

**Konyhafőnök ajánlata**  
**Angebot vom Chef**  
**Chef's recommendation**

- 1.) Újházy tyúkhúsleves  
*Hühnersuppe auf Újházy Art*  
*Chicken soup "Újházy" style*  
1.390,-Ft
- 2.) „Rókalyuk” töltött borda bundázva párolt rizzsel, gribiche mártással  
(hagymás, gombás, sonkás, sajtos krémmel töltve)  
*„Fuchsloch” Schnitzel mit gedünstem Reis und Gribichesauce*  
*(mit Zwiebel-Pilz-Schinken-Käsecreme gefüllt und gebacken)*  
*„Foxhole” cutlet with rice and gribiche sauce*  
*(breaded cutlet stuffed with onion, mushroom, ham and cheese cream)*  
2.990,-Ft
- 3.) Milánói borda parmezánforgáccsal megszórva  
*Mailänder Schnitzel mit Parmesan*  
*Milanese cutlet with Parmesan cheese*  
2.890,-Ft
- 4.) „Vadász-serpenyős” (sertésszűzermék tejszínes fehérboros rókagombamártással, pirított burgonyával, szalonnás zöldbabbal)  
*„Jägerpfanne” (Jungfermedaillons mit Eierschwammerlsauce, gerösteten Erdäpfeln, Speck-Fisolen)*  
*„Hunter's pan” (pork medallions with mushroom sauce, roast potatoes and bacon French beans)*  
3.390,-Ft
- 5.) Cigánypecsenye fűszeres burgonyával  
*Zigeunerbraten mit würzigen Erdäpfeln*  
*Roast pork cutlet Gypsy style with potato*  
2.790,-Ft
- 6.) Spenótos, sonkás gnocchi mozzarellával gratinírozva  
*Gnocchi mit Schinken, Spinat und Mozzarella*  
*Gnocchi with ham, spinach and mozzarella*  
1.990,-Ft
- 7.) „Kirántott” hús ahogyan nagymamáink csinálták vasárnapi mise után (rántott karaj házi disznósírban, serpenyőben sütve petrezselymes burgonyával, tejfölös uborkasalátával)  
*Schnitzel, wie früher unsere Oma am Sonntag immer gemacht hat*  
*(Schnitzel im hausschmalz gebacken, mit Petersilerdäpfel und Gurgkensalat mit Sauerrahm)*  
*Viennese Schnitzel fried in breadcrumbs, like our grandmothers used to cook after the Sunday mass (Pork loin fried in breadcrumbs on home-made pork-fat in pan, with parsley potatoes, with sour cream cucumber salad)*  
2.990,-Ft