



## ELŐÉTEK - VORSPEISEN - STARTER

Tatárbeefsteak, lilahagyma, paradicsom, paprika és pirítós  
Beefsteak Tatars, Lilazweibel, Tomaten, Paprika und Toast  
Tartar Beefsteak, onion, tomato, paprika and toast  
2500,- Ft

Füstölt pácolt szarvas carpaccio, fehér szarvasgomba olajjal  
Hirsch Carpaccio mit weißem Trüffelöl und Acceto Balsamico, Toast  
Pickled-smoked venison carpaccio, white truffle oil, toast  
2500,- Ft

Borajánlat: Iváncsics: Soproni Merlot rozé 2020  1/8 600 Ft

Libamáj falatok pirított kalácson, lilahagymával  
Gänseleberbissen auf Toast mit Lilazwiebel  
Goose liver morsels on toasted milk-loaf with onion  
2500,- Ft

Csípős-kolbászos lecsós tarhonya, házi vegyes vágott saláta  
Eiergraupe mit hausgemachtem Letscho und scharfer Wurst  
Egg-barley with spicy sausages, letcho, smoked cheese, with home-made pickles  
1600,- Ft

Hortobágyi húsos palacsinta 1 db/ 2 db  
Hortobagyer Fleischpalatschinken mit Paprikarahmsauce 1 Stk./2 Stk  
Pancakes filled with mince meat and sour cream- Hortobágy Style  
500/1000,- Ft

Házi túrós csusza mangalica tepertővel lepirítva  
Topfenfleckerln mit Mangaliza Grammeln  
Home-made noodles with cottage cheese and crackling  
1400,- Ft

Magyar-kapros tökfőzelék  
Kürbisgemüse auf ungarische Art mit Dill  
Hungarian dill summer squash vegetable dish  
1000,- Ft



## LEVESEK - SUPPEN - SOUPS

Fácán erőleves fürjtojással  
Fasankraftbrühe mit Wachtelei  
Pheasant consommé with quail's egg

900,- Ft

Libaaprólék leves lúdgége tésztaival (mint 38 éven át)  
Gänsekleinsuppe mit Einlage (wie bereits seit 38 Jahren)  
Goose giblets soup with vermicelli noodles (as for 38 years)

700,- Ft

Krémleves napi ajánlat szerint  
Tagescremesuppe  
Cream soup of the Day

700,- Ft

Pontyhalászlé harcsafilével csészében/ csuporban  
Karpfenfischsuppe mit Welsfilet in der Tasse/Tontasse  
Carp fish-soup with catfish-filet in a cup from Sopron / bowl

1200 / 2400,- Ft

Soproni babos-káposztás halászlé harcsafilével csészében/ csuporban  
Soproner fischsuppe mit Welsfilet dazu Bohnen und Sauerkraut  
in der Tasse / Tontasse  
Carp fish-soup with cabbage and beans, catfish-filet from Sopron  
(in a cup / bowl)

1300 / 2600,- Ft



## HAL-FISCH-FISH

Bőrén sütött fokhagymás fogas filé, petrezselymes burgonyával  
Zanderfilet vom Rost mit Knoblauch, Butterkartoffeln  
Grilled pike-perch fillets with garlic, parsley potatoes

2900,-Ft

Tökmagkéregben sütött fogas filé, (házi) majonézes salátatálon  
Zanderfilet in Kürbiskernkruste dazu Salatteller mit Mayonnaise-sauce  
Pike-perch fillet in pumpkin crust, salad bowl with mayonnaise dressing

3200,-Ft

Rántott fogas filé házi morzsában sütve petrezselymes burgonyával  
Zanderfilet in hausgemachten Bröseln gebacken, Petersilienkartoffeln  
Pike-perch fillets in home-made breadcrumbs with parsley potatoes

2600,- Ft

Paprikás-gombás harcsaszelet lepirított házi túrós csuszával, tepertővel  
Welspaprikasch (weißfleischiger Wels) mit Topfenfleckerln dazu Grammeln  
Catfish cutlet with paprika and mushrooms, noodles with cottage cheese

3600, Ft

## KÍMÉLŐ ÉTEL- SCHONKOST- PROTECTIVE FOOD

Roston sütött csirkemell csíkok kapros-joghurtos salátatálon  
Hühnerbrust vom Rost, dazu Salatteller mit Joghurt-Dillsauce  
Grilled chicken breast, salad plate with Yoghurt-Dill sauce

2600,- Ft



## MARHA-RIND-SCWEIN

Vadaszkürt bélszín párolt rizzsel, rácsos burgonyával

(Beefsteak roston, libamáj roston, vargányapörkölt)

Beefsteak „Jagdhorn Art“ mit Gitterkartoffeln, gedünstetem Reis

(Steak, Gänseleber vom Rost, Steinpilzpörkölt)

Hunting Horn sirloin with rice and lattice potatoes

(Grilled beefsteak, grilled goose liver, ceps ragout)

