

Savoyai Kastély Étlap / Menu of Mansion Hotel Savoyai Restaurant

Magyar / Hungarian	Deutsch/ German	English	Français / French
ÉTVÁGYGERJESZTŐK	APERITIVE	APPETIZERS	APERITIFS
Campari bitter	Campari bitter	Campari bitter	Campari bitter
Unicum	Unicum	Unicum	Unicum
Jägermeister	Jägermeister	Jägermeister	Jägermeister
Martini (édes, száraz, vörös)	Martini (süß, trocken, rot)	Martini (sweet, dry, red)	Martini (doux, sec, rouge)
PÁRLATOK	DESTILLATE	DESTILLATES	DISTILLATIONS
Vilmoskörte ízű szeszese ital	Williamsbirne alk. Getränk	William pear alk. Drink	Boisson alcoolique d'un gout "Poire Guillaume"
Kóser szilvapálinka	Kosher Pflaume	Kosher plum	Eau-de-vie prune casher
Kósher körteapálinka Zwack	Kosher Birne	Kosher pear	Prune Guillaume
Vodka	Wodka	Vodka	Vodka
Barack ízű szeszese ital	Aprikosenschnaps alk. Getränk	Apricot alk. Drink	Boisson alcoolique d'un gout "Abricot
Fütyülő szilva Zwack	Pflaumenschnaps Zwack	Plum brandy Zwack	Casher Brandy Zwack
Fütyülő barack Zwack	Aprikosenschnaps Zwack	Apricot brandy Zwack	Abricot Brandy Zwack
Cabernet Brandy	Cabinet Brandy	Cabinet Brandy	Cabinet Brandy
Henessy	Henessy	Henessy	Henessy
Johnny Walker	Johnnie Walker	Johnnie Walker	Johnnie Walker
Ballantines	Ballantines	Ballantines	Ballantines
Chivas Regal	Chivas Regal	Chivas Regal	Chivas Regal
Jack Danniels	Jack Danniels	Jack Danniels	Jack Danniels
Jim Beam	Jim Beam	Jim Beam	Jim Beam
Portorico Rum	Porto Rico Rum	Portorico Rum	Portorico Rum
Bacardi Rum	Bacardi Rum	Baccardi Rum	Bacardi Rum
Gordon's Gin	Gordon's Gin	Gordon's Gin	Gordon's Gin
LIKŐRÖK	LIKÖRE	LIQUEURS	LIQUEURS
Baileys	Baileys	Baileys	Baileys
PEZSGŐK	SEKTE	CHAMPAGNES	CHAMPAGNES
BB pezsgő	BB Sekt	BB Champagne	Champagne BB
Hungária Extra Dry	Hungaria Extra Dry	Hungarian Extra Dry	Hungaria Extra Sec
Petre Brut-Kastély Pezsgő	Törley Sekt	Champagne of House	Champagne Chateau (Petre Brut)
Martini pezsgő (édes-száraz)	Martini Sekt (süß-trocken)	Martini Champagne (sweet-dry)	Champagne Martini (doux, sec)
Henkel pezsgő	Henkel Sekt	Henkel Champagne	Champagne Henkel
TOKAJI BOROK	WEINE AUS TOKAJ	TOKAJ WINES	VIN DE TOKAJ
Tokaji aszú (5 puttonyos)	Tokajer Ausbruch (5 buttiger)	Old Tokaj (5-star)	Aszu de Tokaj de 5 hottées)

Tokaji aszú (3 puttonyos)	Tokajer Ausbruch (3 buttiger)	Old Tokaj (3-star)	Aszu de Tokaj de 3 hotteés)
