

Vörös Postakocsi Restaurant
Anno 1970 Since

Starters

MANGALICA HAM PLATE.	<i>Parma style Mangalica ham, served with tomato, cucumber, rocket salad and rustic toast.</i>	1890 Ft
GOOSE LIVER BALLOTINE.	<i>Homemade Ballotine of goose Foie Gras and Mangalica ham slices, served with baked fruits seasoned in Tokay wine with honey.</i>	1990 Ft
STEAK TARTAR (AMERICAN FILLET).	<i>Finely chopped best quality fresh raw beef tenderloin fillet, served with onions, fresh ground pepper and Worcestershire sauce. Hand-cut to order.</i>	1990 Ft
ESCARGOTS IN TOMATO SAUCE.	<i>Six Hungarian extra large snails, baked in their shells, topped with tomato sauce and melted cheese.</i>	1990 Ft
HORTOBÁGYI PANCAKES.	<i>Hot Hungarian pancakes filled with minced veal stew, served in a red paprika-sour cream sauce, topped with French beans, wrapped in grilled bacon stripes, Hortobagy style.</i>	1390 Ft

Soups

BEEF BROTH.		990 Ft
<i>A big bowl of original homemade hearty bouillon, served with beef meatballs, marrowbones, vegetables and noodles.</i>		
GOULASH SOUP	- SERVED IN A CUP (0.350 L).	790 Ft
	- SERVED IN A KETTLE (0.700 L).	1390 Ft
<i>Traditional Goulash soup, thick, hot and spicy, cooked with Hungarian beef, potatoes, vegetables, nipped paste, seasoned with red paprika and Cep slices.</i>		
CEP RAGOUT SOUP.		1290 Ft
<i>Fresh homemade white creamy soup cooked with wild Cep mushrooms and vegetables, seasoned with fresh garden herbs and cream. Served with steamed potato dumplings in a kettle.</i>		

Fish Dishes

FISHERMAN'S SOUP "HALÁSZLÉ" (0.700 L).		1690 Ft
<i>Danube fisherman's thick fish soup, slowly cooked with 5 kinds of Danube fish, seasoned with onions, red paprika and tomatoes, enriched with catfish fillet and carp giblets, served in a kettle.</i>		
CATFISH STEW "PAPRIKASH" RÁCKEVE STYLE.		2690 Ft
<i>Diced Danube catfish fillet, gently braised in red paprika homemade sauce with sour cream. Served on a bed of nipped paste, tossed with dill, cottage cheese and goose cracklings.</i>		
GRILLED STURGEON STEAK.		3290 Ft
<i>Delicious sturgeon steak carefully grilled to perfection on hot lava stones, served with Parmesan sauce, garnished with steamed with butter spinach and minced potatoes.</i>		
GRILLED SALMON FILLET.		3290 Ft
<i>Herbed Norwegian salmon fillet carefully grilled to perfection on hot lava stones, served with sauce Hollandaise and grilled vegetable kebabs topped with fresh rocket salad.</i>		

