

ÉTLAP, SPEISEKARTE, MENU

Levesek, Suppen, Soups:

- | | | |
|----------|---|---------------|
| 1 | Húsleves cérnametélttel
Fleischsuppe mit Fadennudeln
<i>Meat soup with vermicelli</i> | 300.- |
| 2 | Húsleves házi májgombóccal
Fleischsuppe mit hausgemachten Leberknödeln
<i>Meat soup with liver dumplings</i> | 400.- |
| 3 | Fokhagymakrém leves
Knoblauchcremesuppe
<i>Cream of garlic soup</i> | 490.- |
| 4 | Tárkonyos szárnyas raguleves
Geflügelragout - Suppe mit Estragon
<i>Chicken broth with tarragon</i> | 490.- |
| 5 | Bográcsgulyás
Kesselgulasch
<i>Kettle goulash</i> | 950.- |
| 6 | Ponty halászlé
Fischsuppe aus Karpfen
<i>Fish - soup with carp</i> | 1050.- |
| 7 | Vegyes halászlé
Fischsuppe aus verschiedenen Fischen
<i>Mixed Fish - soup</i> | 1150.- |
| 8 | Harcsa halászlé
Fischsuppe aus Wels
<i>Fish - soup with catfish</i> | 1190.- |

Előételek, Vorspeisen, Starters:

- | | | |
|-----------|---|---------------|
| 9 | Rántott sajt jázmin rizzsel, tartárral
Gebackener Käse mit Jasmine Reis und Sauce Tartar
<i>Cheese fried in breadcrumbs with jasmine rice and tartar sauce</i> | 1090.- |
| 10 | Rántott sajt napraforgómagba forgatva jázmin rizzsel, tartárral
Gebackener Käse im Sonnenblumenkernmantel, Jasmine Reis und Sauce Tartar
<i>Cheese fried in sunflower - seed, with jasmine rice and tartar sauce</i> | 1190.- |
| 11 | Rántott gombafejek jázmin rizzsel, tartárral
Gebackene Pilzköpfe mit Jasmine Reis und Sauce Tartar
<i>Fried button mushrooms with jasmine rice and tartar sauce</i> | 1100.- |
| 12 | Rántott camembert jázmin rizzsel, áfonya lekvárral
Gebackener Camembert mit Jasmine Reis und Heidelbeerenmarmelade
<i>Camembert fried in breadcrumbs with jasmine rice and cranberry jam</i> | 1290.- |
| 13 | Rántott camembert dióba forgatva jázmin rizzsel, áfonya lekvárral
Gebackener Camembert im Wahnussmantel mit J. Reis und Heidelbeerenm.
<i>Camembert fried in walnut with jasmine rice and cranberry jam</i> | 1350.- |

Hortobágyi húsos palacsinta

800.-

ÉTLAP, SPEISEKARTE, MENU

- 1 „Hortobagyer” Palatschinken
4 Pancake filled with meat á la „Hortobagyi”
15 **„Ábrahám” palacsinta salátaágyon (vegyes pörkölttel töltött rántott palacsinta)** 1200.-
Palatschinken nach „Ábrahám” art auf Salatbett (gefüllt mit verschiedenen Gulasch, paniert)
Pancake with salad á la „Abrahami” (Pancake filled with mixed stew and fried in breadcrumbs)

Készételek, Fertiggerichte, Dishes:

- 16 **Zúzapörkölt galuskával** 900.-
Muskelmagengulasch (Hühnermagen) mit Nockerln
Gizzard stew with gnocchi
17 **Sertéspörkölt galuskával** 1100.-
Schweinegulasch mit Nockerln
Pork stew with gnocchi
18 **Pacalpörkölt tört sósburgonyával** 1350.-
Kuttelgulasch mit Salzkartoffeln
Tripe stew with boiled potatoes
19 **Marhapörkölt galuskával** 1500.-
Rindergulasch mit Nockerln
Beef stew with gnocchi
2 **Vörösboros pincepörkölt** 1500.-
0 Kellergulasch mit Rotwein
Beef stew with potatoes, cooked in red wine
21 **Csülök szeletek Séf módra** 1500.-
Schweinshaxescnitten mit Zwiebelkartoffeln
Knuckle style chef slices
2 **Chillis bab** 1250.-
2 Chilli con carne
Chilli con carne
2 **Bolognai spagetti** 1250.-
3 Spaghetti nach Bologna Art
Bologna spaghetti

