



SPEISEKARTE

Öffnungszeiten:

Dienstag–Mittwoch–Donnerstag 12.00–19.00 Uhr

Freitag–Samstag 12.00–21.00 Uhr

Sonntag 12.00–19.00 Uhr (im Sommer bis 20.30 Uhr)

Am Montag geschlossen.

Kategorie II.

Unsere Preise sind in Forint verstanden und enthalten die MwSt.

Die Preise beinhalten die Servicegebühr nicht.

Allergie Informationen:

G! - das Gericht beinhaltet Gluten

L! - das Gericht beinhaltet Milch oder Milchprodukt

1. HAUSGEMACHTE SUPPEN

1. Steinpilz-Rahmsuppe mit Kartoffeln, nach dem Rezept meiner Mutter (G!, L!) 650 Ft

Meine liebe Mutter hat die Steinpilze, die mein Vater im Wald gesammelt hat, immer langsam gekocht. Sie hat sie nur mit Zwiebeln und Salz gewürzt, damit der Pilz seinen leckeren Geschmack nicht verliert. Sie hat noch Kartoffeln und Sauerrahm zugegeben.

2. Kalte Obstsuppe mit hausgemachter Schlagsahne (G!, L!) 650 Ft

Frische Äpfel, Sauerkirsche, und Pfirsich werden im Zitronen-Vanille Wasser weich gekocht. Ein bisschen Zimt, Gewürznelke und dicke Sahne dazu, so wird die Suppe am leckersten.

3. Rustikale Hühnersuppe (G!) 750 Ft

Die Brust und die Keule des Huhnes wird mit den frischen Gemüsen vom Garten in dem Topf langsam gekocht. Am Ende werden noch feine Nudeln zu dieser goldenen Essenz gegeben.

4. Bohnensuppe mit Haxe (G!) 950 Ft

Ein guter Teller von der Bohnensuppe könnte auch als Hauptgericht gewählt werden. Unsere Suppe wird aus eine gute Portion Keule, viele gerauchte Haxe, Rübe und Sellerie gefertigt.

Kein richtiger Wahl neben einer Diät.

II. SALATE

1. Gewürzgurken 450 Ft
2. Krautsalat mit Kümmel 450 Ft
3. Tomatensalat mit Zwiebel 450 Ft
4. Hausgemachte Essigzwetschge 450 Ft

Wir schliessen die selbst gezüchteten Zwetschgen richtig am Ende des Sommers mit charaktervollem Nelken-Zimt gewürzten essigen Wasser in Einsiedegläser, damit wir diesen eigenartigen Geschmack den ganzen Winter geniessen können.

III. BEILAGE

1. Reis 400 Ft

Mit Zwiebel und ein bisschen Majoran geschmoren.

2. Schmorkraut 550 Ft

Ich sage immer, dass es von dem winzigen Zimt so lecker wird.

3. Semmelknödel (G!, L!) 600 Ft

Wir müssen nicht nach Bayern den Geschmack zu geniessen. Dank der ins Bakony-Gebirge eingesiedelten Schwaben, heutzutage ist es eine sehr beliebte Beilage der ungarischen Küche geworden.

4. Hausgemachte Nockerln (G!) 500 Ft

Natürlich aus sehr viele frische Eier...!

5. Hausgewürzte Kartoffeln im Ofen gebacken 550 Ft

Bei 350 Grad wird die Kartoffel in Gänseschmalz mit Knoblauch im Ofen knusprig gebräunt. Es ist selbst auch eine ausgezeichnete Wahl.

IV. GEFLÜGEL

1. Geröstete Huhnbrust in Sauerrahm mit Safran (G!, L!) 1500 Ft

Der Safran hat eine grosse Geschichte in der ungarischen Küche. Seine starke gelbe Farbe und typischer Geschmack mit unserem Huhn bilden ein perfektes Duo.

2. Mit Thymian marnierte Huhnbrust langsam gebacken 1400 Ft

Aus unserem eigenen Kräutergarten gesammelter Thymian wird aufgeschnitten, und wird mit dem Huhnbrust langsam gebacken.

