



Hideg előételek:

Magyar termékekből vegyes ízeltő: (libamáj – füstölt szarvas comb, mangalica/szürke marhakolbász, Kapuvári sajt)	2500
Almás céklasaláta grillezett „Cserpes” fonott- füstölt sajttal	1000
Tatárbeefsteak pirítóssal	2000
Pácolt-füstölt szarvas carpaccio fehér szarvasgombaolajjal, pirítóssal	2000

Levesek:

Erdészné pikáns húsgombóc levese	600
Libaprólék leves lúdgége tésztával, mint 28 éven át	500
Krémleves napi ajánlat szerint	500
Pontyhalászlé csészében / bográcsban	700/1600
Soproni babos-káposztás pontyhalászlé (csészében/csutorban)	800/1800

Meleg előételek:

Libamájfalatok pirítóson lilahagymával	1800
Gombafejek libamájjal töltve, párolt rizzsel	1200
Gombafejek rántva, párolt rizzsel	700
Hortobágyi palacsinta	450/900
Házi túrós csusza tepertővel	1000
Vargányás galuska házi csalamádéval	1300
<u>Vegetáriánus tál:</u> (vajás és rántott zöldségek, vargányapörkölt, lecsó, kukoricalepény, színes rizs)	1900

Gyermekeknek:

Pangasius filé rántva petrezselymes burgonyával	1000
Csirke mell roston, burgonyapürével és ananászbefőttel	1000
Lepirított krumplis tészta, uborka salátával	1000



Halételek:

Kunkori süllő egészben sütve petrezselymes-vajas burgonyával 1 dkg	80
Tengeri sügér (Branzino) roston sütve egészben, burgonyával, fűszervajjal	2900
Fügemustáros-fokhagymás vadlázac steak, vajas grapefruit juice-vel , burgonyapürével	2900
Mandulás fogas filé leveles parajon, kukorica lepénnyel	2600
Fokhagymás fogas filé roston, petrezselymes burgonyával	2400
Harcsa paprikás lepirított házi túrós csuszával	2400
Pangasius derék olivaolajban sütve, vajas burgonyával tálalva (250 gr)	2300
Fokhagymás pangasius roston lecsóval, rizzsel	1800

Vadételek:

Szarvas bélszíncsíkok „Gundel módra” burgonyakrokettel (szarvas bélszíncsíkok hagymával, gombával, libamájjal és vörösborral)	4900
Bikavérben pácolt tejfölös- mustáros vadmalac gerinc, (sülthagymával, vargányás galuskával)	3500
Vadmalac gerinc roston, színes magyaros raguval, házi hasábburgonyával (szalonna, hagyma, gomba, zöld és piros csípős paprika)	3300
Tűzdelt vadmalac gerinc roston sütve vadas mártással, szalvétagombóccal	2800
Daloshegyi őzpörkölt ahogy a ház ura kedveli, burgonyakrokettel (sok vörösborral, gesztenyeszemekkel és vargányával)	2300
Vargányapörkölt szalvétagombóccal (főétel)	2300
Vargányapörkölt (adag) főétel mellé	1000
Vörös áfonya	500



Válogatás a 28 éves Vendéglő kedvelt ételeiből:

Csirkemell csíkok zöldfűszeres rizling tésztában, kukorica lepénnyel füstölt sajtos almazeletekkel	1900
Paprikás csirkemell házi galuskával, paprikaolajjal és tejföllel	1900
Vargányával töltött csirkemell rántva, lecsós rizzsel	2600
Rántott csirkemell, házi hasáburgonyával	1600
Libamáj „Kedvenc módra“ zöldborsós rizzsel, rácsos burgonyával (libamáj roston, rántott almakarikákkal, áfonyával)	3300
Libamáj roston, burgonyapürével, kertben termett füge Chutney-val	2900
Libamáj roston kicsit csípős lecsóval, petrezselymes rizzsel	2900
Hizlalt libamáj rántva párolt rizzsel és hasáburgonyával	2900
Fodros tollú magyar liba, ropogós combja, szalvétagombóccal, kékkáposztával	2600
Fodros tollú magyar liba, ropogós combja, szilva rösztivel, lepírt hagymás-krumplis tésztával	2600

Bélszín és sertés ételek:

Vadászkürt bélszín rizzsel és rácsos burgonyával (Beefsteak roston, libamáj roston, vargányapörkölttel)	4900
Beefsteak tükörtojással hasáburgonyával	3500
Feszty Beefsteak lecsós burgonyarösztivel, házi csalamádéval	3900
Fokhagymás sertésszűzermék roston, házi sültburgonyával	1900
Rántott sertésszűzermék medvehagyma olajos burgonyasalátával	1600
Krumplikrüsztés sertésszűzermék soproni borsikás - babos raguval	2300



Saláták-házi savanyúságok:

Tökmagolajos salátatál (nagy) (zöldsaláta, uborka, paradicsom, joghurtos dresszing)	800
Salátatál (kicsi, házi savanyúságokból vegyesen)	600
Zöldsaláta kapos-joghurtos dresszinggel	600
Uborka saláta	600
Káposzta saláta	300
Házi vegyes vágott saláta	300
Hagymás babsaláta	600
Oregánós- medvehagyma olajos burgonyasaláta	300
Kapos-joghurtos dresszing, Vinaigrette, Dijoni mustáros tejfölmártás	300

Tészták- édességek- fagylalt:

Alma bundában vanília fagylalttal	800
Somlói galuska	700
Gundel palacsinta 1 db / 2 db	400/800
Csárdás palacsinta 1db / 2 db (mákkal, dióval, házi szilvalekvárral töltve, csokoládé mártással)	400/800
Szilvaízes palacsinta 2 db	400
Fagylalt tejszínhabbal	700
Gesztenyepüré feketeribiszke mártással, tejszínnel	800
Gesztenyepüré tejszínnel	700

Sajtok:

Vegyes sajttál olivás- fokhagymás pirítóssal	2000
Trappista sajt vajjal, magokkal, almaszeletekkel	1000



Bausz Gyuláné
Mesterszakács/Meisterköchin

Bausz Gyula
vendéglős/Wirt