

Guten Appetit!

Csaba Rudas
Küchenchef

Norbert Gyetvai
Küchenchef



Tischreservierung 06 30/544 9770
WLAN-Code: vendegwifi

HOTEL
Elizabeth

Getränkekarte

Edle Obstpalinka und -Brände

Palinka-Brände

	2 cl	4 cl
<i>Cornus Doppelt Apfel mit eingelegten Früchten 40'</i>	440 HUF	880 HUF
<i>Cornus Muskatellertraube 42'</i>	440 HUF	880 HUF
<i>Cornus Quitte 42'</i>	440 HUF	880 HUF
<i>Cornus Himbeere 42'</i>	700 HUF	1,400 HUF
<i>Cornus Schattenmorelle 42'</i>	440 HUF	880 HUF
<i>Cornus Lämmerschwanz-Traube im Holzfass gereift 42'</i>	500 HUF	1,000 HUF
<i>Cornus Apfel 42'</i>	440 HUF	880 HUF
<i>Cornus Flaumige Zwetschge 52'</i>	440 HUF	880 HUF
<i>Cornus Wilhelmsbirne 52'</i>	440 HUF	880 HUF
<i>Cornus Marille 52'</i>	440 HUF	880 HUF
<i>Cornus Flaumige Zwetschge 62'</i>	480 HUF	960 HUF
<i>Cornus Quitte 62'</i>	700 HUF	1,400 HUF
<i>Szicssek Magony Birne mit Honig 34 %</i>	400 HUF	800 HUF
<i>Szicssek Magony Apfel mit Honig und Zimt 34 %</i>	400 HUF	800 HUF
<i>Szicssek Magony Aprikose mit Honig 34 %</i>	400 HUF	800 HUF
<i>Szicssek Magony Sauerkirsche mit Honig 34 %</i>	400 HUF	800 HUF
<i>Szicssek Aprikose mit eingelegten Früchten 44 %</i>	400 HUF	800 HUF
<i>Szicssek Birne mit eingelegten Früchten 44 %</i>	400 HUF	800 HUF
<i>Szicssek Zwetschge mit eingelegten Früchten 44 %</i>	400 HUF	800 HUF
<i>Szicssek Sauerkirsche mit eingelegten Früchten 44 %</i>	400 HUF	800 HUF
<i>Szicssek Háromszéki Kornelkirschenbrand 44 %</i>	900 HUF	1,800 HUF
<i>Szicssek Háromszéki Waldhimbeerbrand 44 %</i>	1,540 HUF	3,080 HUF
<i>Szicssek Háromszéki Blaubeerbrand 44 %</i>	1,540 HUF	3,080 HUF
<i>Gyulai Koscherer Zwetschgenpalinka 42 %</i>	580 HUF	1,160 HUF
<i>Gyulai Quittenpalinka 42 %</i>	720 HUF	1,440 HUF
<i>Gyulai Báró Harruckern Kornelkirschenpalinka 42 %</i>	840 HUF	1,680 HUF
<i>Gyulai Báró Harruckern Brombeerpalinka 42 %</i>	720 HUF	1,440 HUF
<i>Gyulai Báró Harruckern Schlehenpalinka 42 %</i>	720 HUF	1,440 HUF
<i>Gyulai Báró Harruckern Wild-Holunderpalinka 42 %</i>	840 HUF	1,680 HUF
<i>Gyulai Mélyvíz Marillenpalinka 60 %</i>	860 HUF	1,720 HUF
<i>Gyulai Mélyvíz Zwetschgenpalinka 60 %</i>	760 HUF	1,720 HUF

Unsere Preise sind in Forint zu verstehen und enthalten die Mehrwertsteuer.

