



Üzletvezető

manager/betriebsleiter/gerente

Zoltán Bozó

Konyhafőnök

chef/küchencef/capocuoco

János Szél

Contacts:

+3662 / 245 726

+3620 / 482 2774

bagolyvar@bagolyvarklub.hu

www.bandula.hu

Étterem nyitva tartás

opening hours/Öffnungszeiten/orario d'apertura:

11⁰⁰ - 22⁰⁰

Dear Guests!

Your satisfaction and feedback are very valuable to us. To maintain the quality of our services and to remedy any mistakes, it is of the greatest import to receive immediate feedback from our guests. Please, feel free to contact our staff, the manager, or the owner directly in case you have any objections or comments regarding the quality of our food, drinks, or service. Our goal is to make sure that our guests leave the restaurant satisfied, so we will do our best to correct any mistakes right away, but we may not be able to solve problems, if they are only brought to our attention after your departure, perhaps days later.

Thank you for helping the work of our colleagues with your feedback,

Sincerely,

Bandula's staff and the owner, István Bónus

Liebe Gäste !

Ihre Zufriedenheit ist für uns sehr wichtig und auf Ihre Rückmeldung legen wir großen Wert. Um die hohe Qualität unseres Service aufrecht zu erhalten und um das Vorkommen von eventuellen Fehlern zu vermeiden, sind wir stets auf Ihre Rückmeldungen angewiesen. Sollten bezüglich unsere Speisen, Getränke oder Service irgendwelche Beanstandungen, Anregungen oder Wünsche haben, bitten wir Sie diese umgehend und höflich an den Mitarbeiter, dem Restaurantleiter oder direkt dem Inhaber, Herrn Istvan Bonus, zu melden. Unser Ziel der vollständigen Kundenzufriedenheit können wir nur erreichen, indem wir rechtzeitig über etwaige Unstimmigkeiten informiert werden. Später gemeldete oder für uns noch unbekannt Fälle können wir nachträglich nur bedingt lösen.

*Wir danken Ihnen, dass Sie unseren Mitarbeiter bei Ihrer Arbeit unterstützen!
Mit freundlichen Grüßen, Die Mitarbeiter*

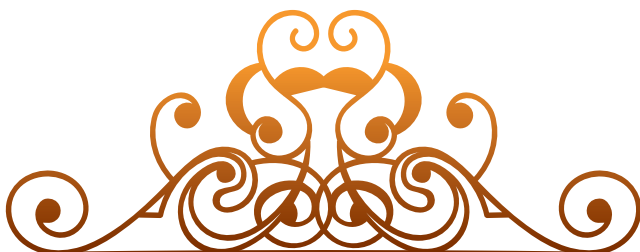
Bónus István - Inhaber

Carissimi Ospiti!

La vostra soddisfazione e il vostro feedback sono molto preziosi per noi. Per mantenere la qualità dei nostri servizi e correggere eventuali errori, è della massima importanza ricevere un feedback immediato dai nostri ospiti. Non esitate a contattare il nostro personale, il dirigente o il proprietario direttamente se avete obiezioni o commenti riguardo alla qualità dei nostri cibi, bevande o servizio. Il nostro obiettivo è fare in modo che i nostri ospiti lascino il ristorante soddisfatti, quindi faremo del nostro meglio per correggere immediatamente eventuali errori, ma questo non possiamo farlo se i problemi non ci vengono indirizzati immediatamente, quindi vi preghiamo di avvisarci di eventuali problemi prima di lasciare il nostro locale. Grazie per aver aiutato il lavoro dei nostri colleghi con il vostro feedback,

Cordiali saluti,

Lo staff Bandula e il proprietario, István Bonus



MENU / SPEISEKARTE / MENÜ



II. kategóriájú üzlet

*Business of the second category/Gaststätte II. Kategorie/
Locale di seconda categoria*