Szárnyasok, Geflügel, Poultry:

- 2 **Rántott csirkeszárny petrezselymes burgonyával** 850.-
4 Hühnerflügel, gebraten mit Petersilienkartoffeln
Chicken of wing fried in breadcrumbs with parsley potatoes
25 **Klasszikus kijevei jércemell kukoricás jázmin rizzsel** 1900.-
Klassischer Kiever Hühnerbrust, Mais – Jasmine Reis
Classical breast of chicken á la „Kijevi”, jasmine rice with corn

Rántott csirkemell hasáburgonyával, salátával

ÉTLAP, SPEISEKARTE, MENU

- 2** Hühnerbrust gebacken, mit Pommes frites und Salat **1650.-**
6 *Breast of chicken fried in breadcrumbs with chips, salad*
- Gyros tál steakburgonyával** **1850.-**
- 27** Gyros Teller mit Steakkartoffeln
Gyros plate with steakpotato
- 2** **Mézes csirketokány vegyesgyümölcssel, krokettel** **1900.-**
8 Geschnetzeltes Hühnerfleisch in Honig, Mischobst und Kroketten
Chicken stew with honey, mixed fruits and croquettes
- 2** **Édes - savanyú csirketokány jázmin rizzsel** **1750.-**
9 Geschnetzeltes Hühnerfleisch süß - sauer mit Jasmine Reis
Sweet and sour chicken stew with jasmine rice
- 30** **Roston csirkemell salátaágyon palacsintával, parmezán mártással** **1850.-**
Hühnerbrust vom Rost auf Salatbett, Palatschinken, Parmezansauce
Grilled breast of chicken with salad, pancake and Parmesian sauce
- 31** **Tavaszi csirkemell jázmin rizzsel, majonézes kukoricával (töltve: paradicsom, gomba, fokhagyma, póréhagyma, petrezselyem)** **1700.-**
Hühnerbrust nach Frühlings Art, Jasmine Reis mit Mais - Majonäse (Hühnerbrust gefüllt mit Tomaten, Pilzen, Knoblauch, Porree und Petersilien)
Spring breast of chicken with jasmine rice and mayonnaise corn (the breast of chicken filled with tomato, mushroom, garlic, leek, parsley)
- 3** **Zöldséges szárnyas rizottó** **1300.-**
2 Geflügelrisotto mit Mischgemüse
Vegetable poultry rizotto
- 3** **Pulykatokány tejszínes kaporral, burgonyagombóccal** **1750.-**
3 Putengeschnetzelte mit Dill – Sahen Sauce und Kartoffelknödeln
Turkey stew with cream dill with potato balls
- 3** **Pulykamell tejszínes gombával, burgonyagombóccal** **1750.-**
4 Putenbrust mit Pilz - Sahne Sosse und Kartoffelknödeln
Breast of turkey, cream mushroom with potato balls
- 35** **Rántott pulykamell hasáburgonyával, salátával** **1650.-**
Putenbrust gebacken, mit Pommes frites und Salat
Breast of turkey fried in breadcrumbs with chips, salad
- 3** **Pulykamell aszaltszilvával töltve petrezselymes burgonyával, salátával** **1800.-**
6 Putenbrust gefüllt mit Dörrpflaumen, Petersilienkartoffeln und Salat
Breast of turkey filled with prunes, parsley potatoes, salad

ÉTLAP, SPEISEKARTE, MENU

- 37 Pulykatokány „Stroganoff” módra, burgonyagombóccal 1800.-**
Putengeschnetzelte nach „Stroganoff” Art mit Kartoffelnknödeln
Turkey stew á la „Stroganoff” with potato balls
- 3 Pulyka „Cordon Bleu” burgonyatallérral, salátával 1850.-**
8 Puten Cordon Bleu, mit Kartoffelntalern und Salat
Cordon Bleu with potato medallions, salad
- 3 Pulyka csíkok Grillkert módra, burgonyagombóccal 1800.-**
9 Putensteifen nach „Grillgarten” Art, mit Kartoffelnknödeln
Turkey stew style „garden grill” with potato balls

Sertések, Gerichte aus Schwein, Pork:

- 4 Rántott szelet hasáburgonyával, salátával 1600.-**
0 Schnitzel mit Pommes Frites und Salat
Breaded cutlet with chips, salad
- 41 „Borzaska” burgonyatallérral (rántott szelet, lilahagymás 1750.-**
tejföllel, reszelt sajttal)
Schnitzel nach „Borzás” Art mit Kartoffelntalern (Lilazwiebeln, saure Sahne und geriebener Käse)
Pork cutlet fried in cheese and garlic, potato medallions
- 4 „Büdöske” burgonyatallérral (natúr szelet, fokhagymás tejföllel, 1800.-**
2 reszelt füstölt sajttal)
Natureschnitzel nach „Büdöske” Art mit Kartoffelntalern (Natureschnitzel, Knoblauch, saure Sahne und geriebener geraucherter Käse)
Pork cutlet fried in smoked cheese with potato medallions
- 4 Datolyával töltött karaj kukoricás jázmin rizzsel 1700.-**
3 Karree (Kotelett) mit Datteln gefüllt, Mais – Jasmine Reis
Chop filled with date, jasmine rice with corn
- 4 Cigánypecsenye burgonyatallérral, salátával 1450.-**
4 Zigeunerrostbraten mit Kartoffelntalern und Salat
Fried pork cutlets with potato medallions, salad
- 45 Szerb húslepénykék vajjas burgonyával, kapormártással 1800.-**
Fleischfladen „Serbisch” Art mit Butterkartoffeln und Dillsauce
Serbian meat pie with buttered potatoes dill sauce
- 4 Szűzermék roston „magyaros” módra, jázmin rizzsel 2200.-**
6 Jungfermedallion vom Rost nach „ungarischer” Art mit Jasmine Reis
Grilled fillet of pork Á la „Magyaros” with jasmine rice
- 47 Falusi sertéskaraj, vadas mártással 1800.-**
Schweinskotelett nach „Dörfler” Art, mit Wildsauce
Village style pork ribs with wild sauce
- 4 Családok barátja – tál (büdöske, cigány, natúr csirke, rántott 3900.-**
8 szelet, rántott gomba, rántott sajt, hasáburgonya, jázmin rizs, zöldköret, tartár)

ÉTLAP, SPEISEKARTE, MENU

Familien Platte („Büdöske”, Zigeunerrostbraten, Hühnerbrust, Schnitzel, g. Pilz, g. Käse, P. Frites, Jasmine Reis, Gemüse, Sauce Tartar)
Course á la „Families friend” („büdöske”, fried pork cutlets, chicken, breaded cutlet, breaded mushroom, breaded cheese, fried potatoes, jasmine rice, vegetable garnish, tartar sauce)

Halak, Fish gerichte, Fish:

- | | | |
|-----------|---|---------------|
| 4 | Ponty szeletek rántva petrezselymes burgonyával, tartárral | 1550.- |
| 9 | Karpfen filet, gebacken mit Petersilienkartoffeln und Sauce Tartar
<i>Carp fillet fried in breadcrumbs with parsley potatoes, tartar sauce</i> | |
| 5 | Fogas szeletek roston zöldségkörettel | 2600.- |
| 0 | Zander filet vom Rost mit Gemüse
<i>Grilled pike - perch fillet with vegetable trimmings</i> | |
| 51 | Fogas szeletek roston szokatlan mártással (kaposzeller mártás), gombásrizzsel | 2700.- |
| | Zander filet vom Rost mit ungerwöhnlichen Sauce (Dill – sellerie Sauce) und Pilzreis
<i>Grilled pike – perch fillet with special sauce, rice with mushroom</i> | |
| 52 | Fogas szeletek rántva jászmin rizzsel, tartárral | 2600.- |
| | Zander filet, gebacken mit Jasmine Reis und Sauce Tartar
<i>Pike – perch fillet fried in breadcrumbs with jasmine rice and tartar sauce</i> | |
| 53 | Harcsa szeletek roston zöldségkörettel | 2200.- |
| | Wels filet vom Rost mit Gemüse
<i>Grilled catfish fillet with vegetable trimmings</i> | |
| 5 | Harcsa szeletek roston burgonyatallérral, citrommártással | 2300.- |
| 4 | Wels filet vom Rost mit Kartoffelntalern und Zitronensosse
<i>Grilled catfish fillet with potato medallions and lemon sauce</i> | |
| 55 | Harcsa szeletek rántva jászmin rizzsel, tartárral | 2200.- |
| | Wels filet, gebacken mit Jasmine Reis und Sauce Tartar
<i>Catfish fillet fried in breadcrumbs with jasmine rice and tartar sauce</i> | |
| 5 | Harcsa paprikás túrós csuszával | 1950.- |
| 6 | Welspörkölt (Gulasch), Topfenfleckerln
<i>Catfish stew with sour cream noodles with cottage cheese</i> | |
| 57 | Vegetáriánusoknak | 1600.- |
| | Vegaplatte (Vegetarisch)
<i>For vegetarian</i> | |
| 5 | Túrós csusza | 800.- |
| 8 | Topfenfleckerln
<i>Noodles with cottage cheese</i> | |