5500,- Ft

Dijoni mustáros hagymás bélszín, sültburgonyával

Filetsteak mit Dijonersenfauce und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln

Sirloin Steak with Dijon mustard and onions, home-made pan-fried potatoes

4500,- Ft

Fűszeres sajtkéregben sütött sertés szűzermék, Poncichter babrétessel

nyers cékla-káposzta salátával

Schweinsmedaillons in Krätuer-Käsekruste, Soproner Bohnenstrudel

dazu Rote-rüben-Krautsalat (Roh)

Medaillons of pork fried in spicy cheese crust with Bean strudel

2900,- Ft

Fokhagymás sertés szűzszeletek petrezselymes burgonyával

Schweinsmedaillons mit Knoblauch, dazu Petersilienkartoffeln

Pork medallions seasoned with garlic, parsley potatoes

2300,- Ft

Rántott szűzermék tökmag olajos-lilahagymás burgonyasalátával

Schweinsmedaillons gebacken, Kartoffelsalat mit Kürbiskernöl, Lilazwiebel

Breaded pork medallions with potato salad with pumpkin seed oil and onions

1900,- Ft



## SZÁRNYASOK-GEFLÜEGEL- POULTRY

Falusi csirkemell mandula krüsztében, burgonyapürével  
karamellizált idény gyümölcscsel  
Hühnerbrust in Mandelkruste dazu karamellisierte Seasonfrüchte  
und Kartoffelpüree  
Country chicken breast in almond crust, potato purée,  
caramelized fruit

3300,- Ft

Falusi csirkemell libamájjal töltve, pankó morzsában rántva  
fahélyas - almás rizzsel  
Mit Gänseleber gefüllte Hühnerbrust in pankó Brösel gebacken,  
dazu Apfel-Zimt-Reis  
Country chicken breast in pankó breadcrumbs, stuffed with goose liver  
with apple-cinnamon-rice

3500,- Ft

Paprikás csirkemell házi galuskával  
Hühnerbrust mit Paprikarahmsauce und hausgemachten Nockerln  
Chicken paprika cream sauce with home-made gnocchi

2300,- Ft

Falusi csirkemell rántva sültburgonyával  
Gebackenes Hühnerbrustfilet Bratkartoffeln  
Breaded country chicken breast with baked potatoes

1900,- Ft



## LIBA - GÄNSE - GOUSE

Libamáj „Kedvenc“ zöldborsós rizzsel és rácsos burgonyával,  
(roston sült libamáj rántott almakarikával, áfonyával)

Gänseleber „Lieblings Art“ dazu Erbsenreis, Gitterkartoffeln  
(gebackene Apfelscheiben, Preiselbeere)

Goose liver "Favourite style" with stewed pea rice and lattice potatoes,  
(Grilled goose liver, breaded apple rings, cranberry)

4700,- Ft

Weinempfehlung: Royal Tokaj: Sárgamuskotály 2017  1,25 dl 750

Libamáj roston sütve, burgonyapürével, füge Chutney-val  
Gänseleber vom Rost, dazu Kartoffelpürée und Feigen Chutney

Pan fried Goose liver, with potato purée, fig Chutney

3900,- Ft

Libamáj rostlapon sütve, sült hagymakarikákkal, párolt rizzsel, házi lecsóval  
Gänseleber vom Rost mit Reis und gebackene Zwiebelscheiben, Letscho

Gribbled Goose liver, rice, fried onion rings, home-made ratatouille

3900,- Ft

Weinempfehlung: Szeleshát: Szekszárdi Kadarka 2017  1/8 lit. 600

Libamáj pankó morzsában rántva, sültburgonyával, nyers céklasalátával

Gänseleber gebraten in pankó Bröseln, mit Bratkartoffeln, dazu Rote-rüben-Krautsalat

Goose liver fried in pankó breadcrumbs, with pan-fried potatoes Beetrote salad

3900,- Ft

Fodros tollú magyar libának a combja, szalvéta gombóccal, házi csalamádéval

Knusprige Gänsekeule, dazu Serviettenknödel und hausgem. Gemischter salat

Crispy leg of goose with dumplings and Home-made spicy pickles  
according to a recipe from Fertőd

3600,- Ft

Ropogós libacomb csípős-kolbászos lecsós tarhonyával

Knusprige Gänsekeule dazu Eiergraupe mit hausgemachtem Letscho

Crispy leg of goose with spicy sausage, smoked cheese, ratatouille egg-barley

3600,- Ft



## VAD-WILD-GAME

Fertő parti göngyölt szarvas szűz, chilis vörösbor mártással  
szezámos burgonya golyóval és Poncichter babrétessel

Gefülltes- gerolltes Hirschfilet (Hirsch vom Neusiedler Seeufer) Chili-  
Rotweinsauce, dazu -Sesam-Kartoffelbällchen und Soproner Bohnenstrudel