- Tartar beefsteak* 4 990 Ft
 (minced spicy tenderloin with fresh vegetables, toast, and butter)
 Tatar Beefsteak
 (feingehacktes Lendenstück mit leicht scharfen Gewürzen, mit Frischgemüse, Butter und Toast serviert)
 Bistecca alla tartara
 (con verdure fresche, pane tostato e burro)
- Caesar Salad* 2 990 Ft
 (lettuce, tomato, cucumber with roasted chicken breast slices, Parmesan cheese and toast)
 Caesar Salat
 (Salatblätter mit Tomaten, Gurken, frischgebratenen Hähnchenbruststreifen, Parmesan)
 Insalata Caesar
 (petto di pollo a striscie con insalata, cetrioli e parmigiano)
- Smoked salmon with fruit* 3 590 Ft
 (smoked salmon fillet served with fruit, toast and butter)
 Geräucherter Lachs mit Obst
 (Lachsmittle mit Obst und Käse serviert)
 Salmone affumicato
 (fette di salmone con frutta, pane tostato e burro)
- Goose-cracklings with sweet onion* 3 990 Ft
 (fresh goose-fat fried in its own lard, served with sweet onions)
 Gänsegrieben mit lila Zwiebeln
 (frisches Gänseschmer in eigenem Fett gebraten, mit lila Zwiebeln serviert)
 Cicciole d'oca con cipolla e verdure fresche
 (Cicciole d'oca fresco e cipolle rosse)
- Fish cracklings with breaded onion rings* 3 490 Ft
 Fischgrieben mit panierten Zwiebelringen
 Cicciole di pesce con anelli di cipolla inpanati

SOUPS / SUPPEN / ZUPPE

- „Füles” soup** 1 990 Ft
(pork sirloin ragout with lemon, tarragon, and cottage cheese dumplings flavoured with dill)
„Fülesch” Suppe (Schweinsragout-Suppe mit Zitrone, Estragon und Quarkklößchen mit Dill)
Zuppa „Füles”
(ragu di manzo con limone, dragoncello e gnocchetti alla ricotta e aneto)
- Gulyás soup in a stew-pot** 2 190 Ft
Gulaschsuppe aus dem Kessel
Zuppa „Gulyás” in paiolo
- Chicken soup** 1 590 Ft
(delicious hen broth with noodles, meat, and vegetables)
Hühnersuppe
(Fleischsuppe aus Landhühnern, mit Schneckenudeln, Hühnerfleisch-Streifen, Gemüse serviert)
Zuppa di pollo
(brodo di pollo tagliato a cubetti, pasta e verdure)
- Jókai bean soup** 1 990 Ft
with smoked knuckle of ham, sausage, and sour cream
Bohnensuppe „Jókai” mit Wurst
Zuppa di fagioli alla Jókai con salsiccia, stinco e crema
- Venison ragout soup with tarragon** 1 990 Ft
(soup of diced venison meat with cream and tarragon leaves)
Wildragout-Suppe mit Estragon
(kleingeschnittenes Hirschfleisch mit Estragonblättern gewürzt)
Zuppa di selvaggina con dragoncello
(stufato di selvaggina arricchito con panna e decorato con dragoncello)
- Fisherman’s soup** 3 190 Ft
(carp fillet cooked in a stew-pot)
Karpfensuppe in Schale (filetiert)
Zuppa di carpa con filetto di carpa
- French onion soup** 1 490 Ft
(leeks cooked with bacon, white wine, and Worchester sauce)
Französische Zwiebelsuppe
(Poreesuppe mit Bacon, Weisswein und Brandy gewürzt)
Zuppa francese di porro
(con pancietta, vino bianco e salsa di Worchester)
- Cold fruit soup with whipped cream** 1 490 Ft
Obstsuppe
Obstsuppe Zuppa di frutta mista con panna montata