Tokaji szamorodni (édes-száraz)	Tokajer samorodner (trocken-süß)	Samorodni of Tokaj (sweet, dry)	Tokaj "szamorodni" (doux, sec)
BOROK	WEINE	WINES	VIN
<i>Erdős Pincészet -Ráckeve</i>	<i>Kellerei "Erdős" Ráckeve</i>	<i>"Erdős" Wine Cellar -Ráckeve</i>	<i>Vin Erdős de Ráckeve</i>
<i>Gál Pincészet-Szigetcsép</i>	<i>Kellerei "Gál" -Szigetcsép</i>	<i>"Gál" Wine Cellar- Szigetcsép</i>	<i>Vin Gál de Szigetcsép</i>
<i>Hudák Pincészet-Balaton régió</i>	<i>Kellere "Hudák"- vom Plattensee</i>	<i>"Hudák" Wine Cellar- Balaton</i>	<i>Vin Hudák de Balaton</i>
<i>Györgyvilla Pincészet-Etyek</i>	<i>Kellerei "Györgyvilla"-Etyek</i>	<i>"Györgyvilla" Wine Cellar -Etyek</i>	<i>Vin Györgyvilla de Etyek</i>
Fehér Borok	Weiss Weine	White Wines	Vins blancs
Chardonnay	Chardonnay	Chardonnay	Chardonnay
Cserszegi Fűszeres	Cserszegi Fűszeres	Cserszegi Fűszeres	Cserszegi Fűszeres
Olasz Rizling	Welschriesling	Italian Riesling	Risling Italien
Rajnai Rizling	Rajnai Riesling	Rajnai Riesling	Risling Rajnai
Vörös Borok	Rot Weine	Red Wines	Vins rouges
Kékfrankos Rose	Blaufränkisch Rose	Bluefranc Rose	Bluefranc Rose
Kékfrankos	Blaufränkisch	Bluefranc	Bluefranc
Pinot Noire	Spätburgunder	Pinot Noire	Pinot Noir
Zweigelt	Zweigelt	Zweigelt	Zweigelt
Cabernet Franc	Cabernet Franc	Cabernet Franc	Cabernet Franc
Cabernet Sauvignon	Cabernet Sauvignon	Cabernet Sauvignon	Cabernet Sauvignon
Vylyan Pincészet	"Vylyan" Kellerei Villány	"Vylyan" Wine-cellar Villány	Vin Vylyan de Villány
Villányi Cabernet Sauvignon	Villányi Cabernet Sauvignon	Villányi Cabernet Sauvignon	Cabernet Sauvignon Villány
Villányi Portugieser	Villányi Portugieser	Villányi Portugieser	Portugieser Villány
Bock Pincészet	"Bock" Kellerei Villány	"Bock" Wine-cellar Villány	Vin Bock de Villány
Villányi Rose Cuvée	Villányi Rose Cuvée	Villányi Rose Cuvée	Rosé Cuvée Villány
SÖRÖK	BIERE	BEERS	BIÈRES
Kaiser 0,5 l	Kaiser 0.5 l	Kaiser 1 p	Kaiser 0.5 l
Gösser 0,33 l	Gösser 0.33 l	Gösser 0.66 p	Gösser 0.33 l
Heineken (csapolt)	Heineken (vom fass)	Heineken (on draught)	Heineken á la pression
ÜDÍTŐK	ERFRISCHUNGSGETRÄNKE	SOFT DRINKS	BOISSONS RAFRAICHISSANTES
Almalé 1 dl	Apfelsaft	Apple juice	Jus de pomme
Narancslé 1 dl	Orangensaft	Orange juice	Jus d' orange
Őszibaracklé 1 dl	Pfirsichsaft	Peach juice	Jus de peche
