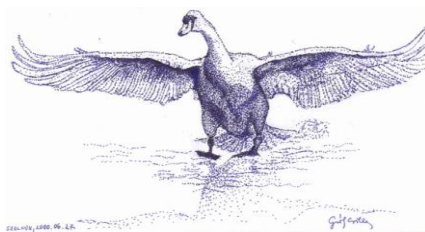


# Szalai Vendéglő

## Márton-napi ajánlatunk

Libamájpástétom pohárban diókrémmel és cipóval Gänseleberpastete im Glas mit Walnusscreme und Laib Goose liver pate in a glass with walnut cream and loaf	2000,-
Tárkonyos libaragu leves Gänseuppe mit Estragon Goose soup with tarragon	1400,-
Libazúza pörkölt burgonya gombóccal Gulasch aus Gänsemuskelmagen, Kartoffelklösschen Goose-gizzard stew, potatoes dumplings	2200,-
Libamell gombás rizottóval Gänsebrust mit Pilzrisotto Goose breast with mushroom risotto	3400,-
Libamáj rántva burgonyapürével és céklával Gebackene Gänseleber mit Kartoffelpüree und Rüben Breaded and deep fried goose liver with mashed potatoes and beets	4500,-
Tépett libacomb cipóban majonézes káposzta salátával Zog Gänsekeule im Laib mit Coleslaw Pulled goose leg in loaf with coleslaw	2450,-
Libacomb hagymás törtburgonyával, párolt káposzta Gänsekeule, Geröstete Kartoffeln mit Zwiebeln, Gedünstetes Kraut Goose leg, mashed potatoes with onions, Steamed Cabbage	3400,-
Sütőtökös-gesztenyés mákosguba torta Kürbis-Kastanien Mohnkuchen Pumpkin-chestnut poppy seed cake	1100,-



Tatár beefsteak, kaviár, kapri Tatarenbeefsteak, Kaviar, Kapern Beefsteak tartar, caviar, capers	2550,-
Ököruszály leves Ochsenschwanzsuppe Oxtail soup	1450,-
Sütőtök-kréMLEVES Kürbiscremesuppe Pumpkin cream soup	900,-
Fogasfilé házi morzsában lecsós rizottóval Zander in hausgemachtes Paneer mit Letschorisotto Pike-perch fried in homemade breadcrumbs with letcho risotto	3500,-

# Szalai Vendéglő

Csirke cordon bleu füstölt sonkával és sajttal töltve, zöldfűszeres burgonyapüré	2900,-
Gebratene Hühnerbrust gefüllt mit geräuchertem Schinken und Käse mit grün gewürzte Kartoffelpüree	
Breaded chicken breast stuffed with smoked ham and cheese with green spiced mashed potatoes	
Csirkemell csíkok pármái sonka köpenyben édesburgonya hasákkal	2750,-
Hähnchenbruststreifen im Parmaschinkenmantel mit Batata Pommes Frites	
Chicken breast wrapped in Parmaham with batata fries	
Bécsi sertésborda burgonya salátával	2900,-
Schweineschnitzel Wiener Art mit Kartoffelsalat	
Viennese-style pork cutlet with Potato salad	
Kacsamájjal töltött Karajrolád berével és bacon szósszal	3500,-
Schnitzelroulade gefüllt mit Entenleber mit Kartoffelrösti und Specksauce	
Cutlet roulade stuffed with duck liver with potato rösti and bacon sauce	
Szarvasgomba olajban pácolt borjú szűzpecsenye édesburgonya pürével	3950,-
Kalbsfilet in Trüffelöl mariniert mit Batatapüree	
Veal fillet marinated in truffle oil with batatapüree	
Hagymás marhasteak grill zöldségekkel	3900,-
Rindsteak mit Zwiebeln und gegrilltes Gemüse	
Roastbeef with onion and grilled vegetables	
Whiskey pepper steak sült burgonyával	3900,-
Whiskey Pfeffer Steak mit Bratkartoffeln	
Whiskey pepper steak with roasted potatoes	
Marhasteak hízott kacsamájjal, burgonyapüré	4500,-
Rindsteak mit Enteleber, Kartoffelpüree	
Roastbeef with duck liver, mashed potatoes	
Somlói galuska rumos meggyel	850,-
Somlauer Nockerln mit Rum-Sauerkirschen	
Sponge cake Somló-style with rum flavoured sour cherries	
Káposztasaláta/Krautsalat/Cabbage salad	450,-
Házi vegyes saláta/Hausgemachter gemischter Salat/ Home made mixed salad	450,-
Paradicsomsaláta/Tomatensalat/ Tomato salad	450,-
Uborkasaláta/Gurkensalat/Cucumber salad	450,-
Csemegeuborka/Delikatessgurken/Pickled gherkins	450,-
Zöld saláta/grüner Salat/Green salad	700,-
Eszpresszó/Espresso (Piazza D'Oro)	400,-
Koffeinmentes eszpresszó/Koffeinfreier Espresso/Coffeine-free Espresso	400,-
Cappuccino (Piazza D'Oro)	500,-
Választék filteres teákból	500,-
Auswahl an Beutelteesorten	
Selection of teas in filter-bag	