Tip is not included in the price

Vörös Postakocsi Restaurant

Anno 1970 Since

Entrees

TURKEY BREAST STEAK AU GRATIN. (200 GRAMS)	2390 Ft
<i>Juicy turkey breast steak cooked over burning hot lava stones, topped with smoked bacon, sun-dried tomatoes, melted Mozzarella and baked to perfection. Served au jus with celery-layered potatoes.</i>	
CRISPY STUFFED CHICKEN BREAST (200 GRAMS)	2290 Ft
<i>Chicken breast fillet stuffed with four kinds of cheese with herbs, hand breaded and deep fried to a golden crust, served with green salad leaves and vegetables, seasoned with olive oil.</i>	
SPARE RIBS. (500 GRAMS)	2790 Ft
<i>All lean pork ribs are slow roasted with our BBQ sauce, served with pan-fried potatoes, our famous BBQ sauce and homemade kraut salad.</i>	
SKEWER OF FILLET MIGNON OF PORK. (200 GRAMS)	2890 Ft
<i>Tender fillet mignon of pork wrapped in thin-cut peppered bacon and grilled on the skewer over burning hot lava stones with onions and tomatoes. Served with Lyon potatoes and spicy tomato sauce.</i>	
BEEF TENDERLOIN WITH WILD CEP MUSHROOMS. (200 GRAMS)	3990 Ft
<i>Juicy and tender beef tenderloin steak grilled to perfection, topped with wild Cep mushrooms and demi-glace sauce, served with Duchess potatoes. The steak lover's choice!</i>	
BEEF FILLET TORNEDOS "BUDAPEST" WITH POTATO RÖSTIS. (200 GRAMS)	3990 Ft
<i>Tender beef fillet cooked to perfection, topped with goose foie gras slices and covered with rich vegetable ragout (tomato, peppers, onions, peas). Budapest Fillet is treasured for its tenderness and savoury taste.</i>	
GIANT WIENER SCHNITZEL. (300 GRAMS)	3490 Ft
<i>Veal chunk flattened and breaded by hand, deep fried to a golden crust, served with sautéed potatoes with parsley. Made according to our special recipe.</i>	
VEAL STEW „PAPRIKÁS”. (250 GRAMS)	2690 Ft
<i>Juicy and tender diced veal, braised in red paprika sauce with sour cream. Served with homemade dumplings, tossed with cottage cheese. A favourite!</i>	
“TRANSYLVANIAN WOOD PLATE” KÁROLY GUNDEL STYLE SERVED ON PORCELAIN. (250 GRAMS)	3590 Ft
<i>An assortment of juicy and tender beef tenderloin, pork chop and goose liver slice (foie gras), fried in a pan to perfection with a chunk of smoked bacon. Comes with roasted potatoes and mixed homemade pickles. Made according to the original recipe by Károly Gundel, famous Hungarian restaurateur.</i>	

Specialties of the House

GOOSE LIVER (FOIE GRAS) HUNGARIAN STYLE. (200 GRAMS)	3790 Ft
<i>Delicious Hungarian goose liver medallions, full of natural flavours and juices, fried to perfection, comes with fresh Letcho (paprika, tomato, onion stew) and fried potatoes.</i>	
GOOSE LIVER (FOIE GRAS) WITH FRUITS. (200 GRAMS)	3890 Ft
<i>Best Hungarian goose liver slices, full of natural flavour and juices, grilled to perfection, served on a toasted gingerbread with fresh apples, gently sautéed with caramelised honey and Tokay wine sauce.</i>	
FOIE GRAS MEDALLIONS WITH BLUEBERRY SAUCE. (200 GRAMS)	3890 Ft
<i>Best Hungarian goose liver, full of natural flavours and juices, grilled to perfection, served with blueberry sauce, gently sautéed Williams pears and green salad leaves poured with Vinaigrette sauce.</i>	
SAUTÉED GOOSE LIVER (FOIE GRAS). (200 GRAMS)	3890 Ft
<i>Sautéed medallions of best Hungarian goose liver, full of natural flavours and juices, served with fresh green grapes, demi-glace sauce and Duchess potatoes.</i>	

Tip is not included in the price

Vörös Postakocsi Restaurant
Anno 1970 Since

Vegetarian Dishes, Salads & Pickles

BAKED EGGPLANT.	1790 Ft
<i>Eggplant medallions, grilled with spices over burning hot lava stones, layered with three kinds of cheese and fresh tomato slices, baked to perfection. Served in piquant tomato sauce, seasoned with fresh herbs. Cooked to order, please allow a minimum of 20 minutes for the preparation.</i>	
GRILLED CHEESE.	1890 Ft
<i>Smoked Hungarian Gomolya cheese chunk, carefully grilled and served on a bed of green salad leaves.</i>	
CHEF SALAD.	1990 Ft
<i>Goose Foie Gras terrine and Mangalica ham slices served over assorted green salad leaves with tomatoes and fried quail egg, dressed with olive oil and fresh lemon juice.</i>	
AUBERGINE SALAD.	1290 Ft
<i>A big bowl of field greens, fresh from the garden, served with peppers, onions, carrots, green celery, olives, garlic and big slices of grilled aubergine, seasoned with white wine vinegar and extra virgin olive oil and topped with fresh rocket salad.</i>	
CAESAR SALAD.	990 Ft
<i>Fresh crisp romaine lettuce, garlic croutons, topped with shaved Parmesan cheese and sprinkled with fresh ground pepper. Served with classic Caesar dressing.</i>	
<i>Add grilled chicken fillet for only 500 Ft</i>	
GREEK SALAD.	1490 Ft
<i>A big bowl of field greens, fresh from the garden, served with ripe tomatoes, cucumbers, green paprika, red onions and olives, seasoned with extra virgin olive oil and topped with big slices of Feta cheese.</i>	
CUCUMBER SALAD.	490 Ft
<i>Fresh cucumber slices, slightly marinated in vinegar with garlic, topped with sour cream.</i>	
TOMATO SALAD.	490 Ft
<i>Fresh Tomato slices slightly marinated in vinegar, tossed with chopped red onions.</i>	
MIXED PICKLES.	490 Ft
<i>An assortment of pickled vegetables from the village of Vetches.</i>	

