

# Előételek

## Vorspeisen Starters

<b>Magyaros vegyes ízelítő</b>	1490 Ft
<i>Ízletes körözöttel töltött friss paprika, fűszeres sertés java, Mangalica sonka, marinált sült zöldségek.</i>	
<b>GEMISCHTER UNGARISCHE PLATTE</b>	5,42 €
<i>Kälter und Würzig Schweine Braten, luftgetrocknete Schinken, marinierte Gemüse und mit Kräuter Quark gefüllter frische Paprika.</i>	
<b>COLD MIXED HUNGARIAN PLATE.</b>	5,42 €
<i>Pepper stuffed with delicious spicy cottage cheese, cold baked seasoned pork chunk and thin cut Mangalica ham (Parma type ham), served with baked marinated vegetables.</i>	
<b>Házi libamájpástétom</b>	1990 Ft
<i>Hosszan gőzölt hízott libamájból fűszerekkel összesajtolt libamájpástétom, tokaji szamorodniban érlelt, napon aszalt gyümölcsökkel</i>	
<b>GÄNSELEBER PASTETE.</b>	7,24 €
<i>Gänseleberpastete, hausgemacht, mit in Tokajer und Honig eingelegten Dörrfrüchten.</i>	
<b>GOOSE LIVER PÂTÉ.</b>	7,24 €
<i>Homemade goose liver pâté (pâté de foie gras) served with baked fruits seasoned in honey and Tokay Szamorodni wine.</i>	
<b>Fűszeres tatár beefsteak</b>	1990 Ft
<i>Szürkemarha bélszínéből frissen kézzel vágva és fűszerezve készítjük vendégeink kérésére, ropogós piritóssal és vajjal tálalva</i>	
<b>TATARENBEEFSTEAK MIT TOASTEN</b>	7,24 €
<i>qualitativ hochwertiges Gehacktes aus Rinderlende mit Zwiebeln, frischem Pfeffer und Worcestershire-Sauce.</i>	
<b>STEAK TARTAR (AMERICAN FILLET).</b>	7,24 €
<i>Finely chopped best quality fresh raw beef tenderloin fillet, served with onions, fresh ground pepper and Worcestershire sauce. Hand-cut to order.</i>	
<b>Házi pácolású lazac szeletek</b>	1990 Ft
<i>Házi pácolású norvég szaftos lazac szeletkék majonézes tormával, friss zöldekkel és ropogós piritóssal</i>	
<b>MARINIERT LACHS FILET</b>	7,24 €
<i>Dünn geschnittener Hausgemachter Marinierte Lachs, serviert mit Meerrettichsauce.</i>	
<b>MARINATED SALMON FILLET.</b>	7,24 €
<i>Thin cut Norwegian home-marinated salmon slices, served with horseradish sauce, crispy toast and butter.</i>	
<b>Hortobágyi húsos palacsinta, ahogy Krúdy szerette</b>	1290 Ft
<i>Meleg magyar palacsintába beletöltjük a szaftosra főzött borjúpörköltet, sok tejszínes – paprikás mártással tálaljuk, hozzá grillezett húsos kolozsvári szalonnába tekert zöldbabcsokrot adunk</i>	
<b>PALATSCHINKEN AUF HORTOBÁGYER-ART</b>	4,69 €
<i>Pfannkuchen mit Hackfleisch gefüllte, Paprika-Sahne-Sauce, Speckstreifen eingewickelt.</i>	
<b>HORTOBÁGYI PANCAKES.</b>	4,69 €
<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>	

# Levesek

## Unsere Suppen      Soups

### Újházi tyúkhúsleves tálkában 990 Ft

*Gyöngyöző arany sárga tyúkhúsleves, vele főtt zöldségekkel, húsával és finommetélttel tálalva*

**HÜHNERSUPPE NACH „ ÚJHÁZI“ ART IM TOPF.** 3,60 €

*Eine goldene Suppe aus frische Hühnerfleisch mit Gemüse und Feine Nudeln.*

**HEN BROTH ÚJHÁZI STYLE.** 3,60 €

*A big bowl of original homemade hearty bouillon, served with hen's meat, vegetables and noodles.*