Coca-cola, Fanta, Tonic, Gyömbér	Coca-cola, Fanta, Tonic, Ginger	Coca-cola, Fanta, Tonic, Ginger	Coca-cola, Fanta, Tonic, Ginger
Ásványvíz 2 dl	Mineralwasser	Mineral water	Eau minérale
KÁVÉ	KAFFEE	COFFEE	CAFÈ
Presso kávé (tejszínnel)	Espresso mit Sahne	Espresso (with cream)	Cafè espresso à la crème double

Cappuccino	Cappuccino	Cappuccino	Cappuccino
LEVESEK	SUPPEN	SOUPS	SOUPES
HÚSLEVES TAVASZIASAN (zöldborsó, zöldbab, vegyes zöldség, gomba)	FLEISCHBRÜHE FRÜHLINGSART	CHICKEN BROTH (green peas, string beans, mixed vegetables, mushrooms)	BOUILLON À LA PRINTANIER (avec petits pois, haricots verts, légumes différents, champignons)
TÁRKONYOS BORJÚRAGU LEVES (borjúhús, vegyes zöldség)	RAGOUTSUPPE VOM KALBFLEISCH MIT ESTRAGON	VEAL BROTH WITH TARRAGON (veal, mixed vegetables)	RAGOUT DE VEAU À L'ESTRAGON (veau, légumes différents)
FOKHAGYMAKRÉMLEVES	KNOBLAUCHSUPPE	GARLIC CREAM SOUP	SOUPE À L'AIL
PIKÁNS KAGYLÓLEVES	PIKANTE MUSCHELSUPPE	PIQUANT MUSSEL SOUP	SOUPE AUX MOULES PIQUANTE
HIDEG FOKHAGYMÁS- JOGHURTOS UBORKALEVES	KALTE GURKENSUPPE MIT KNOBLAUCH U. JOGHURT	COLD CUCUMBER SOUP WITH JOGHURT AND GARLIC	POTAGE FROID AUX CONCOMBRES, À L'AIL ET AU YAOURT
HIDEG GYÜMÖLCSLEVES	KALTE OBSTSUPPE	COLD FRUIT SOUP	POTAGE FROID AUX FRUITS
ELŐÉTELEK-KÍMÉLŐ ÉTELEK	VORSPEISEN	HORS-D'OEUVRE	HORS-D'OEUVRE
BÉLSZINTATÁR FRANCIÁSAN KÉTFÉLE KAVIÁRRAL	TARTAR BEEFSTEAK	TARTAR BEEFSTEAK WITH 2 KINDS OF CAVIAR (in french style)	STEAK TARTARE À LA FRANCAISE AVEC DEUX SORTES DE CAVIAR
KAVIÁR VAJJAL	KAVIAR MIT BUTTER	CAVIAR WITH BUTTER	CAVIAR AU BEURRE
KAGYLÓ VAJJAL	MUSCHELN MIT BUTTER	SHELL WITH BUTTER	MOULES AU BEURRE
RÁNTOTT CAMEMBERT	GEBACKENER CAMEMBERT	CAMEMBERT IN BREADCRUMBS	CAMEMBERT PANÉ
KAPROS SAJTKOKTÉL	KÄSE COCKTAIL MIT DILL	CHEESE COCTAIL WITH DILL	COCKTAIL AUX FROMMAGES AU FENOUIL
GRILLEZETT GOMOLYASAJT SÜLT ZÖLDSÉGGEL ÉS FOKHAGYMÁS TARTÁRRAL	GEGRILLTER "GOMOLYA" KÄSE MIT GEMÜSE, KNOBLAUCH TARTAR SOSSE	GRILLED "GOMO LYA "CHEESE WITH GRILLEDVEGETABLES AND GARLIC TARTAR SAUCE	FROMAGE DE BREBIS GRILLÉ À LA SAUCE TARTARE À L'AIL AVEC DES LÉGUMES CUITS
BALZAMECETES FRISS SALÁTA ROSTON SÜLT SAJTOKKAL	VERSCHIEDENE GEGRILLTE KÄSE MIT FRISCHEN SALATEN	GRILLED CHEESE WITH FRESH SALAD AND DRESSING	SALADE DE LAITUE À LA VINAIGRETTE DE BAUME AVEC DES FROMAGES ROTIS