Köreték, Beilagen, Trimmings:

- | | | |
|-----------|---------------------------------------|--------------|
| 59 | Hasáburgonya | 300.- |
| | Pommes Frites
Chips | |
| 6 | Burgonyatallér | 300.- |
| 0 | Kartoffelntalern
Potato medallions | |
| 61 | Krokett | 300.- |

ÉTLAP, SPEISEKARTE, MENU

	Kartoffelnkroketten <i>Croquettes</i>	
6	Sósburgonya	300.-
2	Salzkartoffeln <i>Boiled potatoes</i>	
6	Petrezselymes burgonya	300.-
3	Petersilienkartoffeln <i>Parsley potatoes</i>	
6	Jázmin rizs	300.-
4	Jasmine Reis <i>Jasmine rice</i>	
65	Galuska	300.-
	Nockerln <i>Gnocchi</i>	
6	Zöldségköret	300.-
6	Gemüsebeilage <i>Vegetable trimmings</i>	

Saláták, Salate, Salads:

67	Csemegeuborka	390.-
	Delikatessgurken <i>Pickled gherkins</i>	
6	Kovászos uborka	390.-
8	Salzgurken <i>Leavened cucumber</i>	
6	Káposztasaláta	390.-
9	Krautsalat <i>Cabbage salad</i>	
7	Cékla	390.-
0	Rote Rübe <i>Beetroot</i>	
71	Uborkasaláta	490.-
	Gurkensalat <i>Cucumber salad</i>	
72	Paradicsomsaláta	490.-
	Tomatensalat <i>Tomato salad</i>	
73	Vegyes saláta	490.-
	Gemischter Salat <i>Mixed salad</i>	
74	Vitaminsaláta (paradicsom, uborka, lilahagyma, póréhagyma, fejjessaláta, sárgarépa, olivabogyó, olivaolaj, reszelt sajt)	900.-
	Vitaminsalat (tomaten, gurken, lilazwiebeln, porree, kopfsalat, karotte, olivenöl, oliven, geribene Käse) <i>Vitamin salad (tomato, cucumber, onion, lettuce, carrot, olive, olive oil, grated cheese)</i>	

ÉTLAP, SPEISEKARTE, MENU

Desszertek, Nachspeisen, Desserts:

75	Gundel palacsinta Palatschinken nach „Gundel” Art Pancake á la „Gundel”	590.-
76	Nutellás palacsinta Palatschinken mit Nutella Pancake filled with hazelnut cream	590.-
77	Túrós palacsinta Palatschinken mit Quark Pancake filled with cottage cream	590.-
78	Marcipános palacsinta puncsöntettel Mit Marzipan gefüllte Palatschinken mit Punschguss Pancake filled with marzipan, punch sauce	590.-
79	Ízes palacsinta Palatschinken mit Marmelade Pancake with jam	390.-
80	Kakaós palacsinta Palatschinken mit Kakao Pancake with cocoa	390.-
81	Vanília fagylalttal töltött palacsinta Palatschinken mit Vanilleeis gefüllt Pancake filled with vanilla ice – cream	450.-
82	Gyümölcssaláta Kalter Obstsalat Fruit salad	450.-
83	Fagylalt kehely Eisbecher Ice – cream sundae	490.-
84	Túrógombóc Topfenknödel Cottage- cheese dumplings	590.-

Jó étvágyat kívánunk!

Guten appetit!

Enjoy your meal!

Ha jól érezte magát, látogasson el hozzánk máskor is, szeretettel várjuk!

Kommen Sie uns bald besuchen!

Az árak forintban értendők és az áfát tartalmazzák!

Nádas Grillkert Étterem és Panzió, 8256 Ábrahámhegy, Badacsony u.44. Asztalfoglalás: +36-30/559-9700

ÉTLAP, SPEISEKARTE, MENU

*In den Preisen ist die Mehrwertsteuer inbegriffen. Die Preisen sind im ungarischen Forint eingegeben!
Prices to be understood in HUF, with VAT included!*

*Szilasi László
chef*