### Tradicionális szürkemarha gulyás 790 Ft

**- csészében**

**- bográcsban** 1390 Ft

*Szürkemarhából készített sűrű szaftos gulyás zöldségekkel, krumplival és házi csipetkével, egyedülállóan elkészítve*

**GULASCHSUPPE.** **- IN TASSE** 2,87 €

**- IN KESSEL (700 GRAMM)** 5,05 €

*Traditionelle ungarische Gulaschsuppe, heiß und scharf gewürzte, mit Fleisch des ungarischen Graurinds, Kartoffeln, Gemüse und rotem Paprika.*

**GOULASH SOUP.** **- IN A CUP** 2,87 €

**- IN A KETTLE (700 GRAMS)** 5,05 €

*Traditional Goulash soup, thick, hot and spicy, cooked with Hungarian Grey Cattle beef, potatoes, vegetables, nipped paste, seasoned with red paprika.*

### Mátraszéki vargányabecsinált leves cserépedényben 1290 Ft

*Friss erdei vargányából főzött, kevés zöldséggel ízesített tejszínes becsinált leves, zöldfűszerekkel és gőzben párolt burgonyagombóccal*

**MÁTRASZÉKER STEINPILZSUPPE.** 4,69 €

*Hausgemachte cremige Suppe mit wilden Steinpilzen, Gemüse und frischen Gartenkräutern, serviert mit gekochten Kartoffelklößen in Topf.*

**CEP RAGOUT SOUP.** 4,69 €

*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.*

# Halételek

## Fischgerichte Fish dishes

<b>Ízletes dunai halászlé bográcsban</b>	<b>1700 Ft</b>
<i>Öt fajta dunai halból sok hagymával, paradicsommal és paprikával lassú tűzön összefőtt sűrű halászlé harcsafilével és pontytejjel</i>	
<b>FISCHSUPPE NACH ART DER DONAUFISCHER .</b>	<b>6,18 €</b>
<i>Würzige Paprika-Fischsuppe mit fünf Donaufischarten gekochten, mit Zwiebeln und Tomaten, Welsfilet und Karpfenmilch, in einem Kessel serviert.</i>	
<b>FISHERMAN'S SOUP.</b>	<b>6,18 €</b>
<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>	
<b>Ráckevei harcsapaprikás</b>	<b>2690 Ft</b>
<i>Dunai harcsafiléből egy szaftos pörköltet készítünk tejföllel, amihez házi kapros – pörccs csuszatésztát adunk</i>	
<b>WELS-RAHMPAPRIKASCH NACH RÁCKEVER ART.</b>	<b>9,78 €</b>
<i>Donau-Wels, in hausgemachter Soße aus rotem Paprika geschmort, serviert auf einem Bett aus Pasta mit Dill, Hüttenkäse und Grieben..</i>	
<b>CATFISH STEW "PAPRIKASH" RÁCKEVE STYLE.</b>	<b>9,78 €</b>
<i>Diced Danube catfish fillet, gently braised in red paprika homemade sauce. Served on a bed of nipped paste, tossed with dill, cottage cheese and goose cracklings.</i>	
<b>Grillezett lazac filé</b>	<b>3290 Ft</b>
<i>Grillezett-pácolt norvég lazac filé vajban párolt spenóttalpon, sáfrányos rizlingmártással és petrezselymes újbургonyával tálalva</i>	
<b>GEGRILLTER LACHS FILET.</b>	<b>11,96 €</b>
<i>Gegrillter Lachs Filet in Riesling-Safran Sauce mit Frische Blattspinat und Petersilien Kartoffeln.</i>	
<b>GRILLED SALMON FILLET.</b>	<b>11,96 €</b>
<i>Delicious Norwegian salmon fillet carefully grilled to perfection, topped with Riesling saffron sauce, served on steamed with butter spinach and new boiled potatoes.</i>	