KAPROS-TEJSZÍNES GOMBÁS SPAGETTI SAJTAL	SPAGHETTI MIT CHAMPION-DILL-SAHNESOSSE UND KÄSE	SPAGHETTI WITH DILL SAUCE AND MUSHROOMS WITH CHEESE ON TOP	SPAGHETTI À LA CREME AU FENOUIL AUX CHAMPIGNONS ET AUX FROMAGES

ZÖLDBORSÓFŐZELÉK FELTÉTEL	SCHWEINEFLISCH MIT ERBSENSOSSE	GREEN PEAS HUNGARIAN STYLE (in white sauce) WITH PORK-FILLET	PETITS POIS Á LA LIAISON AU ROUX
KÉSZÉTELEK	FERTIGE SPEISEN	READY-COOKED DISHES	PLATS DU JOUR
BORJÚPÖRKÖLT GALUSKÁVAL	KALBSGULASCH MIT NOCKERL	HUNGARIAN VEAL STEW WITH GNOCCHI	PÖRKÖLT DE VEAU AUX GNOCCHI
ALFÖLDI BOGRÁCSGULYÁS	KESSELGULASCH "PUSZTA ART"	"PUSZTA" GOULASH COOKED ON OPEN FIRE	GOULACHE À LA ALFÖLDI DANS LE CHAUDRON
VÖRÖSBOROS KASTÉLYPÖRKÖLT	"SCHLOSS" GULASCH MIT ROTWEINSOSSE	GOULASH OF THE HOUSE WITH RED WINE	GOULACHE À LA "CHATEAU" AU VIN ROUGE
HÚSOS CHILI-S BAB	CHILIBOHNEN MIT FLEISCH	CHILIBEAN WITH MEAT	HARICOTS AU CHILI CON CARNE
SZÁRNYAS HÚSOK	GEFLÜGEL GERICHTE	POULTRY DISHES	VOLAILLES
RÁCKEVEI CSIRKEMELLFILÉ PIRÍTOTT BURGONYÁVAL (roston csirkemell, csirkemáj, lecsó)	HÜHNERBRUST "RÁCKEVE" ART MIT BRATKARTOFFELN (Hühnerbrust, Hühnchenleber, Letscho)	CHICKEN BREAST IN RÁCKEVE STYLE WITH SAUTÉED (grilled chicken breast, chicken liver, dish made of stewed tomatoes with paprika and onions)	FILET DE POITRINE DE POULET À LA RÁCKEVE AUX POMMES FRITES (poulet grillé, foie de poulet, ratatouille)
ROSTON SÜLT JÉRCEMELL ROKFORT MÁRTÁSSAL 680 kcal	POULARDE VOM ROST MIT ROQUEFORT DRESSING	GRILLED CHICKEN BREAST WITH ROQUEFORT-SAUCE	SUPRÊME DE POULARDE GRILLÉ Á LA SAUCE ROQUEFORT
ALMÁS-SAJTOS JÉRCEMELL(roston jércemell, alma, sajt)	GEGRILLTE HÄNCHENBRUST MIT KÄSE UND APFEL	GRILLED CHICKEN BREAST FILLET WITH APPLES AND CHEESE	SUPREME DE POULARDE Á LA POMME ET AU FROMAGE
CSIRKEMELL KIRÁLYNÉ-KEDVENCE MÓDRA (baconszalonnába göngyölt libamáj, burgonyatócsni)	HÄHNCHENBRUST KÖNIGIN LIEBLINGSART (in Backenspeck gerollte Gänseleber mit hausgemachten Rösti)	CHICKEN BREAST FILLET-QUEEN'S FAVOURITE (goose liver rolled in bacon with potatoe flan)	POITRINE DE POULET AU CHOUCHOU DE LA REINE (foie gras au bacon, rösti)
MANDULÁS PULYKAMELL KARAMELLIZÁLT GYÜMÖLCSÖKKEL	GEBACKENE TRUTHAHNBRUST MIT MANDELN UND KARAMELLISIERTE FRÜCHTE	FRIED TURKEY BREAST WITH ALMOND AND CARAMELLISED FRUITS	POITRINE DE DINDE AUX AMANDES AVEC DES FRUITS CARAMÉLISÉS