3. In Speck gerollte Huhnbrust im Ofen gebacken (L!) 1850 Ft

Aus diesem Gericht fehlt auch keine von unseren frischen Gewürzen.

4. Entenkeule mit geschmortem Rotkohl 2500 Ft

Zu diesem Rezept brauchen wir einen gut angewärmten Ofen, Entenkeule und zahlreiche Gemüse. Eine ganze Nacht wird es flaumig gebacken.

V. SCHWEINEREI

1. Weiches Schweinekotelett mit wilder Sosse (G!, L!) 1750 Ft

Unseres Wild wird mit viele Rüben und Gemüse aus dem Garten gefertigt, mit semmelblonder Einbrenne und dichtem Sauerrahm. In dieser leckeren Sosse wird das Fleisch geweicht.

2. Saftiger Kamm 1900 Ft

In unserer geheimen Beize gereiften Kamm braten wir langsam weich, und bei der Servierung giessen wir den eigenen Saft darauf.

3. Mit Waldpilz gefüllter und in Speck gerollter Kotelett im Ofen gebacken (G!, L!) 1850 Ft

Die Pilzmischung wird mit Zwiebeln gebraten, so bekommen wir den guten Geschmack der Füllung. Wir finden in diesem Gericht Pfifferling, Steinpilz, Speisetäubling, und Speisemorchel. Wir braten sie in dem Ofen leuchtrot, und der Speck achtet darauf, dass das Fleisch saftig bleibt. Knuspriges Fleisch, innen sanftige Füllung, einfach perfekt..

4. Holzällerscheibe mit Knoblauch, Sauerrahm und Käse (G!, L!) 2350 Ft

Eine riesige Scheibe Schnitzel, mit riesengrosser Libe gefertigt.

5. Schweinebraten in Bakonyer Pilzsosse (G!, L!) 1850 Ft

Ein grosses Schweinekotelett braten wir weich, dann giessen wir die heisse rahmige Sosse aus den eigenartigen Bakonyer Pilzen. Mit unseren hausgemachten Nockerln ist es am leckersten.

6. Kohl mit Fleisch, wie wir es liben (G!) 1400 Ft

Die Alten haben schon gewusst, womit die schweren gerauchten Speisen auszugleichen! Wer schon über die wohltätige Wirkung von Sauerkraut gelesen hat, versteht worüber ich spreche. Wahr, dass diese Speise als Wintergericht gehalten ist, aber warum würden wir denn nicht es das ganze Jahr essen?

VI. BAKONY INSPIRIERTES WILD

1. Bakonyer Hirschragout mit Rotwein 2850 Ft

Das dünne Hirschschulterblatt wird mit Zwiebeln und Gemüse gebraten. Zeit zu Zeit gießen wir mit Erlauer Stierblut auf, dann geben wir noch Pilze und Heidelbeere dazu. Am Ende geben die Wacholderbeere und der Thymian einen pikanten Geschmack.

VII. FLEISCHLOSE GESCHMÄCKE

1. Nockerln mit Waldpilzsoße (G!, L!) 1200 Ft

Unserer Koch hat auf den Menschen gedacht, die die Bakonyer Küche ohne Fleisch genießen möchten.

2. Wildsoße mit Semmelknödel (G!, L!) 1400 Ft

3. Favorit der Kinder (G!, L!) 950 Ft

Hausgemachte Nockerln mit Sauerrahm und Käse. (kleine Portion)

VIII. SÜSSE BISSEN

1. Heisser Apfelkuchen (G!) 550 Ft

Der Kuchen von unseren Grossmütter, den man nicht vergessen kann.

2. Quarkstrudel mit Rosinen von dem Ofen (G!, L!) 590 Ft

Vanille, süsse Rosinen, Sauerrahm und Quark, in knuspriger Strudelhaut.

3. Meggyes-mákos rétes a kemencéből (G!, L!) 570 Ft

Ketchup, Tartare, Mayonnaise, Sauerrahm 150 Ft