Getränkekarte

<i>Spirituosen</i>	<i>2 cl</i>	<i>4 cl</i>
<i>Unicum</i>	<i>220 HUF</i>	<i>440 HUF</i>
<i>Unicum Zwetschke</i>	<i>220 HUF</i>	<i>440 HUF</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>280 HUF</i>	<i>560 HUF</i>
<i>Aperol</i>	<i>200 HUF</i>	<i>400 HUF</i>
<i>Metaxa ***</i>	<i>220 HUF</i>	<i>440 HUF</i>
<i>Hennessy VS Cognac</i>	<i>440 HUF</i>	<i>880 HUF</i>
<i>Rémy Martin VSOP Cognac</i>	<i>800 HUF</i>	<i>1,600 HUF</i>
<i>Famous Grouse</i>	<i>240 HUF</i>	<i>480 HUF</i>
<i>Johnnie Walker</i>	<i>240 HUF</i>	<i>480 HUF</i>
<i>Jim Beam</i>	<i>240 HUF</i>	<i>480 HUF</i>
<i>Jack Daniel's</i>	<i>300 HUF</i>	<i>600 HUF</i>
<i>Chivas Regal</i>	<i>440 HUF</i>	<i>880 HUF</i>
<i>Finlandia Vodka</i>	<i>240 HUF</i>	<i>480 HUF</i>
<i>Finlandia Vodka Lime</i>	<i>240 HUF</i>	<i>480 HUF</i>
<i>Finlandia Vodka Grape</i>	<i>240 HUF</i>	<i>480 HUF</i>
<i>Royal Vodka</i>	<i>240 HUF</i>	<i>480 HUF</i>
<i>Marine Gin</i>	<i>240 HUF</i>	<i>480 HUF</i>
<i>Becherowka</i>	<i>240 HUF</i>	<i>480 HUF</i>
<i>Portorico Rum</i>	<i>400 HUF</i>	<i>800 HUF</i>
<i>Bacardi</i>	<i>260 HUF</i>	<i>520 HUF</i>
<i>Ouzo Helenas</i>	<i>200 HUF</i>	<i>400 HUF</i>
<i>Tequila Silver</i>	<i>280 HUF</i>	<i>560 HUF</i>
<i>El Jimador Tequila Blanco</i>	<i>300 HUF</i>	<i>600 HUF</i>
<i>El Jimador Tequila Reposado</i>	<i>300 HUF</i>	<i>600 HUF</i>
<i>Bailey's</i>	<i>260 HUF</i>	<i>520 HUF</i>
<i>Angelli Cioccolato</i>	<i>200 HUF</i>	<i>400 HUF</i>
<i>Angelli Tiramisu</i>	<i>200 HUF</i>	<i>400 HUF</i>
<i>Angelli Erdbeere</i>	<i>200 HUF</i>	<i>400 HUF</i>
<i>Garrone Cherry</i>	<i>160 HUF</i>	<i>320 HUF</i>
<i>Blue Curacao</i>	<i>160 HUF</i>	<i>320 HUF</i>
<i>Malibu</i>	<i>240 HUF</i>	<i>480 HUF</i>
<i>Martini Bianco</i>	<i>1 dl</i>	<i>560 HUF</i>
<i>Martini Dry (trocken)</i>	<i>1 dl</i>	<i>560 HUF</i>
<i>Campari</i>	<i>1 dl</i>	<i>1,300 HUF</i>

Unsere Preise sind in Forint zu verstehen und enthalten die Mehrwertsteuer.

