <b>6.</b> | Kesselgulasch mit gezupften Nudelteig | ..... Ft |
| <b>7.</b> | Kalte Apfelsuppe mit Zitronen Eis     | ..... Ft |

## *Gerichte von Schweinefleisch*

- |            |   |          |
|------------|---|----------|
| <b>8.</b>  | Der Lieblings gericht von Betyar Bande<br>(für vier Personen) | ..... Ft |
| <b>9.</b>  | Holzplatte für zwei Personen                                  | ..... Ft |
| <b>10.</b> | Ganze Sweinshaxe mit Kartoffeln Gebraten                      | ..... Ft |
| <b>11.</b> | Würzige Schweine Medallions<br>Geschnetzeltes mit Polenta     | ..... Ft |
| <b>12.</b> | Schweine Spiess mit Gegrilltem<br>Gemüse und Bratkartoffeln   | ..... Ft |
| <b>13.</b> | Panierte Kotelett mit Pommes Frites                           | ..... Ft |
| <b>14.</b> | Kotelett Nach "Pariser"Art mit Reis                           | ..... Ft |
| <b>15.</b> | Echte Zigeauner braten mit Pommes Frites                      | ..... Ft |
| <b>16.</b> | "Gőcsejer -Braten" mit Zwiebel Kartoffeln                     | ..... Ft |
| <b>17.</b> | Schlacht Teller   | ..... Ft |
| <b>18.</b> | Schweins Rippen mit Letscho und<br>Salzkartoffeln             | ..... Ft |
| <b>19.</b> | Pikante Schweins geschnetzeltes<br>im Kartoffel Mantel        | ..... Ft |
| <b>20.</b> | Grill Teller  | ..... Ft |

## *Gerichte von Rindfleisch*

- |            |   |          |
|------------|---|----------|
| <b>21.</b> | Wiener Schnitzel vom Kalb mit<br>Frischen Salaten Garniert                  | ..... Ft |
| <b>22.</b> | Kalbsbein in Panier gebacken, mit<br>gemischter beilage und Remouladensosse | ..... Ft |
| <b>23.</b> | Rostbraten mit Spiegelei und<br>Bratkartoffeln                              | ..... Ft |
| <b>24.</b> | Zwiebel-Rostbraten mit Bratkartoffeln                                       | ..... Ft |
| <b>25.</b> | Rostbraten mit Letscho und<br>Butterkartoffeln                              | ..... Ft |
| <b>26.</b> | Rostbraten mit gerösteten Waldpilzen<br>und Bratkartoffeln                  | ..... Ft |
| <b>27.</b> | Rostbraten mit Kreuterbutter Gemüse<br>und Bratkartoffeln                   | ..... Ft |

## *Fleischgerichte*

- |            |  |          |
|------------|--|----------|
| <b>28.</b> | Gemischte Fischsteller für zwei Personen                         | ..... Ft |
| <b>29.</b> | Ganze Forelle Gebraten, mit Gemüse<br>und Butterkartoffeln       | ..... Ft |
| <b>30.</b> | Welsgulasch in Dill-Sahne Sosse mit<br>Nockerl                   | ..... Ft |
| <b>31.</b> | Gebackene Zanderfile mit Butterkartoffeln                        | ..... Ft |
| <b>32.</b> | Panierte Karpfen mit Pommes Frites<br>und Sosse Tartare          | ..... Ft |
| <b>33.</b> | Lachs Steak vom Rost mit Krauter<br>Butter und Gemischte Beilage | ..... Ft |

## *Geflügelgerichte*

- 34.** Haenchenfilet mit Aprikosen im Kokosmantel mit Karotten Reis ..... Ft
- 35.** Haenchen-Gratin mit Gemüse und Risotto ..... Ft
- 36.** Henchenkeule nach Ungarisches Art ..... Ft
- 37.** Putenbrunsfilet in sahniger Steinpilz Sosse und dazu Polenta ..... Ft
- 38.** Gebratene Gänsenkeule mit Bratkartoffeln und gedünstete Kraut ..... Ft
- 39.** Puten-Roulade mit Knoblauch- Dürripflaumen gefüllt dazu Reis ..... Ft
- 40.** Panierte Puten roulade mit Pommes Frietes ..... Ft
- 41.** Entenbrust Rosa gebraten mit orangen Sosse und Krokett ..... Ft
- 42.** Ganze Ente gebraten mit Bratkartoffeln und gedünstete Kraut  
(Vorbereitung erforderlich) ..... Ft