# Ház specialitásai

## Spezialitäten des Hauses      Entrees

**Kemencében sült pulykamellsteak (200 gr)** **2390 Ft**

*Lávakövön grillezett pulykamellsteak sült kolozsvári szalonnával, napon aszalt paradicsommal és puha mozzarella sajttal kemencében átsütve, saját szaftjával és steak burgonyával tálalva*

**PUTENBRUSTSTEAK- GRATIN. (200 GRAMM)** **8,69 €**

*Saftiges Putenbruststeak, auf dem Lava-Grill gebraten, überbacken mit geräuchertem Schinken, Sonnengetrockneten Tomaten, geschmolzenem Mozzarella, serviert mit Steakkartoffeln.*

**TURKEY BREAST STEAK AU GRATIN. (200 GRAMS)** **8,69 €**

*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 seasoned steak potatoes.*

**Ropogós töltött jércemell (200 gr)** **2290 Ft**

*Ropogós bundában sült jércemell filé töltve füstölt sajttal, kolozsvári szalonnával és marinált paprikával, tökmagolajos zöld leveles salátákkal tálalva.*

**GEFÜLLTER-KNUSPRIGE HÜHNERBRUST (200 GRAMM)** **8,33 €**

*Panierte Hühnerbrust Filet gefüllt mit Marinierte Paprika, Geräucherte Käse und Speck, dazu Frische Blattsalat mit Kürbis Öl.*

**CRISPY STUFFED CHICKEN BREAST (200 GRAMS)** **8,33 €**

*Chicken breast fillet stuffed with cheese, smoked bacon and marinated paprika, hand breaded and deep fried to a golden crust, served over green salad leaves seasoned with pumpkin seed oil.*

**Magyaros libamáj (200 gr)** **3800 Ft**

*Gyönyörű omlós libamájszeletek fényesre sütve friss lecsós, pirított karikaburgonyával tálalva*

**GÄNSELEBER AUF UNGARISCHE ART. (200 GRAMM)** **13,82 €**

*Scheiben der Leber bester ungarischer Gänse bis zur Perfektion gegrillt, serviert mit frischem Letscho (Paprika, Tomaten, Zwiebeln) und gebackenen Kartoffeln.*

**GOOSE LIVER (FOIE GRAS) HUNGARIAN STYLE. (200 GRAMS)** **13,82 €**

*Delicious Hungarian goose liver, full of natural flavour and juices, grilled to perfection, comes with fresh Letcho (paprika, tomato, onion stew) and fried potatoes.*

**Rakott libamáj torony (200 gr)** **3900 Ft**

*Gyönyörű omlós libamájszeletek, roston aranybarnára sütve, karamelizált almával bundázott kalácson toronyba rakva, tokajis zöldszölő mártással és mézzel összepirított friss gyümölcsökkel tálalva*

**GELEGTE GÄNSELEBER TURM. (200 GRAMM)** **14,18 €**

*Scheiben der Leber bester ungarischer Gänse auf dem Rost, bis zur Perfektion gegrillt, serviert auf einem Bett, Hefezopf Kuchen und Karamellisierten Apfel mit in Tokajer und Honig Früchten.*

**GRILLED GOOSE LIVER (FOIE GRAS). (200 GRAMS)** **14,18 €**

*Best Hungarian goose liver slices, full of natural flavour and juices, grilled to perfection, served with fresh fruits, gently sautéed with caramelised honey and Tokay grape sauce.*