TEJSZÍNES-SONKÁS UBORKÁS PULYKARAGU	TRUTHAHNRAGOUT MIT SAHNE, SCHINKEN UND GURKEN	TURKEYRAGOUT WITH CREAMY BACON AND CUCUMBER SAUCE	RAGOUT DE DINDE Á LA CRÈME, AU JAMBON ET AUX CONCOMBRES
TÚZES PULYKA CSÍKOK CHILIS BABBAL	SCHARFE TRUTHAHNBRUST STREIFEN MIT CHILIBOHNEN	HOT TURKEYBREAST STRIPS WITH CHILIBEAN	HARICOTS AU CHILI AVEC ÉMINCÉS DE DINDE BRULANTES
ROPOGÓS LIBACOMB	KNUSPRIGE GÄNSEKEULE	CRISPY ROASTED GOOSE-LEG	CUISSE D 'OIE CROQUANTE

LIBAMÁJ RÁNTVA	GEBRATENE GÄNSELEBER	GOOSE LIVER FRIED IN BREADCRUMBS	FOIE GRAS PANÈ
ALMÁS LIBAMÁJTORONY	GÄNSELEBER MIT APFEL	GOOSE LIVER WTH FRIED APPLES	FOIE GRAS AVEC DES POMMES GRILLÉES
BORJÚ- MARHAHÚSOK	RINDFLEISCH	BEEF DISHES	BOEUFS
BÉCSI SZELET	WIENER SCHNITZEL	WIENER SCHNITZEL (veal fillet in breadcrumbs)	ESCALOPES À LA VIENNOISE
RÁNTOTT BORJÚ ERDÉSZ MÓDRA (gombamártás, reszelt sajt)	KALBSSCHNITTEN "FÖRSTER" ART (Pilz, Zwiebel, geriebener Käse)	FRIED VIEL IN "HUNTER" STYLE (onions, mushrooms, grated cheese)	VEAU PANÉ À LA FORESTIER (sauce aux champignons, fromage râpé)
MATRÓZHÚS-bélszíncsíkok vörösboros mártásban	MATROSENFLEISCH "PARISER" ART (Beefsteak-Scheiben in Rotweinsöße)	SAILOR'S DISH PARISIAN STYLE (tenderloin stripes in red wine sauce)	ÉMINCÉS DE VEAU À LA MATELOTE (filets de veau, sauce au vin rouge)
BÉLSZÍN "BUDAPEST" MÓDRA (gomba, zöldborsó, szárnyasmáj) kcal	RINDERFILET "BUDAPEST" ART (Pilze, Bohnen, Hühnerleber)	BUDAPEST STEAK (freshly cooked steak with a ragout of smoked bacon, diced champignons, onions, tomatoes, green pepper, peas and chicken liver)	FILETS À LA BUDAPEST (champignons, petits pois, foie de volaille)
BÉLSZÍN ÉRMÉK "MAGYAROSAN" (lecsós pirított burgonya)	RINDERFILET MEDAILLONS "PUSZTA" ART (gebratene Kartoffeln mit Letscho)	STEAK MEDALLIONS IN "HUNGARIAN" STYLE (steak with sautéed potatoes, pepper and tomato stew)	MÈDAILLONS DE FILET À LA HONGROISE (pommes frites au ratatouille)
MUSTÁROS-UBORKÁS HÁTSZÍN TŰKÖRTOJÁSSAL (csíkokra vágott uborka, mustár)	RUMPSTEAK MIT SPIEGELEI UND GURKEN	RUMPSTEAK WITH MUSTARD, CUCUMBER AND FRIED EGGS	RUMPSTEAK À LA MOUTARDE ET AU CONCOMBRE AVEC DES OEUFS SUR LE PLAT
"KEVEI" HÁTSZÍN (lecsós tojás, sült csirkemáj)	RUMPFSTEAK "KEVEI" ART	RUMPSTEAK a' la "KEVE" (letcho eggs and fied chicken liver)	RUMPSTEAK À LA KEVE (oeufs au ratatouille, foie de poulet roti)
