



**A szívből jövő minőségi vendéglátás nemcsak a vendég felé irányuló odafigyelésben rejlik, hanem meg kell találni a „vendég szíve“ felé vezető utat!**

**Az utóbbi években a magyar gasztronómiát is elérte a megújulás szele. Minőségi alapanyagokból, modern technológiai eljárásokkal izgalmas ízeket alkotni!**

**Éttermünk portfóliójának kialakításánál éppen ezért fontosnak tartottuk, hogy olyan ételekkel bővítsük kínálatunkat, melyek híven tükrözik a mai stílusos vidéki éttermi vendéglátás jelenét és jövőjét!**

**Az étlapon szereplő áraink magyar forintban értendők és az ÁFÁT is tartalmazzák! A kisadag ételek rendelése esetén 70 %-os árat számlázunk!**

**Reméljük, hogy minden tekintetben elégedetten távozik tőlünk és mihamarabb visszatér még hozzánk, hogy minél több ételünkkel megismerkedjen!**

**Jó étvágyat és kellemes időtöltést kíván Önnek az étterem dolgozói nevében:**

**Harakály László  
Konyhafőnök**

## LEVESEK

## SUPPEN

### **Aranysárga húsleves gazdagon**

Goldgelbe Fleischbrühe reichlich

**550.-**

### **Húsleves házi májgombóccal**

Fleischsuppe mit hausgemachte Leberknödel

**600.-**

### **Fokhagymakrémleves csészében**

Knoblauchcremesuppe in der Tasse

**450.-**

### **Tárkonyos vadraguleves csészében**

Wildragoutsuppe mit Estragon in der Tasse

**700.-**

### **Remetei halászlé bográcsban**

Fischsuppe nach Remete Art im Kessel

**1.350.-**

### **Gulyásleves bográcsban**

Gulaschsuppe im Kessel

**1.350.-**



**SZÁRNYASHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK**  
**GERICHTE VOM GEFLÜGEL**

**Rántott csirkemellfilé hasáburgonyával**

Gebackene Hühnerbrustfilet mit Pommes

**1.900.-**

**Őszibarackkal és libamájjal betakart csirkemellfilé**  
**pirított füstölt sajttal, illatos jázmin rizzsel**

Hühnerbrustfilet mit Pfirsich und Gänseleber bedeckt,  
Serviert mit geröstetem Räucherkäse und Jasminreis

**2.850.-**

**Csirkemellfilé tejszínes gombamártással és illatos jázmin rizzsel**

Hühnerbrustfilet mit Pilzrahmsauce und Jasminreis

**1.950.-**

**Csirkemellesíkok szezámós bundában, zöldsaláta ágyon gribiche mártással**

Hähnchenbruststreifen im Sesammantel mit grüner Salat und Gribiche Sauce

**1.950.-**

**Csirkemell steak bakonyi módra juhtúrós sztrapacskával**

Hähnchenbrust Steak nach Bakonyer Art mit Ungarische Shafkäse-Spätzle

**2.150.-**

**Roston sült csirkemell friss paradicsommal és sajttal sütve,**  
**illatos jázmin rizzsel tálalva**

Gegrillte Hähnchenbrust mit frischen Tomaten und Käse-Gratin, Jasminreis serviert

**2.150.-**

**Pankó morzsában sült csirkefalatok Jack Daniel's és gribiche mártással,**  
**fűszeres burgonyával**

Hlühnerbruststreifen gebacken in Pankobrösel mit Jack Daniel's Sauce und  
Gribiche Sauce, gewürzte Kartoffeln serviert