Getränkekarte

Weine

	1 dl	Flasche
<i>Gere Kopár 2012</i>	nur in der Flasche	13,200 HUF
<i>Gere Portugieser 2016</i>	400 HUF	3,000 HUF
<i>Gere Weninger Rosé 2016</i>	375 HUF	2,815 HUF
<i>Gere Welschriesling 2016</i>	350 HUF	2,625 HUF
<i>Bock Cabernet Franc 2014</i>	800 HUF	6,000 HUF
<i>Bock Cabernet Sauvignon 2014</i>	860 HUF	6,450 HUF
<i>Bock Lindenblättriger 2014</i>	380 HUF	2,850 HUF
<i>Tokajer Ausbruch 3 Bütten 2006</i>	880 HUF	4,400 HUF
<i>Tokajer Ausbruch 5 Bütten 2013</i>	nur in der Flasche	8,000 HUF
<i>Tokajer Furmint 2014</i>	210 HUF	1,575 HUF
<i>Varga Merlot süß 2016</i>	190 HUF	1,425 HUF
<i>Varga Muskateller halbsüß 2016</i>	190 HUF	1,425 HUF
<i>Varga Blaufränkisch trocken 2016</i>	190 HUF	1,425 HUF
<i>Varga Chardonnay trocken 2016</i>	190 HUF	1,425 HUF
<i>BB Merlot süß 2016</i>	200 HUF	1,500 HUF
<i>Dragan Mediterraneo Bianco 2015</i>	240 HUF	1,800 HUF
<i>Dragan Chardonnay 2014</i>	240 HUF	1,800 HUF
<i>Dragan Rosé trocken 2016</i>	240 HUF	1,800 HUF
<i>Dragan Cabernet Sauvignon Blaufränkisch Zweigelt Cuvée trocken 2014</i>	240 HUF	1,800 HUF
<i>Dragan Cabernet Sauvignon Rosé trocken 2016</i>	240 HUF	1,800 HUF
<i>Koch Néró Rosé 2017</i>	240 HUF	1,800 HUF
<i>Koch Oliver Irsay 2017</i>	240 HUF	1,800 HUF
<i>Koch Cabernet Sauvignon 2016</i>	240 HUF	1,800 HUF
<i>Koch Chardonnay 2016</i>	320 HUF	2,400 HUF
<i>Antal Welschriesling 2016</i>	220 HUF	1,650 HUF
<i>Antal Chardonnay 2016</i>	220 HUF	1,650 HUF
<i>Antal Blaufränkisch Rosé 2016</i>	220 HUF	1,650 HUF
<i>Antal Blaufränkisch trocken Rotwein 2015</i>	240 HUF	1,800 HUF
<i>Mészáros Cabernet Franc Classic 2015</i>	400 HUF	3,000 HUF
<i>Mészáros Cabernet Sauvignon Classic 2015</i>	400 HUF	3,000 HUF
<i>Mészáros Merlot Classic 2014</i>	400 HUF	3,000 HUF
<i>Mészáros Rosé 2017</i>	320 HUF	2,400 HUF
<i>BG Schwarze Mädchentraube 2015</i>	620 HUF	4,650 HUF
<i>BG Königsast 2016</i>	460 HUF	3,450 HUF
<i>BG Rosé Cuvée 2016</i>	460 HUF	3,450 HUF

Unsere Preise sind in Forint zu verstehen und enthalten die Mehrwertsteuer.

Getränkekarte

Sektsorten

	Flasche
<i>Asti Cinzano</i>	4,600 HUF
<i>BB trocken</i>	2,100 HUF
<i>BB halbtrocken</i>	2,100 HUF
<i>BB süß</i>	2,100 HUF
<i>BB Sekt Spumante Muskateller</i>	2,100 HUF
<i>BB Sekt Spumante Rosé süß</i>	2,100 HUF
<i>Törley Gála trocken</i>	2,100 HUF
<i>Törley Charmant Doux süß</i>	2,100 HUF
<i>Törley Charmant Rouge Doux</i>	2,100 HUF
<i>Törley Fortuna Doux süß</i>	2,100 HUF
<i>Törley Talisman halbtrocken</i>	2,100 HUF
<i>Törley alkoholfrei Doux</i>	2,100 HUF