FISH / FISCHGERICHTE / PESCE

- Carp "as you prefer" (grilled, breaded or Orly-style)* 3 690 Ft
Karpfen nach Wunsch: auf Rost gebraten, gebackener, auf „Orly“ Art
Art Carpa „a preferenza“ (alla piastra, inpanata o alla Orly)
- Catfish on the grill* 220 Ft / dkg
Katzenfisch auf Rost oder
Pesce gatto inpanato
- Catfish „paprikash“ stew* 5 190 Ft
served with sour cream and boiled pasta with cottage cheese and fried bacon
Welspaprikasch mit saurem Rahm und Topfenfleckerln
Stufato „paprikash“ di pesce gatto con panna e tagliatelle alla ricotta
- Trout with rosemary and garlic* 130 Ft / dkg
Forelle mit Rosmarin und Knoblauch
Trota con rosmarino e aglio
- Pike-perch on the grill or breaded* 220 Ft / dkg
Seezunge auf Rost oder paniert
Luccio fritto o alla piastra
- Grilled pike-perch with lettuce and salmon* 5 290 Ft
Hechtbarsch auf Rost gebraten mit Lachs und grünem Salat
Luccio alla piastra con insalata verde e pezzetti di salmone affumicato
- Salmon fillet on the grill* 5 590 Ft
Lachssteak auf Rost gebraten
Bistecca di salmone alla piastra
- Salmon steak with prawns* 6 590 Ft
Lachssteak mit Krebskrone
Bistecca di salmone con corona di gamberetti
- Salmon fillet a'la Kárpáthy* 5 990 Ft
(grilled salmon fillet with a ragout of dill-flavoured cream and mushrooms)
Lachsmittle gegrillt auf „Kárpáthy“ Art
(Lachsmittle auf Rost gebraten und Krebsragout mit Sahne, Dill und Pilzen)
Salmone alla Kárpáthy
(filetto di salmone alla piastra con ragú di gamberi all'aneto, panna e funghi)
- Lobster in one piece with crab salad* 16 900 Ft
Hummer ganz mit Krebssalat
Aragosta intera con insalata di gamberi e gamberetti alla griglia

- Jumbo shrimp in sesame seed-flavoured breading* 5 490 Ft
Königskrebs paniert mit Sesamkernen
Coda di gambero inpanato con sesamo
- Breaded frog legs* 5 290 Ft
Froschschenkel paniert
Coscie di rana fritte

POULTRY / GEFLÜGELGERICHTE / POLLAME

- Bagoly Salad* 3 390 Ft
(lettuce, tomato, cucumber with roasted chicken breast slices, Feta cheese and toast)
Bagoly Salat
(Salatblätter mit Tomaten, Gurken, frischgebratenen Hähnchenbruststreifen, Feta Käse)
Insalata Bagoly
(julienne di petto di pollo con insalata verde, pomodori, cetrioli e formaggio Feta)
- Bagoly „nuggets“* 2 790 Ft
Chicken strips fried in breadcrumbs
Hühnerstreifen in Paniermehl l gebraten
„Striscie di gufo“ (pollo) fritte
- Crispy roasted duck with mixed caramelised fruits* 130 Ft / dkg
Knuspriger Entenbraten mit karamellisierten Früchten
Arrosto di anatra con frutta mista candita
- Roasted goose drumsticks with braised red cabbage & mashed potatoes* 5 990 Ft
Ofen gebacken Gänsekeule mit Rotkohl und Püree
Coscia d'oca al forno
(coscia d'oca con cavoli rossi e puré di patate)
- Roasted goose Kalocsa-style* 6 890 Ft
(roasted goose drumsticks with grilled goose liver)
„Gänsefeber“, Ofen auf Rost mit Gänseleber
Coscia d'oca alla „Kalocsa“
(coscia d'oca alla piastra con foie gras)
- Grilled chicken breast marinated in garlic and mustard* 2 690 Ft
In Knoblauchsensf gepökelte Hähnchenbrust, auf Rost gebraten
Petto di pollo alla griglia in salamoia di aglio e senape
- Cordon Bleu* 3 190 Ft
(breaded turkey breast fillet stuffed with cheese and ham)
Cordon Bleu – aus Putenfleisch
Tacchino Cordon Bleu
(petto di tacchino inpanato, ripieno con formaggio e prosciutto)