## *Fertiggerichte*

- 43.** Wildgulasch mit Preiselbeeren und KartoffelInterz ..... Ft
- 44.** Wildbraten nach Förster Art mit Krokett ..... Ft
- 45.** Rindgulasch mit Rotwein und Nockerl ..... Ft
- 46.** Hahnhoden gulasch mit Hahnenkamm und Salzkartoffeln ..... Ft
- 47.** Gefüllte Kraut ..... Ft
- 48.** Kalbsrahm Gulasch mit Nockerl ..... Ft

## *Fleischlose Gerichte*

- 49.** Gulasch vom Champignons mit Sauerrahm und Nockerl ..... Ft
- 50.** Gebackene Käse mit Reis und Sauce Tartare ..... Ft
- 51.** Gebackene Camembert mit Preiselbeeren ..... Ft
- 52.** Reibe Kuchen mit sauerrahm und Kase ..... Ft

## *Salate*

- 53.** Gemischte Salat ..... Ft
- 54.** Honige-Scharfe Bohnen Salat ..... Ft
- 55.** Hausgemachte Blaukraut Salat ..... Ft
- 56.** Meis-salat mit Zwiebeln ..... Ft
- 57.** Essig Gurken ..... Ft
- 58.** Essig Paprika ..... Ft
- 59.** Sauerkraut mit Kürbiskernöl ..... Ft

## *Desserts*

- 60.** Pfannkuchen auswahl (Qwark, Marmelade, Schokolade) ..... Ft
- 61.** Pfannkuchen mit Kastanien füllung und Schokoladen sosse ..... Ft
- 62.** Pfannkuchen mit Eis und Früchte ..... Ft
- 63.** Kastanien Pürél ..... Ft
- 64.** Somloer Nockerl ..... Ft
- 65.** Topfen Knödeln mit Himbeeren ..... Ft

## *Juhe*

1. Mesna juha z domácimi zdrobovomi zlicniki ..... Ft
2. Göcsejska gobova juha ..... Ft
3. Pehtranova somova juha ..... Ft
4. Cesnova krem juha ..... Ft
5. Pikantna telecja obara ..... Ft
6. Golaževa juha s trganci ..... Ft
7. Hladna jabolčna juha z limonovim sladoledom ..... Ft

## *Jedi iz svinjskega mesa*

8. Priljubljena jed betyarjev (za 4 osebe) ..... Ft
9. Mesni krožnik za 2 osebi ..... Ft
10. Mesni krožnik za 2 osebi ..... Ft
11. Zacinjen deviski zrezek na zaru s prilog ..... Ft
12. Svinjsko nabodalo na zaru z zelenjavo in pecenim krompirjem ..... Ft
13. Ocvrti kare s krompirčkom ..... Ft
14. Kare po parisko z dusenim rizem ..... Ft
15. Prava ciganska pecenka po okusu Jóskaja Savanyója ..... Ft
16. Göcsejska pecenka s krompirjevimi zganci ..... Ft
17. Koline ..... Ft
18. Zarabrnica v zelenjavni omaki in slani krompirjem ..... Ft
19. Prigrizki iz Hetésa v krompirjevem ovoju ..... Ft
20. Gril krožnik ..... Ft

## *Jedi iz govejega mesa*

21. Dunajski teleciji zrezek s svežimi solatami ..... Ft
22. Ocvrta telecja kraca z mesano prilogo in remouladno omako ..... Ft
23. Rumsteak z jajcem na oko in pecenim krompirjem ..... Ft
24. Cebulna brzola s pecenim krompirjem ..... Ft
25. Brzola v zelenjavni omaki z masleni krompirjem ..... Ft
26. Bržola s prazenimi gozdnimi gobami in pecenim krompirjem ..... Ft
27. Bržola z zeliščnim maslom, dušeno zelenjavo in pecenim krompirjem ..... Ft