Biere

<i>Carlsberg (vom Fass)</i>	0,25 l Kleines Bier—415 HUF	0,4 l Großes Bier—660 HUF
<i>Kronenbourg Blanc (Weißbier vom Fass)</i>	0,25 l Kleines Bier—495 HUF	0,5 l Großes Bier—990 HUF
<i>Heineken</i>	0,33 l	420 HUF
<i>Heineken alkoholfrei</i>	0,33 l	420 HUF
<i>Tuborg</i>	0,33 l	420 HUF
<i>Grimbergen (dunkles Bier)</i>	0,33 l	760 HUF
<i>Krusovice</i>	0,5 l	540 HUF
<i>Löwenbrau</i>	0,5 l	420 HUF
<i>Dreher</i>	0,5 l	520 HUF
<i>Beck's</i>	0,5 l	520 HUF

Kohlensäurehaltige Erfrischungsgetränke

Flasche

<i>Coca Cola</i>	0,25 l	320 HUF
<i>Coca-Cola Zero</i>	0,25 l	320 HUF
<i>Coca-Cola Light</i>	0,25 l	320 HUF
<i>Fanta Orange</i>	0,25 l	320 HUF
<i>Fanta Holunder</i>	0,25 l	320 HUF
<i>Sprite</i>	0,25 l	320 HUF
<i>Kinley Tonic Water</i>	0,25 l	320 HUF
<i>Kinley Mojito</i>	0,25 l	320 HUF
<i>Kinley Ginger Ale</i>	0,25 l	320 HUF

Unsere Preise sind in Forint zu verstehen und enthalten die Mehrwertsteuer.

Getränkekarte

Erfrischungsgetränke mit und ohne Fruchtfleisch

Flasche

<i>Cappy</i> (Apfel 20 %, Erdbeere 35 %, Birne 33 % Sauerkirsche 26 %, Multivitamin 50 %, Orange 100 %, Pfirsich 46 %)	<i>0,25 l</i>	<i>340 HUF</i>
<i>Fuzetea Pfirsich</i>	<i>0,25 l</i>	<i>340 HUF</i>
<i>Fuzetea Zitrone</i>	<i>0,25 l</i>	<i>340 HUF</i>

Mineralwasser, Soda

<i>NaturAqua Classic</i>	<i>0,25 l</i>	<i>260 HUF</i>
<i>NaturAqua Classic</i>	<i>0,75 l</i>	<i>650 HUF</i>
<i>NaturAqua Still</i>	<i>0,25 l</i>	<i>260 HUF</i>
<i>NaturAqua Still</i>	<i>0,75 l</i>	<i>650 HUF</i>
<i>Soda</i>	<i>1 l</i>	<i>1 dl 30 HUF 300 HUF</i>

Sonstige Getränke

<i>Bacardi Breezer</i>	<i>0,275 l</i>	<i>800 HUF</i>
<i>Somersby</i>	<i>0,275 l</i>	<i>600 HUF</i>
<i>Hell Energiegetränk</i>	<i>0,25 l</i>	<i>420 HUF</i>

Kaffee, Tee

<i>Espresso</i>		<i>360 HUF</i>
<i>Verlängerter</i>		<i>360 HUF</i>
<i>Koffeinfreier Kaffee</i>		<i>360 HUF</i>
<i>Cappuccino</i>		<i>390 HUF</i>
<i>Latte</i>		<i>440 HUF</i>
<i>Heiße Schokolade</i>		<i>490 HUF</i>

<i>Pickwick Tee (Auswahl, Zitrone, Sauerkirsche, Blaubeere)</i>		<i>450 HUF</i>
<i>Lipton Tee (schwarz, grün)</i>		<i>450 HUF</i>

Unsere Preise sind in Forint zu verstehen und enthalten die Mehrwertsteuer.