- Turkey Óvári-style** 3 890 Ft
(turkey breast fillet roasted in the oven with ham, cheese, and mushrooms, served with spaghetti alla carbonara)
Putenfilet „Óvári“ auf Rost, dazu Spaghetti mit Sahne und Käse
(Putenfilet auf Rost gebraten, überbacken im Ofen mit einer Scheibe Schinken, Pilzen und geriebenem Käse)
Tacchino alla „Óvári“
(petto di tacchino alla piastra cotto al forno con prosciutto, formaggio e funghi, servito con spaghetti alla carbonara)
- Breaded Turkey breast fillet stuffed with almonds and prunes** 3 190 Ft
Putenfleisch mit Mandeln und Backpflaumen gefüllt, paniert
Petto di tacchino fritto, con ripieno di mandorle e prugne essicate
- Turkey breast fillet stuffed with spicy sheep cheese** 3 190 Ft
Putenbrust-Filet mit würziger Schafskäse
Petto di tacchino con piccante ripieno al pecorino
- Goose liver on the grill or fried in breadcrumbs** 6 990 Ft
Gänseleber auf Rost gebraten
Fegato d'oca alla piastra o inpanato
- Transylvanian goose liver** 7 690 Ft
(grilled goose liver in sauce of mushrooms, cucumbers, tomato, cheese, and white wine)
„Siebenbürger“ Gänseleberscheiben
(Gänseleber auf Rost - in einer Weisswein-Käse-Sosse mit Pilzen, Gurken, Tomaten)
Fegato d'oca alla Transilvania
(fegato d'oca alla piastra con ragú di funghi, cetriolo, pomodoro, formaggio e vino bianco)
- Turkey breast fillet stuffed with goose liver** 5 290 Ft
Putenbrust mit Gänseleber gefüllt
Petto di tacchino ripieno con fegato d'oca

LAMB/ DAS LAMM /AGNELLO

- Grilled lamb steak with rich trimmings** 180 Ft / dkg
Lammsteak auf Rost gebraten, mit reicher Beilage
Nocca d'agnello alla piastra con contorno misto
(patate al prezzemolo, e verdure cotte con rosmarino)
- Grilled lamb steak a'la Savoy** 4 990 Ft
(with a sauce of ham, mushrooms, and cheese)
Lammsteak auf Rost gebraten, mit reicher Beilage „Savooyer“ Lammsteak
(Schinken, Pilze, Bechamel, mit Käse überbacken)
Agnello alla Savoiese
(con formaggio fuso e crema di formaggio con prosciutto e funghi)

PORK / SCHWEINSGERICHTE / MAIALE

- Santorini knuckle of ham and gnocchi flavoured
with sour cream and dill* 4 290 Ft
(diced cooked and smoked knuckle of ham with mushrooms,
cream, and parsley)
Geräuchertes Eisbein „Santorini“ mit Gnocchi und saurer Sahne
(geräuchertes und gekochtes Eisbein in Würfel geschnitten,
mit Pilzen und Sahne zubereitet)
Nocca di maiale affumicato alla Santorini con gnocchi alla panna ed aneto
- Gypsy roast* 3 190 Ft
(pork cutlets roasted on a spit with garlic, bacon, and onions)
Zigeunerbraten
(Nackenstück mit Knoblauch auf Rost gebraten mit Speck
und Zwiebeln serviert)
Arrosto alla zingara
(agnello arrosto con aglio servito con cipolle croccanti e pancetta affumicata)
- Pork chop Szeged-style* 3 190 Ft
(marinated pork chop stuffed with a mixture of Pick salami,
dill gherkins, mushroom and cheese, fried in breadcrumbs)
Szegediner Schweinsschnitzel
(gefüllt mit Pick-Salami-Streifen, Pilzen, Gurken und Käse, paniert)
Costoletta di maiale alla „Szeged“
(bistecca frita di maiale ripiena di salame, cetrioli e formaggio)
- „Nobleman’s Roast“* 3 590 Ft
(Pork sirloin stuffed with ham, mushroom and fried brains)
Brateneines Adligen
(Jungfernbraten mit Hirn, Pilzen, Schinken überbacken)
„Arrosto del nobiluomo“
(Bistecca di maiale ripiena con prosciutto, funghi e midollo)
- Pork tenderloin Bagoly-style* 3 190 Ft
(with a spicy ragout of chicken liver, onions, mushrooms, and ham)
„Eulenkotelette“
(Schweinskotelette mit Zwiebeln, Hähnchenleber, Pilzen, Schinken,
gemahlenem Paprika und Gewürzen in einem saftigen Ragout)
Costoletta alla „Bagoly“
(costoletta di maiale arrostita con salsa speziata di cipolle, fegato di pollo,
funghi e prosciutto)
- Pork cutlet stuffed fried brains* 3 190 Ft
Schnitzel mit Gehirn
Bistecca di maiale ripiena