**2.400.-**

**SERTÉSHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK  
GERICHTE VON SCHWEINEFLEISCH**

**Rántott sertésszelet hasáburgonyával**

Gebackene Schweinskaree mit Pommes

**1.950.-**

**Cordon Bleu hasáburgonyával**

Cordon Bleu mit Pommes

**2.100.-**

**Parasztos Cordon Bleu fűszeres burgonyával**

Bauern Cordon Bleu mit gewürzte Kartoffeln

**2.100.-**

**Cigánypecsenye fűszeres burgonyával**

Zigeunerbraten mit gewürzte Kartoffeln

**1.950.-**

**Grillezett sertésborda magyaros lecsóval és petrezselymes burgonyával**

Schweinskotelette vom Grill mit ungarische Letschoragout und Petersilienkartoffeln

**2.150.-**

**Fűszeres libamájjal töltött sertéskaraj bacon szalonna köntösben rántva,**

**illatos jázmin rizzsel**

Gebackene Schweinefleisch gefüllt mit würziger Gänseleber in Speck gerollt mit Jasminreis

**2.800.-**

**Pirított szűzragu libamájjal lecsósan, fűszeres burgonyacikkkel**

Jungfernbratenragout mit Gänseleber, Letscho und gewürzte Kartoffeln

**2.800.-**

**Konyhafőnök sertéskaraja rántva fűszeres burgonyával**

Schweinskaree nach Küchenchef Art gebacken mit gewürzte Kartoffeln

**2.100.-**

**Grillezett tarja fokhagymásan bajor káposztával és hasáburgonyával**

Gegrilltes Rippchen mit Knoblauch, Bayerische Kraut und Pommes serviert

**2.150.-**

**Borskéregben sült szüzérmék juhtúrós sztrapacskával és pirított hagymakazallal**

Pfeffer-Schweinsleudchen vom Grill mit ungarische Schafkäse-Spätzle

**2.400.-**

**VADHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK  
WILDGERICHTE**

**Vad steak Eszterházy mártással és burgonyakrokettel**

Wildsteak mit Eszterhazy Sauce und Kroketten

**2.650.-**

**Szarvassült Vadász módra burgonyakrokettel**

Hirschbraten nach Jager Art und Kroketten

**2.650.-**

**Szarvassült gesztenyés-vargányás barnamártással, burgonyakrokettel**

Hirschbraten mit Kastenien-Steinpilz braune Sauce und Kroketten Serviert

**2.950.-**

**Szarvassült áfonyás krémmártással és burgonyakrokettel**

Hirschbraten mit Blaubeere Cremesauce und Kroketten

**2.650.-**

**KÉSZÉTELEK**  
**FERTIGGERICHTE**

**Remetei vörösboros vadpörkölt házi galuskával**

Wildgulasch nach Remete Art mit Rotwein und hausgemachten Nockerln

**2.400.-**

**Marhapörkölt házi galuskával**

Rindsgulach mit hausgemachten Nockerln

**1.950.-**

**HALÉTELEK**  
**FISCHGERICHTE**

**Frissen sült haltepertő pikáns lilahagymával**

Frischer gebratene Fischgrammeln mit pikanten Blauzwiebeln

**1.400.-**

**Harcsa steak túróscsusza terrinnel és fokhagymás paprikakrémmel, bacon chipssel**

Welssteak mit Topfenfleckerln-Terrine und Knoblauch-Paprika Creme, mit Baconchips  
serviert