Desserts

SOMLÓ SPONGE CAKE.	990 Ft
<i>Fresh homemade sponge cake, filled with vanilla custard and walnuts, impregnated with rum, covered with chocolate sauce and whipped cream.</i>	
GUNDEL PANCAKES.	1090 Ft
<i>Prepared to order pancakes, filled with ground walnuts with honey and raisins, covered with chocolate sauce, flambéed with rum.</i>	
PANNA COTTA.	890 Ft
<i>Homemade tender cream pudding topped with fresh strawberry sauce, decorated with whipped cream.</i>	
CHEESE PLATE.	1590 Ft
<i>An assortment of cheeses selected by Chef, served with walnuts, apple slices and rustic toast.</i>	
ICE-CREAM.	590 – 1290 Ft
<i>Ask your waiter about Italian ice-cream card.</i>	

Tip is not included in the price

Vörös Postakocsi Restaurant
Anno 1970 Since

Vorspeisen

MANGALICA SCHINKEN PLATTE.	1890 Ft
<i>Luftgetrocknete Schinken Scheiben von Special Ungarische Schweine mit Garten Grünen und rustikales Toaste in Olivenöl gebraten.</i>	
GÄNSELEBER TERRINE.	1990 Ft
<i>Hausgemacht Gänseleber Terrine mit in Tokajer Weine und Honig eingelegten Dörrfrüchten.</i>	
TATARENBEEFSTEAK MIT TOASTEN.	1990 Ft
<i>Qualitativ hochwertiges Gehacktes aus Rinderlende mit Zwiebeln, frischem Pfeffer, Worcestershire-Sauce und rustikales Toaste in Olivenöl gebraten.</i>	
SCHNECKEN IM HAUS (6 STÜCK).	1990 Ft
<i>Schnecken im Haus mit Kräuterbutter Gefüllt und einer pikanten Tomaten Sauce und Käse überbacken.</i>	
PALATSCHINKEN AUF HORTOBÁGYER-ART.	1390 Ft
<i>Pfannkuchen mit Hackfleisch gefüllte, Paprika-Sahne-Sauce, Speckstreifen eingewickelt.</i>	

Unsere Suppen

GOLDENE RINDFLEISCH SUPPE. (0,700 L)	990 Ft
<i>Eine goldene Suppe mit Gemüse, Rindfleisch Knödel, Markknochen und Feine Nudeln.</i>	
GULASCHSUPPE.	- IN TASSE (0,350 L) 790 Ft
	- IN KESSEL (0,700 L) 1390 Ft
<i>Traditionelle ungarische Gulaschsuppe, heiß und scharf gewürzte, mit Fleisch des ungarische Rind, Kartoffeln, Gemüse, rotem Paprika und Steinpilzen.</i>	
MÁTRASZÉKER STEINPILZSUPPE.	1290 Ft
<i>Hausgemachte cremige Suppe mit wilden Steinpilzen, Gemüse und frischen Gartenkräutern, serviert mit gekochten Kartoffelklößen in Topf.</i>	