BEEF / RINDFLEISCHGERICHTE / MANZO

- Chateaubriand** 1 1900 Ft
Chateaubriand
- Steak „Carmen”** 6 990 Ft
Tenderloin served with a stew of tomato, bacon, onion and mushroom with homemade brown sauce & potato croquettes
Steak mit Speck, Zwiebeln, Pilzen, Tomaten und hausgemachtem braunen Soße und Kroquette
Filetto con ragu di pomodoro, pancetta, cipolla e funghi con brodo arrosto fatto in casa e crochette di patate
- Grilled tenderloin „Tégláskert”-style** 7 990 Ft
(grilled tenderloin steak topped with fried smoked cheese and grilled goose liver)
„Tégláskerti” Lenden auf Rost, mit Räucherkäse und Gänseleber
Filetto alla „Tégláskert”, con formaggio affumicato e Foie Gras
- Tenderloin steak Budapest-style** 7 990 Ft
(grilled tenderloin steak with a ragout of lecsó' tomato and green pepper stew, chicken liver, mushrooms, and green peas)
Budapester Lenden
(mit einem Ragout aus Letscho, Gänseleber und grünen Erbsen)
Filetto alla „Budapest” (con ragu di ratatouille, foie Gras e piselli)
- Sirloin a' la Aunt Rézi** 5 390 Ft
(sirloin steak with slices of bacon and onion rings)
Lenden auf Tante Rézi Art
(Lenden auf Rost gebraten mit Knoblauchmark, knusprigem Bacon und Röstzwiebeln)
Filetto della zia „Rézi”
(controfiletto con aglio, pancietta croccante e anelli di cipolla)
- Stroganoff tenderloin** 5 890 Ft
(tenderloin steak slices with a sauce of bacon, dill gherkins, mustard, cream, and mushrooms)
Lenden „Stroganoff”
(Lendenstreifen mit Pilzen, Gurken, Speck und Sahne)
Lombo alla Stroganoff
(Strisciette di filetto in salsa di panna con cetrioli, funghi e pancietta)
- Chilli tenderloin** 5 890 Ft
(tenderloin steak slices with Mexican chilli beans, and sweet corn)
Lenden mit Chili
(Lendenstreifen kurz gebraten, mit leicht scharfen Chili-Bohnen)
Filetto al „Chili”
(strisciette di filetto con fagioli rossi leggermente piccanti e mais)
- Sirloin Venetian style** 5 390 Ft
(sirloin steak with grilled tomatoes and Mozzarella)
Venediger Lenden
(Lenden natur mit gebratenen Tomatenringen und Mozzarella)
Controfiletto alla veneziana
(controfiletto naturale con fette di pomodori cotti e mozzarella)
- Beef „paprikás” stew** 3 890 Ft
Pörkölt vom Rind
Stufato di manzo all' ungherese

„Poultry banquet” for 6-8 persons **26 990 Ft**

(grilled chicken breast fillet, grilled turkey breast fillet, roasted goose drumsticks, roasted duck, served with oven-baked potatoes, sautéed cabbage, grilled vegetables, and braised apple)

Geflügelschmaus für 6-8 Personen

(Ente ganz, Gänsekeule, Pute auf Rost, Hähnchenbrust auf Rost,

Ofenkartoffeln, Röstkartoffeln, Weisskohl gedünstet,

Gemüsespiess auf Rost gebraten, äpfel gedünstet)

„Banchetto con galliformi” per 6-8 persone

(petto di pollo e tacchino alla piastra, cosce d’oca arrosto,

anatra croccante arrosto, con patate al forno, cavolo bollito,

grigliata di verdure e mela cotta)