Fertő lakeside stuffed-rolled deer venison fillet with chili red wine sauce,  
spicy potato balls and Sopron bean strudel

5.500,- Ft

Weinempfehlung: Luka: Soproni madárlátta Merlot 2018  1/8 lit. 1.500 Ft

Szarvas szűz csíkok "Stroganoff" módra párolt rizzsel

Hirschfiletstreifen "Stroganoff" Art mit gedünstetem Reis

Venison strips "Stroganoff" style with creamy mushrooms and steamed rice

5.500 Ft

Vaddisznó comb Hamvas Béla ízlése szerint tejszínes vargányával  
sötét szőkére pirított darás tésztával

Wildschweinkeule nach dem Geschmack von Béla Hamvas mit cremigen Steinpilzen  
und dunkelblonden Grießnudeln (Schriftsteller, Die Philosophie des Weins)

Leg of wild boar with creamy ceps, to the liking of Béla Hamvas  
with dark golden toasted noodles (Writer: The Philosophy Of Wine)

3300,- Ft

Vaddisznó comb vadas mártásban, lepirított szalvéta gombóccal

Wildschweinkeule mit Wildrahmsauce und Serviettenknödeln

Leg of wild boar in game sauce, fried dumplings

2900,- Ft

Dalos hegyi őzpörkölt, ahogy a ház ura szereti, vargányával, sok vörösborral,  
házi készítésű sült nudlival

Rehpörkölt in Rotwein mit Kastanien und Steinpilz wie sich der Wirt  
es wünscht, dazu Schupfnudel

Venison stew "from Singing Mountain, as the master of the house likes it,  
With ceps, plenty of red wine, home-made fried noodles

2900,- Ft

Borajánlat: Pfneiszl Soproni Merlot Classic ÖKO 2020



1.25 dl 600



## TÉSZTÁK-ÉDESSÉGEK-FAGYLALT

Napi desszert ajánlat szerint Tagesdessert/ Dessert according to the daily offer	1200
Gundel palacsinta/ Gundel Palatschinken/ Pancakes Gundel Style	1200
Lekváros palacsinta 2 db (házi készítésű lekvárból) Palatschinken mit mit hausgemachter Marmelade 2 Stk Pancakes filled with home-made jam 2 pcs	800
Fagylalt tejszínhabbal Gemischtes Eis mit Schlagsahne / Ice-cream with whipped cream	1000
Gesztenye püré Vadászkiirt" módra (fekete szederrel, Amaretto likőrös- keserű csokoládéval)	1200
Kastanienreis mit Schwarz-Johannisbeerenguss und Schlagsahne (und Amaretto Likör, Bitterschoko)	1000
Chestnut puree Hunting Horn Style (with black currant, Amaretto liqueur - bitter chocolate)	1000
Gesztenye püré friss tejszínnel (Cserpes) Kastanienreis mit Schlagsahne Chestnut puree with whipped cream (Cserpes)	1000
SAJTOK A CSERPES SAJTMŰHELYBŐL Käseplatte aus der Cserpes-Käserei Mixed cheese plate: braided, smoked goat cheese, ewe cheese, FROM THE CSERPES WORKSHOP	2500





## SALÁTÁK - SALATE - SALADS

Tökmagolajos salátatál (nagy) (zöldsaláta, uborka, paradicsom,)	1200
Großer Salatteller mit Kürbiskernöl (Grüner Salat, Gurken Salat, Tomaten Salat)	
Mixed salad with pumpkin seed oil (large) (lettuce, cucumber, tomato)	
Salátatál (kicsi) fermentált házi savanyúságokból)	800
Salatteller (klein) (Gurken, Tomaten, Kraut, Bohnen, Kartoffelsalat)	
Compound salad (small) (home-made mixed pickles)	
Zöldsaláta ecet- olajjal / Grüner Salat mit Essig-Öl /	800
Green salad with dilly yoghurt dressing	
Uborkasaláta / Gurkensalat / Cucumber salad	800
Paradicsomsaláta/Tomaten Salat / Tomato salad	800
Cékla saláta (tormás-káposztás nyers reszelt céklasaláta)	600
Rote-rüben-Krautsalat (Roh)	
Beetrote salad (with horse radish and cabbage)	
Házi csípős csalamádé fertődi recept szerint	600
Hausgemachter gemischter Salat mit Korianderkörnern	
Home-made spisy pickles according to a recipe from Fertőd	
Borsikás-hagymás babsaláta	1000
Zwiebel-Bohnen Salat mit Bohnenkraut	
Bean salad with onion and herbs	
Tökmagolajos-lilahagymás burgonyasaláta	800
Kartoffelsalat mit Olivenöl und Lilazwiebel	
Potato salad with olive oil and onion	
Kapros-joghurtos dresszing, házi tartármártás/	600
Salatdressing: Joghurt mit Dill, Tartar sauce	
Dilly yoghurt dressing, home made tartar sauce	