HAGYMÁS ROSTÉLYOS	ZWIEBELROSTBRATEN oder RUMPFSTEAK MIT ZWIEBELN	RIBSTEAK (roast beef with chopped and fried onions)	COTE DE BOEUF À LA LYONNAISE
ROKFORTOS HÁTSZÍNLÁNGOS	RUMPFSTEAK MIT ROQUEFORT KÄSE	RUMPSTEAK WITH ROQUEFORT	RUMPSTEAK AU ROQUEFORT
BÉLSZÍN STROGANOFF (uborka, gomba, tejszín)	RINDERFILET "STROGANOFF" ART (Pilze, Gurken, Sahne, Weißwein)	TENDERLOIN STROGANOFF (mushrooms, cucumber, cream, white wine)	FILET À LA STROGANOFF (champignons, cornichons, crème double)

SERTÉSHÚSOK	SCHWEINFLEISCH	PORK DISHES	PORCS
SAVOYAI BŐSÉGTÁL (rántott csirkecomb, pulykamell, bélszinszelet, harcsa roston)	REICHHALTIGE PLATTE FÜR ZWEI PERSONEN AUF "SAVOYAI" ART (Hühnerbraten, Rinderfilet, Truthahnbraten, Welsfilet vom Rost, gemischte Beilagen, Gemüse)	RICH SAVOYA PLATE FOR TWO PEOPLE (chicken leg and turkey breast in breadcrumbs, roasted catfish fillets, tenderloin)	POT-POURRI PLAT POUR DEUX PERSONNES À LA SAVOYAI (cuisse de poulet panée, poitrine de dinde, filet, silure grillé, garniture variée, légumes)
SAVOYAI SERTÉSBORDA (lyoni hagyma, sajt, tükörtojás)	SCHWEINKOTELETTE "SAVOYAI" ART (Käse, Zwiebel aus Lyon, Spiegelei)	PORK CUTLET IN "SAVOYA" STYLE (grated cheese and Lyon onion, plated eggs)	CÔTELETTE DE PORC À LA SAVOYAI (fromage râpé, oignons de Lyon, oeuf sur le plat)
ANANÁSZOS RÁNTOTT SZELET (ananász, sajt)	WIENER SCHNITZEL MIT ANANAS	FRIED PORK CUTLET WITH PINEAPPLE AND CHEESE	FILET DE PORC PANÉ À L'ANANAS (ananász, fromage)
SERTÉSBORDA ÓVÁRI MÓDRA (gomba, sajt, sonka)	SCHWEINKOTELETTE "ÓVÁRI" ART (Pilze, Käse, Schinken)	PORK CUTLET IN "ÓVÁRI" STYLE (mushrooms, cheese, ham)	CÔTELETTE DE PORC À LA ÓVÁRI (champignons, fromage, jambon)
BÜKKI BETYÁRPECSENYE (hagyma, gomba, vörösboros pecsenyelé)	BETJARBRATEN "BÜKKI" ART (Zwiebeln, Pilze, Rotwein-Bratensoße)	ROBBER'S ROAST CHOPS IN "BÜKK" STYLE (onions, mushrooms, red wine sauce)	ROTI À LA MODE "BRIGAND DE BÜKK" (oignons, champignons, jus de rôti au vin rouge)
RÁCOS APRÓPECSENYE (lecsó, tojás)	SERBISCHES GESCHNETZELTES	SERBIAN ROAST (diced pork, letsho, egg)	PETITES TRANCHES DE VIANDE RÔTIES À LA SERBE (ratatouille, oeufs)
BRASSÓI APRÓPECSENYE	BRASSOIER GESCHNETZELTES	PORK CHOPS IN "BRASSO" STYLE	PETITES TRANCHES À LA BRASSÓ