<b>Pácolt-sült mangalica oldalas (500 gr)</b>	<b>2790 Ft</b>
<i>Pikáns pácban érlelt ropogósra sültött méretes Mangalica oldalas, pirított serpenyős burgonyával, fűszeres mártással és házi csalamádéval tálalva</i>	
<b>SPARE RIBS. (500 GRAMM)</b>	<b>10,15 €</b>
<i>Schweine rippeln in eine Marinade eingelegt, Knusprige gebraten mit Bratkartoffeln und Krautsalat dazu Hausgemachte Pikante Sauce.</i>	
<b>SPARE RIBS. (500 GRAMS)</b>	<b>10,15 €</b>
<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>	
<b>Kardon grillezett sertés szűzermék (200 gr)</b>	<b>2890 Ft</b>
<i>Tüzes lávakövön sült puha – fűszeres szűzermék kolozsvári szalonnába tekerve, hagymával kardra húzva pikáns paradicsom szósszal és sülthagymás karikaburgonyával tálalva</i>	
<b>GEGRILLTER JUNGFERNBRATENSPIEß. (200 GRAMM)</b>	<b>10,51 €</b>
<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>	
<b>SKEWER OF FILLET MIGNON OF PORK. (200 GRAMS)</b>	<b>10,51 €</b>
<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>	
<b>Szürkemarha bélszín erdei vargánya gombával (200 gr)</b>	<b>3990 Ft</b>
<i>Igazi magyar puha szürkemarha bélszín frissen grillezve kívánság szerint, erdei vargánya gombával, házi barnamártással, hercegnő burgonyával tálalva</i>	
<b>LENDENBRATEN VOM GRAURIND MIT STEINPILZE. (200 GRAMM)</b>	<b>14,51 €</b>
<i>Saftiges und zartes Tenderloin-Filet, zur Perfektion gegrillt, mit Steinpilze und hausgemachte Braun-Soße bedeckt, serviert mit Prinzessinnen-Kartoffelkroketten.</i>	
<b>TENDERLOIN WITH WILD CEP MUSHROOMS. (200 GRAMS)</b>	<b>14,51 €</b>
<i>Juicy and tender beef tenderloin grilled to perfection, topped with fresh wild Cep mushrooms in demi-glace sauce, served with Princess potato croquets. The steak lover's choice!</i>	
<b>Szürkemarha bélszín érmék Budapest módra (200 gr)</b>	<b>3990 Ft</b>
<i>Igazi magyar puha, érlelt szürkemarha bélszín frissen grillezve libamájjal, lecsós, gombás, zöldborsós raguval és házi röstivel tálalva</i>	
<b>LENDENSCHNEIBEN VOM GRAURIND NACH BUDAPESTER ART. (200 GRAMM)</b>	<b>14,51 €</b>
<i>Tender-Beef-Filet vom Graurind, zur Perfektion gekocht, mit einem Gänseleber und kräftigen Ragout aus Pilzen, grünen Erbsen und Letscho bedeckt, dazu hausgemachte Kartoffel Rösti.</i>	
<b>BUDAPEST BEEF FILLET Tournedos. (200 GRAMS)</b>	<b>14,51 €</b>
<i>Tender beef fillet cooked to perfection, topped with a slice of goose liver (foie gras) and covered with rich ragout, made from mushrooms, green peas and fresh Letcho, served with homemade potato röstis. Budapest Fillet is treasured for its tenderness and savoury taste.</i>	

<b>Óriás borjú bécsi szelet (300 gr)</b>	<b>3490 Ft</b>
<i>Szaftos borjúhús rántva, serpenyőben arany barnára sütve és pirított petrezselymes burgonyával tálalva (300 gramm)</i>	
<b>RIESEN WIENER SCHNITZEL. (300 GRAMM)</b>	<b>12,69 €</b>
<i>Saftiges und Zartes Wiener Schnitzel aus Ungarische Kalbsfleisch mit Gebratene Petersilien Kartoffeln.</i>	
<b>GIANT WIENER SCHNITZEL. (300 GRAMS)</b>	<b>12,69 €</b>
<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>	
<b>Borjúpaprikás</b>	<b>2690 Ft</b>
<i>Szaftos és puha borjú darabkák, lassan főzött piros paprikás és tejfölös mártásban, és túrós galuskával tálalva. Legnépszerűbb ételünk!</i>	
<b>KALBSGOULASCH MIT QUARK-NOCKERLN.</b>	<b>9,78 €</b>
<i>Saftiges und zartes Kalbsgoulasch in roter Paprikasauce gekocht, serviert mit hausgemachten Quark-Nockerln.</i>	
<b>VEAL STEW „PAPRIKÁS”.</b>	<b>9,78 €</b>
<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>	
<b>Erdélyi fatányéros Gundel Károly módra (250 gr)</b>	<b>3590 Ft</b>
<i>Füstölt szalonna zsírjában omlósra sült puha marha bélszín, sertés karaj, libamáj szelet, szaftos pirított burgonyával, kakastaréjjal és házi savanyúsággal. Ezt az ételt Gundel Károly világhírű magyar vendéglős receptje alapján készítjük.</i>	
<b>SIEBENBÜRGER HOLZPLATTE NACH „KÁROLY GUNDEL“ ART. (250 GRAMM)</b>	<b>13,05 €</b>
<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>	
<b>TRANSYLVANIAN WOOD PLATE “KÁROLY GUNDEL” STYLE. (250 GRAMS)</b>	<b>13,05 €</b>
<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>	