Pork plate for 6-8 persons **26 990 Ft**

(roasted spare ribs, pork cutlet with garlic, smoked knuckle of ham, pork chops Szeged-style, served with oven-baked potatoes, sautéed cabbage, grilled vegetables, and braised apple)

Schweinsplatte

(Pökelkamm am Stück gebraten, Szegediner Steak,

Schweinskotelette mit Knoblauch, geräuchertes Eisbein am Stück,

im Ofen gebraten, Ofenkartoffeln, Röstkartoffeln,

Weisskohl gedünstet, äpfel gedünstet)

Piatto di maiale per 6-8 persone

(costine marinate, bracciola all’ aglio, nocca intera cotta al forno,

costoletta alla „Szeged”, con patate al forno, cavolo bollito,

grigliata di verdure e mela cotta)

A plate of freshly fried stuff for 4 persons: **15 990 Ft**

Chicken with asparagus, Turkey stuffed with plums & almonds, pork cutlets roasted on a spit with garlic, cheese fried in breadcrumbs, steak potatoes, roasted vegetables, steamed rice with sweet corn & fried grated potatoes

Huhn mit Spargel, Putenschnitzel mit getrockneten Pflaume und

Mandel, Zigeunerbraten, Gebackener Käse mit Steak, Kartoffeln,

Gegrillten Gemüse, Reis mit Mais und Rösti Piatto per quattro persone

Piatto misto per quattro

(formaggio fritto, pollo con asparagi, scaloppina di tacchino con mandorle

e prugne essicate, „arrosto alla zingara” con patatea l’ forno, verdure cotte,

riso con mais e crocchette)

„Bagoly” plate for 2 persons **6 490 Ft**

(breaded pork cutlet, pork cutlet Parisian-style,

breaded Turkey breast stripes, cordon bleu, grilled turkey breast fillet with garlic, grilled chicken breast fillet with mustard)

„Eulenplatte” für 2 Personen

(Wiener Schnitzel, Pariser Schnitzel, „Eulenstreifen”,

Cordon Bleu, Naturschnitzel mit Knoblauch, Hähnchenbrust mit Senf)

Piatto „Bagoly” per 2 persone

(Cotoletta alla milanese, cotoletta parigiana, strisciette di petto di

pollo, cordon bleu, filetto al naturale con aglio e petto di pollo con senape)

Freshwater Fish Platter 9 490 Ft

(Grilled crayfish fillet, breaded pike-perch fillet, fish cracklings, carp fillet Orly-style)

Fisch-Holzteller aus heimischem Fisch

(Welsfilet, paniertes Zander, Fischgrieben, Karpfen auf Orlyart)

Piatto di pesce locale

(pescegatto alla piastra, persico fritto, ciccioli di pesce e carpa all'Orly)

Smoked knuckle of ham roasted in the oven for 2 persons 90 Ft / dkg

Geräuchertes Eisbein, um Ofen gebraten, für 2 Personen

Nocca di maiale al forno affumicata per 2 persone

VEGETARIAN COURSES / VEGETARIERGERICHTE / PIATTI VEGETARIANI

Camembert fried in breadcrumbs with cranberry sauce 2 690 Ft

Camembert paniert mit Heidelbeerenmarmelade

Camembert fritto con marmellata di mirtilli

Breaded mushrooms filled with spicy sheep cheese 2 690 Ft

Pilzköpfe mit gewürztem Schafskäse gefüllt und paniert

Cappelli di funghi fritti con ripieno al pecorino piccante

Mozzarella with fresh vegetables 3 490 Ft

Mozzarella mit frischem Salat

Mozzarella con verdure fresche

PASTAS / NUDELN / PASTA

*Green pasta with a creamy sauce of wild forest mushrooms
and bacon bits* 3 290 Ft

Waldpilze in Sahne mit Nudeln und Baconchips

Tagliatelle alla panna, salsa di funghi di bosco e pezzettini di bacon (pancetta frita)

Spaghetti alla Bolognese 2 690 Ft

(with a ragout of tomatoes and minced meat, served with cheese)

Bologneser Spagetti

(Spagetti mit Gehacktes in Tomatensoße und Käse)