Speisekarte

Vorspeisen

<i>Beefsteak Tatar</i>	3,490 HUF
<i>Camembert im eigenen Mantel mit Blaubeersofse</i>	1,990 HUF
<i>Kalte Gänseleber im eigenen Fett mit reichlich lila Zwiebeln</i>	5,900 HUF
<i>Panierter Trappistenkäse mit Sauce tartare</i>	1,700 HUF
<i>Gemischte Käseplatte (Trappistenkäse, Camembert, Feta, Geräucherter Karaván)</i>	1,290 HUF

Suppen

<i>Knoblauchcremesuppe</i>	630 HUF
<i>Französische Zwiebelsuppe (in der Tasse)</i>	650 HUF
<i>Obstkaltschale</i>	690 HUF
<i>Kater-Suppe (Pikante Putenragoutsuppe mit Estragon, Sahne und Pilzen)</i>	990 HUF
<i>Kraftbrühe in der Tasse</i>	650 HUF
<i>(Wählbare Einlagen: Leberknödel, Ei, Käse, Fadennudeln)</i>	
<i>Ochsenschwanzsuppe mit Fadennudeln</i>	1,190 HUF

Fische

<i>Bajaer Fischsuppe</i>	2,190 HUF
<i>Welsgulasch mit Topfenfleckerln</i>	2,390 HUF
<i>Fischplatte</i>	3,100 HUF
<i>(paniertes Karpfen- und Zanderfilet, Wels vom Grill, Petersilienkartoffeln, Reis)</i>	
<i>Karpfenschnitten vom Grill</i>	1,890 HUF
<i>Panierte Karpfenschnitten</i>	1,990 HUF
<i>Zanderfilet Orly Art</i>	2,190 HUF
<i>Fogasch vom Grill</i>	2,750 HUF
<i>Zander im Ganzen gebraten (10 dkg)</i>	690 HUF
<i>Stör im Ganzen gebraten (10 dkg)</i>	1,990 HUF
<i>Forelle im Ganzen gebraten (10 dkg)</i>	590 HUF

Für eine halbe Portion berechnen wir 75 % der angegebenen Preise. Unsere Preise sind in Forint zu verstehen und enthalten die Mehrwertsteuer.

Speisekarte

Geflügel

Hühnerbrustfilet mit Dörrpflaumen gefüllt	1,790 HUF
Hühnerbrust nach Hausfrauenart (Natur, mit Speck, mit Zwiebel-Röstkartoffeln)	1,990 HUF
Hühnerbrustfilet nach Hawaii-Art (Natur, mit Ananas zusammen gebacken und Käse darauf geschmolzen)	1,590 HUF
Paniertes Hühnerbrustfilet	1,390 HUF
Hühnerbrustfilet vom Grill	1,290 HUF
Elizabeths Leibgericht (Gegrillte Hühnerbrust mit Tomate und Mozzarella)	1,790 HUF
Entenschlegel mit gedünstetem Kraut, Zwiebelquetschkartoffeln und gebackenem Apfel	2,390 HUF
Hühnerbrust Kiew (mit Kräuterbutter gefüllte panierte Hühnerbrust)	1,590 HUF

Gerichte vom Schwein

Bánffy Schweineschnitzel (mit Pilzen und Knochenmarkragout)	1,390 HUF
Räuberbissen (Röstkartoffeln mit scharfer Tomatensauce, Jungfernmedaillons, gebratenem Speck, Würstchen und Spiegelei)	2,290 HUF
Brassóer Pfefferfleisch	1,690 HUF
Zigeunerbraten	1,990 HUF
Cordon Bleu (mit Käse und Schinken gefüllt)	1,590 HUF
Holzplatte (Schweinekamm, Hühnerbrust, Rinderlende vom Grill, gebratener Speck, Steakkartoffeln)	2,990 HUF
Riesen-Wiener Schnitzel (aus Jungfernbraten)	1,990 HUF
Paniertes Schweineschnitzel	1,290 HUF
Salzburger gefülltes Schnitzel (mit Pilzen, Käse und Schinken gefüllt)	1,690 HUF
Bakonyer Schweineschnitzel	1,490 HUF
Leibgericht des Küchenchefs (Schweinekamm vom Grill mit Knochenmark-Letscho-Ragout)	1,990 HUF
Bolognese-Schnitzel	1,990 HUF
Mailänder Schnitzel	1,790 HUF
Eisbein nach Müllerin Art (Eisbein im Ganzen gebraten, Zwiebel-Röstkartoffeln)	1,990 HUF