**2.300.-**

**Remetei pontyatkó rántva osztrák burgonyasalátával**

Karpfenstücke gebacken mit österreichische Kartoffelsalat

**1.850.-**

**Roston sült fogasfilé fokhagyma- vagy kapormártással, petrezselymes burgonyával**

Gegrillte Zanderfilet mit Knoblauch – oder Dillsauce und Petersilienkartoffeln

**2.450.-**

**Rántott fogasfilé tartármártással és illatos jázmin rizzsel**

Gebackene Zanderfilet mit Tartarsauce und Jasminreis

**2.450.-**

**VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK**  
**VEGETARISCHE SPEISEN**

**Mandulás camembert rántva, forró cigánymeggy mártással**  
**és burgonyakrokettel**

Camembert gebacken im Mandel paniert und Zigeuner-Saukirchensauce und Kroketten

**1.850.-**

**Rántott sajt tartármártással és hasáburgonyával**

Gebackene Käse mit Tartarsauce und Pommés

**1.800.-**

**Rántott gombafejek tartármártással és illatos jázmin rizzsel**

Gebackene Pilze mit Tartarsauce und Jasminreis

**1.700.-**

**TÉSZTAÉTELEK**

**TEIGWAREN**

**Bolognai spaghetti**

Spaghetti Bolognese

**1.690.-**

**Carbonara spaghetti**

Spaghetti Carbonara

**1.690.-**

**Fokhagymás-spenótos gnocchi csirkecsikkal**

Knoblauch-Spinat Gnocchi mit Hähnchensteifen

**1.850.-**

## TÁLAINK

### PLATTEN

**Bicskás fatányéros, ahogy „APÁNK“ szerette**

**(1 személyre)**

**fokhagymás csirkemell, fűszeres szűzpecsenye, grill kolbász,**

**kakastaréj, fűszeres burgonyacikk, lilahagyma**

Hühnchenbrust mit Knoblauch, Jungfermedallions, Grillwurst,

Speck, gewürzte Kartoffeln, Rote Zwiebel

**2.150.-**

**Kedvenc tál**

**(2 személyre)**

**Libamájjal töltött borda, szezámagos csirkemell falatkák,**

**májusi csirkemell, piritott burgonya, jázmin rizs**

Lieblingsplatte

mit Gänseleber gefüllte Kotelettes, Hühnchenbrustnuggets mit Sesam,

Hühnchenbrustfilet nach Mai Art, geröstete Kartoffeln, Jasminreis

**6.800.-**

**Bőségtál**

**(2 személyre)**

**Pikáns sertésborda, párizsi szelet fokhagymás tejföllel, sertésszelet „Gyulafi –**

**módra“, grill kolbász, hasáburgonya, rizi-bizi**

Schweinefleisch, Schweinschnitzel auf Pariser Art mit Rahm, Schweineschnitzel auf „Gyulafi“

Art, Grillwurst, Pommes frites, Jasminreis

**6.500.-**



**APRÓSÁGOK KEDVENCEI**  
**LIEBLINGSSPEISEN DER KLEINSTEN**

**Némo kedvence (rántott harcsafilé)**

Nemo's Lieblingsspeise (gebackenes Welsfilet)

**1.200.-**

**Maci Laci csemegéje (rántott sertésborda)**

Yogi Bär's Delikatesse (gebackene Schweinerippchen)

**1.200.-**

**Jerry kedvenc eledele (rántott trappista sajt)**

Jerry's Lieblingsgericht (gebackener Käse)