Spaghetti alla bolognese

„Túrós csusza“ 2 690 Ft

(boiled pasta with cottage cheese and fried bacon)

Topfenfleckerln mit Grammel

„Túrós csusza“

(maltagliati con ricotta e pancetta affumicata frita)

SAUCES / SOSSEN / SALSE

<i>Tzatziki</i> <i>Tzatziki</i> <i>Salsa tzatziki</i>	690 Ft
<i>Tartar sauce</i> <i>Tartarensosse</i> <i>Salsa tartara</i>	690 Ft
<i>Creamy mushroom sauce</i> <i>Pilzsosse mit Sahne</i> <i>Salsa di funghi con panna</i>	990 Ft
<i>Green pepper sauce</i> <i>Grüne Pfeffersauce</i> <i>Salsa al pepe verde</i>	990 Ft

PICKLES / SALATE / SOTTOACETI

<i>Greek salad</i> <i>Griechischer Salat</i> <i>Insalata greca</i>	990 Ft
<i>Tomato salad</i> <i>Tomatensalat</i> <i>Insalata di pomodori freschi</i>	890 Ft
<i>Cucumber salad with sour cream</i> <i>Gurkensalat mit saurer Sahne</i> <i>Insalata di cetrioli con panna acida</i>	890 Ft
<i>Pickles</i> <i>gurke mit Essig</i> <i>Cetriolini sotto aceto</i>	790 Ft
<i>Cabbage salad</i> <i>Krautsalat</i> <i>Insalata di cavolo</i>	790 Ft
<i>Mixed salad for 4 persons</i> <i>Salatplatte für 4 Personen</i> <i>Insalata mista per 4 persone</i>	2 790 Ft

GARNISHES / BEILAGEN / CONTORNI

<i>Grilled vegetables</i> Gebackenes Gemüse Grigliata di verdure	1 350 Ft
<i>Steamed rice</i> Reis gedünstet Riso cotto al vapore	790 Ft
<i>French fries (chips)</i> Pommes frites Patatine fritte	990 Ft
<i>Steamed rice with sweet corn and cheese</i> Reis mit Maiskörnern und Käse Riso con mais e formaggio	890 Ft
<i>Parsley-flavoured potatoes</i> Petersilienkartoffeln Patate al prezzemolo	990 Ft
<i>Mashed potatoes</i> Kartoffelpüree Puré di patate	1 090 Ft
<i>Potato Croquettes</i> Kartoffelkroketten Crochette di patate	990 Ft
<i>Apple slices braised on butter and sprinkled with cinnamon</i> Apfelscheiben in Butter geröstet, mit Zimt Fette di mela con cannella cotte su burro	1 090 Ft
<i>Apple-flavoured potato croquettes</i> Apfelkroketten Crochette di patate alla mela	990 Ft
<i>Steak fries</i> Steak Kartoffeln Patate arrosto	990 Ft

DESSERTS / DESSERTS / DOLCI

- Ice cream with fruits and whipped cream* 990 Ft
Club Schale (Obst, Eis, Schlagsahne)
Coppa Club (frutta fresca, gelato alla vaniglia e panna montata)
- Home-made dumplings Somlói-style* 1 490 Ft
(with sour cherries soaked in rum)
Somlóer Nockerl (hausgemacht)
Gnocchetti di „Somló” (fatti in casa con amarene e rum)
- Chestnut purée with whipped cream* 990 Ft
Maronenpüree
Puré di castagne con panna montata
- Crêpes Gundel-style* 1 490 Ft
(with rum-flavoured walnut filling and chocolate syrup)
Gundelpalatschinken
Crêpe alla „Gundel”
(con ripieno alle noci rum e sciroppo al cioccolato)
- Crêpes filled with cottage cheese,
served with vanilla sauce and fruits* 1 490 Ft
Quarkpalatschinken mit Vanillesosse und Früchten
Crêpe alla ricotta, con salsa di vaniglia e macedonia di frutta
- Crêpes filled with apples and cinnamon,
served in vanilla sauce* 1 490 Ft
Palatschinken mit Zimtäpfeln und Vanillesosse
Crêpe alla mela e cannella, con salsa di vanigli