# Vegetáriánusoknak

## Für Vegetarier      Vegetarian Dishes

**Grillezett nádudvari gomolya** **1900 Ft**  
*Bükkfán füstölt magyar tehén gomolya, enyhén grillen átsütve és friss ropogós, színes leves salátahalmon tálalva tökmagolajjal*

**GTEGRILLTER KÄSE.** **6,91 €**  
*Geräucherter ungarischer Gomolya-Käse, zart gegrillt, serviert auf einem Bett aus frischem Gemischter Blattsalat mit Kürbis Öl.*

**GRILLED CHEESE.** **6,91 €**  
*Smoked Hungarian Gomolya cheese chunk, carefully grilled and served on a bed of green salad leaves, fresh from the garden, dressed with pumpkin seed oil.*

**Rakott padlizsán, ahogy mi csináljuk** **1800 Ft**  
*Fűszerezett padlizsán szeleteket meggrillezünk, majd három különféle sajttal egymásra rakva kemencében rendelésre készre sütjük, házilag készített friss bazsalikomos paradicsommártással tálaljuk. Elkészítési ideje 20 perc.*

**AUBERGINENAUF LAUF.** **6,55 €**  
*Frische Auberginen und drei Käsesorten gebacken, serviert in einer pikanten Tomatensoße und frischen Kräutern. 20 Minuten kochen zeit.*

**BAKED EGGPLANT.** **6,55 €**  
*Eggplant chunks, grilled with spices, layered with three kinds of cheese and fresh tomato slices, baked to order. Served in piquant tomato sauce, seasoned with fresh herbs. Please allow a minimum of 20 minutes for the preparation.*

## Friss zöldek

Unsere frischen Salate

Fresh Salads

### Caesar saláta.

1000 Ft

*Friss ropogós római saláták házilag készült Caesar szósszal összekeverve és olíva olajon pirított fokhagymás zsemlekockákkal, parmezán forgáccsal tálalva*

*Extra grillezett csirkemell filével + 500 Ft*

*Extra pácolt lazac filével + 800 Ft*

#### CAESAR-SALAT.

3,64 €

*Frisch gerupfter Roma Salat, Knoblauch-Croutons, geriebener Parmesankäse, frisch gemahlener Pfeffer, mit dem klassischen Caesar-Dressing.*

*Gebratene Hühnerbrust extra + 1,81 €*

*Mariniert Lachs Filet extra + 2,90 €*

#### CAESAR SALAD.

3,64 €

*Fresh crisp romaine lettuce, garlic croutons, topped with shaved Parmesan cheese and sprinkled with fresh ground pepper. Served with classic Caesar dressing.*

*Add grilled chicken fillet for only 1,81 €*

*Add marinated salmon fillet for only 2,90 €*

### Görög saláta

1500 Ft

*Olívaolajban és fűszerekben összeforgatott friss uborka, paradicsom, paprika, lilahagyma, görög fetasajttal tálalva*

#### GRIECHISCHER SALAT.

5,45 €

*Frischer Feldsalat, Tomatenscheiben, Gurken, grüne Paprika, lila Zwiebeln und Oliven, mit Olivenöl abgeschmeckt und dicken Scheiben Fetakäse bedeckt.*