Gerichte vom Rind

Lendenbraten nach Budapest Art (Lendenbraten Natur mit Ragout aus Pilzen, Gänseleber, Erbsen und Letscho)	3,490 HUF
Lendenbraten nach Lyoner Art (Lendenbraten Natur mit gebratenen Zwiebeln)	2,990 HUF
Lendenbraten Holstein (Lendenbraten Natur mit Spiegelei)	3,790 HUF
Lendenbraten nach Rossini Art (Lendenbraten Natur, Gänseleber mit Jägersoße)	5,190 HUF
Beefsteak Natur nach Haushofmeister-Art (mit Kräuterbutter)	3,790 HUF
Lendenbraten Stroganoff (geschmorter Lendenbraten mit Pilzen, Gurken und Sahne)	4,890 HUF
Zwiebelrostbraten	1,990 HUF
Rindsgulasch mit Nockerln	1,990 HUF

Für eine halbe Portion berechnen wir 75 % der angegebenen Preise. Unsere Preise sind in Forint zu verstehen und enthalten die Mehrwertsteuer.

Speisekarte

Serbische Gerichte

<i>Ćevapčići</i>	1,890 HUF
<i>Džigerica (in Speck gewickelte Hühnerleber vom Grill)</i>	1,590 HUF
<i>Pljeskavica</i>	1,890 HUF

Vegetarische Gerichte

<i>Blumenkohl aus dem Backofen (gekochter Blumenkohl mit draufgeschmolzenem Käse)</i>	1,290 HUF
<i>Panierter Blumenkohl mit Sauce tartare</i>	1,290 HUF
<i>Panierte Pilze mit Sauce tartare</i>	1,290 HUF

Schonkost

<i>Hühnerbrust mit Ananas und gedünstetem Reis</i>	1,590 HUF
<i>Mit glutenfreiem Brotmehl panierte Hühnerbrust mit Petersilienkartoffeln</i>	1,690 HUF
<i>Hühnerbrust vom Grill, Grillgemüse mit Sesamkörnern</i>	1,290 HUF

Nudelgerichte

<i>Spaghetti Bolognese</i>	1,690 HUF
<i>Spaghetti Milanese</i>	1,390 HUF
<i>Spaghetti Carbonara (mit Speck, Sahne, Parmesan)</i>	1,490 HUF
<i>Topfenfleckerl mit Speckgrieben</i>	890 HUF

Spezialitäten

<i>Zandersteak mit Cognac-Garnelen-Ragout</i>	4,290 HUF
<i>Krabbencocktail mit Sahne und Spaghetti</i>	1,790 HUF
<i>Tokajer Hasenschlegel mit Pilzen</i>	2,390 HUF
<i>Ossobucco mit Kartoffelpüree</i>	2,590 HUF

Für eine halbe Portion berechnen wir 75 % der angegebenen Preise. Unsere Preise sind in Forint zu verstehen und enthalten die Mehrwertsteuer.

Speisekarte

Platten

Elisabeth Platte für 2 Personen *7,900 HUF*
Cordon Bleu, Entenschlegel, Leibgericht des Küchenchefs, Hühnerbrust vom Grill, Steakkartoffeln, Grillgemüse, gedünsteter Reis

Vegetarische Platte für 2 Personen *4,900 HUF*
Mit Käse überbackener Blumenkohl, panierte Pilze, paniertes Käse, Grillgemüse, Steakkartoffeln, gedünsteter Reis

Kindermenüs

Bences Leibgericht *1,690 HUF*
Kraftbrühe in der Tasse mit Fadennudeln
Paniertes Schnitzel mit Kartoffelpüree
Palatschinken