BORZAS BORDA (reszelt burgonyás párizsi tésztában)	SCHWEINKOTELETT AUF "BORZAS"ART (geriebene Kartoffeln und Pariserteig)	PORK CUTLET a la "BORZAS"- fried in batter with grated potatoes	COTELETTE "BORZAS" (pomme de terre rapée à la parisienne)
ERDÉLYI FATÁNYÉROS (bélszín, sertéskaraj, natúr borjú)	HOLZPLATTE "TRANSYLVANIEN" (Rinderfilet, Schweinskarre/Schweinerücken, Kalbschnitten natur)	MEAT PLATE IN "TRANSYLVANIAN" STYLE (tenderloin, pork chop and veal cutlet)	ASSIETTE DE BOIS À LA TRANSYLVANIE (filets, carré de cote, veau nature)
HALAK	FISCH	FISH DISHES	POISSONS
2 SZEMÉLYES DUNAI HALASTÁL (harcsa orly, rántott ponty, süllő roston)	DONAUER FISCHPLATTE FÜR 2 PERSONEN (WELS "Orly"ART, GEBRATENER KARPEN, ZANDER VOM ROST)	SELECTED FISH PLATES FOR 2 PEOPLE-with fillet of catfish ORLY, fried CARP, grilled fillets of PIKE PERCH	PLAT DE POISSONS DE DANUBE POUR DEUX PERSONNES (silure orly, carpe panée, sandre roti)
HALTEPERTŐ	FISCHGRAMMELN	FISH "CRACKLINGS"	CRETONS DE POISSON

SÜLLŐ KÁRPÁTI MÓDRA (kapor, rák, tejszínes gombamártás)	ZANDER "KARPATI" ART (Dill, Krebs, Pilzsoße)	PIKE FILLETS IN "KÁRPÁT" STYLE (dill, prawn, mushroom sauce)	SANDRE À LA KÁRPÁTI (fenouil, crustacé, sauce aux champignons à la creme)
SZEZÁNMAPOS FOGAS CSÍKOK CITROMMÁRTÁSSAL, FÚSZERES BURGONYÁVAL	GESCHNETZELTER ZANDER MIT SESAMKERNEN, ZITRONENSOSSE UND GEWÜRZTEN KARTOFFELN	FOGASH SLICES IN SESAME WITH LEMON SAUCE/ALMOND SPLINT	ÉMINCÉS DE SANDRE AUX GRAINS SÉSAME À LA SAUCE AU CITRON AVEC POMMES ÉPICÉES
HARCSASZELETEK RÁNTVA	GEBACKENE WELSFILFETS	CATFISH FILLETS FRIED IN BREADCRUMBS	FILETS DE SILURE PANÉS
HARCSA ORLY MÓDRA	WELSFILFETS "ORLY" ART	CATFISH FILLETS IN "ORLY" STYLE	SILURE À LA ORLY
HARCSAPAPRIKÁS	WELSPAPRIKASCH	CATFISH GOULASH	FRICASSÉE DE SILURE
HARCSAHALÁSZLÉ	FISCHSUPPE VO'M WELS	CATFISH SOUP	BOUILLABAISSE DE SILURES À LA HONGROISE
KÖRETEK	BEILAGEN	GARNISHES	GARNITURES
VEGYES ZÖLDSALÁTA (reszelt répa, uborka, fejessaláta, dresszing)	GEMISCHTE GRÜNE SALATE	MIXED FRESH SALAD (grated carrot, cucumber, lettuce and dressing)	SALADE MIXTE (carotte rapée, concombre, laitue, dressing)
RÖSZTI	RÖSTI	POTATO TARTLET	TARTELETTE AUX POMMES DE TERRE
BURGONYAKROKETT	KROKETTEN	POTATO CROQUETTES	CROQUETTES AUX POMMES DE TERRE
PÁROLT RIZS 306 kcal	GEDÜNSTETER REIS	STIMMED RICE	RIZ BRAISÉ
HASÁBBURGONYA 356 kcal	POMMES FRITES	POTATO CHIPS	POMMES FRITES