## *Ribje jedi*

28. Mešana ribja plošča (za 2 osebi) ..... Ft
29. Pečena postrv v celem, krompi z zelenjavnim maslom ..... Ft
30. Somov paprikas v koprovi-smetanovi omaki s testeninami ..... Ft
31. Ocvrti smučev file s krompirjem in masleno zelenjavo ..... Ft
32. Ocvrti krap s krompirčkom in tartarjem ..... Ft
33. Lososov stek z zeliščnim maslom in mešano prilogo ..... Ft

### *Jedi iz perutninskega mesa*

- |  |          |
|--|----------|
| <b>34.</b> Pisciščanci file z breskvami, paniran v kokusu, s korenčkovim rizem               | ..... Ft |
| <b>35.</b> Pisciščanci file z zelenjavo, gratiniran rizi-bizi                                | ..... Ft |
| <b>36.</b> Pisciščanca bedra po madzarsko  | ..... Ft |
| <b>37.</b> Puranji file v smetanovi gobovi omaki s polento                                   | ..... Ft |
| <b>38.</b> Pecena gosja bedra s prazenim krompirjem in dušenim zeljem                        | ..... Ft |
| <b>39.</b> Puranji zvitek polnjen s cesnom in suhimi slivami, riz                            | ..... Ft |
| <b>40.</b> Puranji zavitek s krompirčkom   | ..... Ft |
| <b>41.</b> Račje prsi v pomarančni omaki in kroketi  | ..... Ft |
| <b>42.</b> Pečena raca v celem s praženim krompirjem in dušenim zeljem<br>(samo po naročilu) | ..... Ft |

### *Gotove jedi*

- |   |          |
|---|----------|
| <b>43.</b> Divjaciški golaz, dödölle                                  | ..... Ft |
| <b>44.</b> Divjaciška pecenka po gozdarsko s kroketi                  | ..... Ft |
| <b>45.</b> Pörkölt iz govedine in testeninami                         | ..... Ft |
| <b>46.</b> Pörkölt iz petelinjih jajc z grebenom in slanım krompirjem | ..... Ft |
| <b>47.</b> Sarma  | ..... Ft |
| <b>48.</b> Telečji paprikaš s testeninami                             | ..... Ft |

### *Brezmesne jedi*

- |  |          |
|--|----------|
| <b>49.</b> Gobovo pörkölt s smetano in testeninami | ..... Ft |
| <b>50.</b> Ocvrti sir z rizem in tartarsko omaki   | ..... Ft |
| <b>51.</b> Ocvrti camembert z brusnicami           | ..... Ft |
| <b>52.</b> Krompirjevo testo s smetano in sirom    | ..... Ft |

### *Solate*

- |   |          |
|---|----------|
| <b>53.</b> Domača mešana solata           | ..... Ft |
| <b>54.</b> Medena pikanta fızolova solata | ..... Ft |
| <b>55.</b> Domaca zeljna solata           | ..... Ft |
| <b>56.</b> Cebulna-koruzna solata         | ..... Ft |
| <b>57.</b> Kisle kumarice                 | ..... Ft |
| <b>58.</b> Vložena paprika                | ..... Ft |
| <b>59.</b> Kislo zelje z bučnim oljem     | ..... Ft |

### *Sladice*

- |   |          |
|---|----------|
| <b>60.</b> Palacinke (skuta, marmelada, cokolada) | ..... Ft |
| <b>61.</b> Kostanjeve palačinke                   | ..... Ft |
| <b>62.</b> Sirov kroznik s suhim sadjem           | ..... Ft |
| <b>63.</b> Kostanjev pire                         | ..... Ft |
| <b>64.</b> Sladica                                | ..... Ft |
| <b>65.</b> Skutni cmoki z malinami                | ..... Ft |