Tamaras Leibgericht *1,690 HUF*
Kraftbrühe in der Tasse mit Fadennudeln
Bologneser Kotelett
Palatschinken

Martins Leibgericht *1,690 HUF*
Kraftbrühe in der Tasse mit Fadennudeln
Panierter Käse mit Risibisi
Palatschinken

Dominiks Leibgericht *1,690 HUF*
Kraftbrühe mit Gemüse und Nudeln in der Tasse
Elizabeths Leibgericht (Gegrillte Hühnerbrust mit Tomate und Mozzarella)
Bratkartoffeln
Palatschinken

Für eine halbe Portion berechnen wir 75 % der angegebenen Preise. Unsere Preise sind in Forint zu verstehen und enthalten die Mehrwertsteuer.

Speisekarte

Beilagen

<i>Pommes frites</i>	450 HUF
<i>Kräuter-Steakkartoffeln</i>	550 HUF
<i>Zwiebelquetschkartoffeln</i>	390 HUF
<i>Kartoffelpüree</i>	450 HUF
<i>Petersilienkartoffeln</i>	450 HUF
<i>Kroketten</i>	490 HUF
<i>Rösti</i>	390 HUF
<i>Gedünsteter Reis</i>	390 HUF
<i>Risibisi</i>	460 HUF
<i>Grillgemüse</i>	650 HUF
<i>Nockerln</i>	390 HUF

Soßen

<i>Blaubeer- oder Cumberlandsoße</i>	450 HUF
<i>Braune Soße</i>	400 HUF
<i>Bechamelsoße</i>	200 HUF
<i>Ketchup</i>	150 HUF
<i>Mayonnaise</i>	150 HUF
<i>Sauce tartare</i>	200 HUF
<i>Meerrettichsoße (mit Essig)</i>	200 HUF

Salate

<i>Csabas Lieblingsalat</i>	750 HUF
<i>(Krautsalat mit lila Zwiebeln, Sauce tartare und geriebenem Käse)</i>	
<i>Elizabeths Salat (grüner Salat mit Tartar, Schinken und Hühnerbrust)</i>	720 HUF
<i>Griechischer Salat</i>	790 HUF
<i>(Gurken, Tomaten, grüner Paprika, lila Zwiebeln, Feta, Oliven)</i>	
<i>Serbischer Salat (Kraut, Gurken, grüner Paprika, Zwiebeln)</i>	390 HUF
<i>Krautsalat</i>	390 HUF
<i>Tomatensalat</i>	520 HUF
<i>Gurkensalat mit saurer Sahne</i>	490 HUF
<i>Apfelpaprika</i>	390 HUF
<i>Gewürzgurken</i>	390 HUF

Für eine halbe Portion berechnen wir 75 % der angegebenen Preise. Unsere Preise sind in Forint zu verstehen und enthalten die Mehrwertsteuer.

Speisekarte

Desserts

<i>Schomlauer Nockerln</i>	<i>680 HUF</i>
<i>Kastanienpüree</i>	<i>550 HUF</i>
<i>Früchtebecher</i>	<i>480 HUF</i>
<i>Früchtebecher mit Schuss</i>	<i>890 HUF</i>

Palatschinken

<i>Gundel-Palatschinken</i>	<i>590 HUF</i>
<i>Marmeladen-Palatschinken</i>	<i>350 HUF</i>
<i>Quark-Palatschinken</i>	<i>580 HUF</i>
<i>Turórudi-Palatschinken</i>	<i>690 HUF</i>
<i>Nutella-Palatschinken</i>	<i>490 HUF</i>
<i>Burgenländer Palatschinken</i>	<i>590 HUF</i>
<i>Kakao-Palatschinken</i>	<i>390 HUF</i>

Für eine halbe Portion berechnen wir 75 % der angegebenen Preise. Unsere Preise sind in Forint zu verstehen und enthalten die Mehrwertsteuer.