Fischgerichte

FISCHSUPPE NACH ART DER DONAUFISCHER . (0,700 L)	1690 Ft
<i>Würzige Paprika-Fischsuppe mit fünf Donaufischarten gekochten, mit Zwiebeln und Tomaten, Welsfilet und Karpfenmilch, in einem Kessel serviert.</i>	
WELS-RAHMPAPRIKASCH NACH RÁCKEVER ART. (200 GRAMM)	2690 Ft
<i>Donau-Wels, in hausgemachter Soße aus rotem Paprika geschmort, serviert auf einem Bett aus Pasta mit Dill, Hüttenkäse und Grieben..</i>	
GEGRILLTER STARLET SCHEIBEN. (200 GRAMM)	3290 Ft
<i>Gegrillter Starlet Scheiben mit Parmesan-Sahne Sauce dazu Frische Blattspinat und Kartoffelbrei.</i>	
GEGRILLTER LACHS FILET. (200 GRAMM)	3290 Ft
<i>Gegrillter Lachs Filet mit Frische Grünen Gewürze und Sauce Hollandaise dazu Gegrillter Gemüse Spieß und Frische Ruccola.</i>	

Vörös Postakocsi Restaurant

Anno 1970 Since

Hauptgerichte

PUTENBRUSTSTEAK- GRATIN. (200 GRAMM)	2390 Ft
<i>Saftiges Putenbruststeak, auf dem Lava-Grill gebraten, überbacken mit geräuchertem Schinken, Sonnengetrockneten Tomaten, geschmolzenem Mozzarella, serviert mit Sellerie Kartoffel Auflauf.</i>	
GEFÜLLTER-KNUSPRIGE HÜHNERBRUST. (200 GRAMM)	2290 Ft
<i>Panierte Hühnerbrust Filet gefüllt mit vier verschiedener Käse und Grünen Gewürze, dazu Frische Blattsalat, Tomaten und Gurken mit Olivenöl.</i>	
SPARE RIBS. (500 GRAMM)	2790 Ft
<i>Schweine rippeln in eine Marinade eingelegt, Knusprige gebraten mit Bratkartoffeln und Krautsalat dazu Hausgemachte Pikante Sauce.</i>	
GEGRILLTER JUNGFERNBRATENSPIEB. (200 GRAMM)	2890 Ft
<i>Jungfernbratenspieß vom Schwein in dick geschnittenen gepfefferten Schinken eingerollt, auf Lavastein mit Zwiebeln und Tomaten gegrillt, mit Lyon-Kartoffeln und einer würzigen Tomatensoße serviert.</i>	
LENDENBRATEN VOM GRAURIND MIT STEINPILZE. (200 GRAMM)	3990 Ft
<i>Saftiges und zartes Tenderloin-Filet, zur Perfektion gegrillt, mit Steinpilze und hausgemachte Braun-Soße bedeckt, serviert mit Herzoginkartoffeln.</i>	
LENDENSCHNITZEL VOM GRAURIND NACH BUDAPESTER ART. (200 GRAMM)	3990 Ft
<i>Tender-Beef-Filet zur Perfektion gegrillt, mit einem Gänseleber und kräftigen Ragout aus Pilzen, grünen Erbsen und Letscho bedeckt, dazu hausgemachte Kartoffel Rösti.</i>	
RIESEN WIENER SCHNITZEL. (300 GRAMM)	3490 Ft
<i>Saftiges und Zartes Wiener Schnitzel aus Kalbsfleisch mit Gebratene Petersilien Kartoffeln.</i>	
KALBSGOULASCH MIT QUARK-NOCKERLN. (250 GRAMM)	2690 Ft
<i>Saftiges und zartes Kalbsgoulasch in roter Paprikasauce gekocht, serviert mit hausgemachten Quark-Nockerln. Populärste Gerichte!</i>	
„SIEBENBÜRGER HOLZPLATTE“ NACH KÁROLY GUNDEL-ART SERVIERT AUF PORZELLAN. (250 GRAMM)	3590 Ft
<i>Lendenbraten, Schweine Karee, Gänseleber aus Pfanne mit Saftige Bratkartoffeln und Sauer Gemüse. Diese Gerichte vom Károly Gundel Rezept. Sie Er Waren die Beste Ungarische Restaurateur.</i>	