**1.200.-**



## SALÁTÁK

### SALATE

#### Friss zöld saláta

Frischer Grünsalat

520.-

#### Káposzta saláta

Krautsalat

450.-

#### Uborka saláta

Gurkensalat

520.-

#### Csemegeuborka

Gewürzgurken

450.-

#### Almapaprika

Apfelpaprika

450.-

#### Paradicsom saláta

Tomatensalat

520.-

#### Vegyes saláta

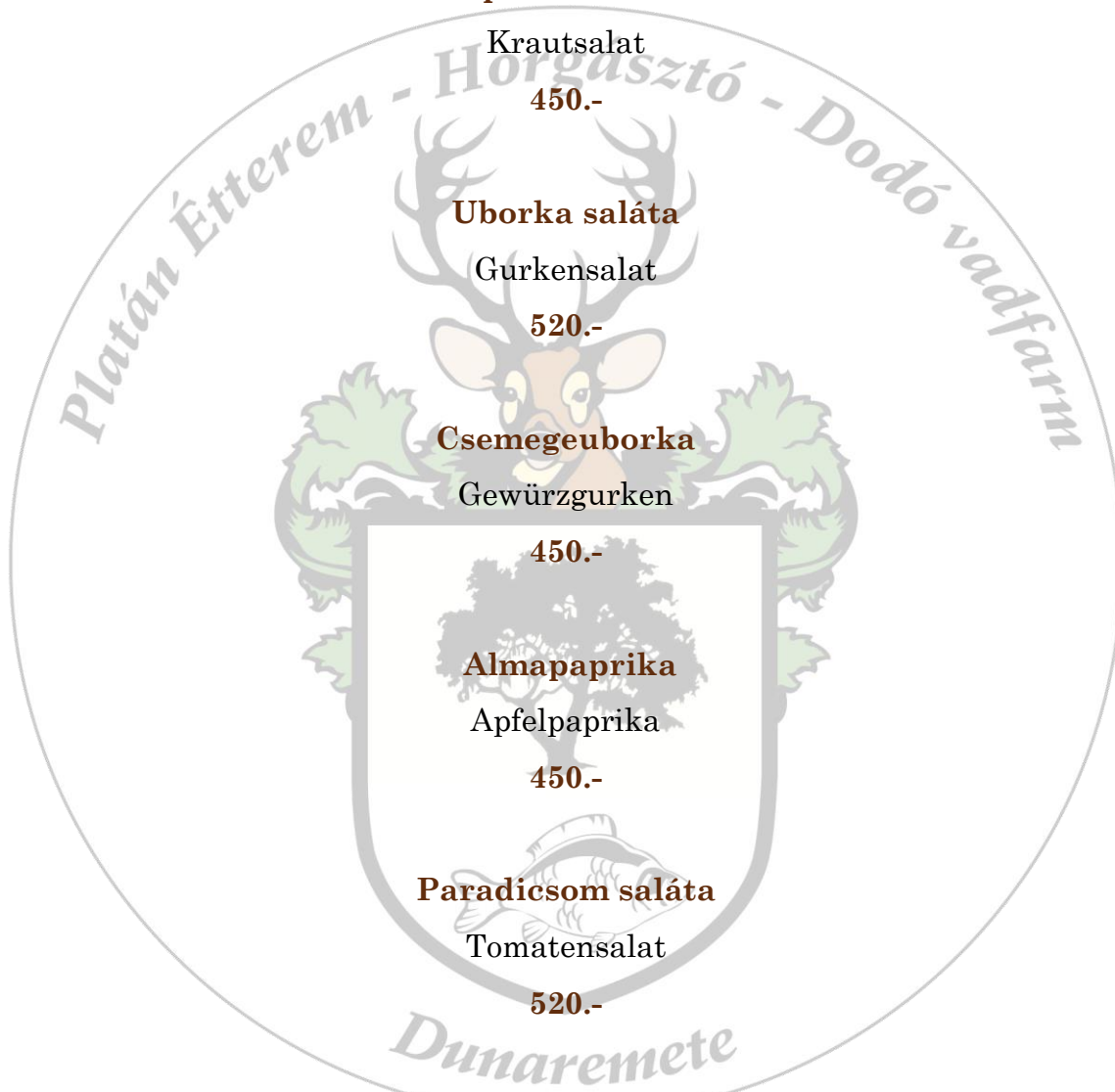
Gemischter Salat

520.-

#### Vitamin saláta

Vitaminsalat

550.-



## DESSZERTEK

### DESSERTS

#### **Gyümölcsös gesztenyés kehely**

Kastanienbecher mit Früchten

**680.-**

#### **Vadaskert palacsinta**

Palatschinken nach Wildgarten Art

**720.-**

#### **Lángoló diós palacsinta torony**

Flammender Palatschinenturm mit Nüssen

**680.-**

#### **Somlói galuska**

Schomlauer Nockerln

**590.-**

#### **Karamellizált gyümölcsök vanília fagylalttal**

Karamellisierte Früchte mit Vanilleeis

**680.-**

*Dunaremete*