#### GREEK SALAD.

5,45 €

*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.*

# Házi savanyúk

## Sauer Eingelegtes      Pickled Vegetables

<b>Tejfeles uborkasaláta</b>	<b>500 Ft</b>
<i>Friss ropogós uborkaszeletek, ecetes – cukros – fokhagymás lében érlelve, tejjel tálalva</i>	
<b>GURKENSALAT.</b>	<b>1,82 €</b>
<i>Mariniert mit Knoblauch-Essig, bedeckt mit Rahm.</i>	
<b>CUCUMBER SALAD.</b>	<b>1,82 €</b>
<i>Fresh cucumber slices, slightly marinated in vinegar with garlic, topped with sour cream.</i>	
<b>Lilahagymás paradicsomsaláta</b>	<b>500 Ft</b>
<i>Friss paradicsom szeletek, egy ecetes – cukros lében érlelve, lilahagymával tálalva</i>	
<b>TOMATENSALAT.</b>	<b>1,82 €</b>
<i>Tomaten mariniert mit Essig und lila Zwiebeln.</i>	
<b>TOMATO SALAD.</b>	<b>1,82 €</b>
<i>Fresh Tomato slices slightly marinated in vinegar, tossed with lilac onions.</i>	
<b>Vecsési savanyúságok</b>	<b>500 Ft</b>
<i>Világhírű magyar recept alapján elkészített vegyes savanyúságok ecetes lében</i>	
<b>SAUER EINGELEGTES.</b>	<b>1,82 €</b>
<i>Sauer Eingelegtes aus Vecsés.</i>	
<b>MIXED PICKLES.</b>	<b>1,82 €</b>
<i>An assortment of pickled vegetables from the village of Vetches.</i>	
<b>Vegyes saláta</b>	<b>500 Ft</b>
<i>Ecetes lében érlelt paradicsom, uborka vegyesen tálalva</i>	
<b>GEMISCHTER SALAT.</b>	<b>1,82 €</b>
<i>Frische Tomaten und Gurken mariniert mit Essig.</i>	
<b>MIXED SALAD.</b>	<b>1,82 €</b>
<i>An assortment of fresh tomatoes and cucumbers slightly marinated in vinegar.</i>	

# Desszertek

## Dessert      Desserts

### **Somlói habos galuska** 1000 Ft

*Egy diós, egy csokis és egy vaniliás piskótatésztát, diós – narancshéjas somlói habbal rétegezzük, rumos csokoládés szósszal és tejszínhabbal tálalunk*

**SCHOMLAUER NOCKERLN.** 3,64 €

*Löffelbiskuits mit Vanillecreme gefüllt, mit Schokoladensauce übergossen und mit Schlagsahne garniert.*

**SOMLÓ SPONGE CAKE.** 3,64 €

*Fresh homemade cake, filled with vanilla cream and walnuts, impregnated with rum, covered with chocolate sauce and whipped cream.*

### **Lángoló Gundel palacsinta** 1100 Ft

*Frissen sült palacsinta rumos – mazsolás – diós főzött krémmel töltve, forró csoki szósszal nyakon öntve és rummal flambírozva*

**GUNDEL-PALATSCHINKEN.** 4,00 €

*Frisch zubereiteter Eierkuchen, mit Erdnüssen gefüllt, mit heißer Schokoladensauce übergossen und mit Rum flambiert.*

**GUNDEL PANCAKES.** 4,00 €

*Prepared to order pancakes, filled with ground walnuts with honey and raisins, covered with chocolate sauce, flambéed with rum.*

### **Madártej** 790 Ft

*Házi készítésű halványsárga-vaniliás madártej friss habgaluskával*

**EIS IM SCHNEE .** 2,87 €

*Eine Leichte Goldene Vanille Soße mit Weiße Schaum Nockerln.*

**BIRD MILK WITH FLOATING ISLANDS.** 2,87 €

*Vanilla custard with whipped egg-whites dumplings floating on top.*

### **Olasz fagyaltkülönlegességeink** 590-1290 Ft

*Fagyaltkártya szerint*

**ITALIENISCHES EIS.** 2,15 - 4,69 €

*Fragen Sie den Kellner nach der Eis-Karte.*

**ICE-CREAM.** 2,15 - 4,69 €

*Ask your waiter about Italian ice-cream card.*