Spezialitäten des Hauses

GÄNSELEBER AUF UNGARISCHE ART. (200 GRAMM)	3790 Ft
<i>Scheiben der Leber bester ungarischer Gänse bis zur Perfektion gegrillt, serviert mit frischem Letscho (Paprika, Tomaten, Zwiebeln) und gebackenen Kartoffeln.</i>	
GELEGTE GÄNSELEBER TURM. (200 GRAMM)	3890 Ft
<i>Scheiben der Leber bester ungarischer Gänse auf dem Rost, bis zur Perfektion gegrillt, serviert auf getoasteten Lebkuchen mit Karamellisierten Apfel und Tokajer Wein Sauce dazu Honig Früchten.</i>	
GÄNSELEBERSCHNITZEL MIT BLAUBEERENSAUCE. (200 GRAMM)	3890 Ft
<i>Scheiben der Leber bester ungarischer Gänse auf dem Rost, bis zur Perfektion gegrillt, serviert auf getoastetem Roggenbrot mit Blaubeerensauce und karamellisierten Birnen dazu Frische Salat.</i>	
SAUTEE GÄNSELEBER. (200 GRAMM)	3890 Ft
<i>Gänseleber Scheiben aus der bester ungarischer Gänse in Pfanne Gebraten mit Trauben Demi-Glace Sauce dazu Herzoginkartoffeln.</i>	

Trinkgelder nicht enthalten

Vörös Postakocsi Restaurant
Anno 1970 Since

Vegetarier Gerichte, Frischen Salaten und Sauer Eingelegtes

AUBERGINEN AUFLAUF.	1790 Ft
<i>Frische Auberginen mit drei Käsesorten gebacken, serviert in einer pikanten Tomatensoße und frischen Kräutern.</i>	
GEGRILLTER KÄSE.	1890 Ft
<i>Geräucherter ungarischer Gomolya-Käse, zart gegrillt, serviert auf einem Bett aus frischem Gemischter Blattsalat, Tomaten und Gurken mit Olivenöl.</i>	
EXTRA CHEFKOCH SALAT.	1990 Ft
<i>Kalter Gänseleber und Luftgetrocknete Schinken Scheiben mit eine extra Gewürzte Frische Salat, Tomaten, Gurken und gebratene Wachteleier .</i>	
AUBERGINENSALAT.	1290 Ft
<i>Frischer Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, grünen Sellerie, Karotten und Oliven, mit Gebratene-Marinierte Aubergine Scheiben belegt mit Ruccola.</i>	
CAESAR-SALAT.	990 Ft
<i>Frisch gerupfter Roma Salat, Knoblauch-Croutons, geriebener Parmesankäse, frisch gemahlener Pfeffer, mit dem klassischen Caesar-Dressing.</i>	
Gebratene Hühnerbrust extra + 500 Ft	
GRIECHISCHER SALAT.	1490 Ft
<i>Frischer Feldsalat, Tomatenscheiben, Gurken, grüne Paprika, lila Zwiebeln und Oliven, mit Olivenöl abgeschmeckt und dicken Scheiben Fetakäse bedeckt.</i>	
GURKENSALAT.	490 Ft
<i>Mariniert mit Knoblauch-Essig, bedeckt mit Rahm.</i>	
TOMATENSALAT.	490 Ft
<i>Tomaten mariniert mit Essig und lila Zwiebeln.</i>	
SAUER EINGELEGTES.	490 Ft
<i>Sauer Eingelegtes aus Vecsés.</i>	

Dessert

SCHOMLAUER NOCKERLN.	990 Ft
<i>Löffelbiskuits mit Vanillecreme gefüllt, mit Schokoladensauce übergossen und mit Schlagsahne garniert.</i>	
GUNDEL-PALATSCHINKEN.	1090 Ft
<i>Frisch zubereiteter Eierkuchen, mit Erdnüssen gefüllt, mit heißer Schokoladensauce übergossen und mit Rum flambiert.</i>	
PANNA COTTA.	890 Ft
<i>Hausgemachte Sahne Pudding mit frische Erdbeeren Sauce.</i>	
GEMISCHTER KÄSE PLATTE.	1590 Ft
<i>Gemischter Käse Platte vom Unsere Chefkoch mit Äpfel, Walnuss und rustikales Toaste.</i>	
ITALIENISCHES EIS.	590 – 1290 Ft
<i>Fragen Sie den Kellner nach der Eis-Karte.</i>	

Trinkgelder nicht enthalten