GALUSKA 413 kcal	NOCKERLN/ NUDELN	GNOCCHI	GNOCCHI
PETREZSELYMES BURGONYA 449 kcal	SALZKARTOFFELN MIT PETERSILIEN	POTATOES WITH PARSLEY	POMMES FRITES AU PERSIL
PÁROLT ZÖLDSÉG KÖRET (zöldborsó, vajbab, kelvirág, kelbimbó, brokkoli) 260 kcal	GEDÜNSTETES GEMÜSE (Grüne Bohnen, Erbsen, Blumenkohl, Rosenkohl, Broccoli)	SIMMERED VEGETABLE GARNISH (peas, French beans, cauliflower, Brussels sprouts, broccoli)	LÉGUMES BRAISÉS (petits pois, haricots mange-tout, choux-fleurs, choux de Bruxelles, broccoli)
PULISZKA (kukorica málé)	MAISGEMÜSE	CORN PORRIDGE	PULISZKA (gateau de mais)
SALÁTÁK	SALATE	SALADS	SALADES
VEGYES KASTÉLYSALÁTA	GEMISCHTER SCHLOSS-SALAT	MIXED CASTLE SALAD	SALADE MIXTE DE CHATEAU

ROKFORTOS VITAMINSALÁTA	VITAMIN SALAT MIT ROQUEFORT KÄSE	VITAMIN SALAD WITH ROQUEFORT	SALADE DE VITAMINES AU FROMAGE ROQUEFORT
GÖRÖG SALÁTA	GRIECHISCHER SALAT	GREEK SALAD	SALADE GRECQUE
KÁPOSZTASALÁTA	KRAUTSALAT	CABBAGE SALAD	SALADES DE CHOUCROUTE
MAJONÉZES KUKORICA	MAISSALAT MIT MAYONNAISE	SWEETCORN WITH MAYONNAISE	MAIS À LA MAYONNAISE
UBORKASALÁTA	GURKENSALAT	CUCUMBER SALAD	SALADE DE CONCOMBRE
PARADICSOMSALÁTA	TOMATENSALAT	TOMATO SALAD	SALADE DE TOMATES
TZATSIKI	TZATSIKI	TZATSIKI	TZATSIKI
DESSZERTEK	DESSERT	DESSERTS	DESSERTS
SOMLÓI GALUSKA	SOMLAUER NOCKERLN	"SOMLÓ" SPONGE CAKE	SOMLÓI GALUSKA (spécialité hongroise)
VEGYESRÉTES	GEMISCHTER STRUDEL	STRUDEL WITH DIFF.FILLINGS	STROUDEL VARIÉS
PALACSINTA (ízes, túrós, csokoládés)	PFANNKUCHEN (PALATSCHINKEN)	PANCAKE WITH DIFFERENT FILLINGS (curd cheese, jam, chocolate)	CREPES AU CHOCOLAT, AU FROMAGE BLANC, AUX CONFITURES
FAGYLALTKEHELY	EISBECHER	ICECREAM CUP	GLACES
KASTÉLYKEHELY	SCHLOSSBECHER	CASTLE CUP	GLACE "CHATEAU"
HABOS MÁKOS PALACSINTA BAILEYS-ES MEGGYEL	PFANNKUCHEN MIT MOHN, SAHNE UND SAUERKIRSCHEN, MIT BAILEYS ÜBERGOSSEN	PANCAKE WITH POPPY SEED, WHIPPED CREAM,AND CHERRY IN BAILEYS	CREPES AU PAVOT À LA CREME FOUETTÉE AVEC LES GRIOTTES EN BAILEYS
ALMA PONGYOLÁBAN	APFEL IM TEIG	FRIED APPLE IN BATTER	POMMES EN ROBE DE CHAMBRE
TÚRÓS CSUSZA TEPERTŐVEL	QUARKNUDELN MIT GEBRATENEN GRAMMELN	PASTA WITH COTTAGE CHEESE AND FRIED BACON ON TOP	PÂTES AU FROMAGE BLANC ET AUX CRETONS
SAJTOK	KÄSE	CHEESE	FROMAGE
VEGYES SAJT FATÁL	GEMISCHTE KÄSEPLATTE	SELECTION OF CHEESE	ASSIETTE DE BOIS DE FROMAGE MIXTE