



MAIN MENU / SPEISEKARTE



II. kategóriájú üzlet

Business of the second category/Gaststätte II. Kategorie/Azienda della seconda categoria

BREAKFAST MENU / FRÜHSTÜCKSKARTE / PER LA PRIMCOLAZIONE

Fried eggs (3 eggs) 1 290 Ft
Spiegeleier (3 Eier)
Frittata di uova (3 uova)

Scrambled Eggs (3 eggs) 1 290 Ft
Rührei (3 Eier)
Frittata di uova (3 uova)

Scrambled Eggs Hungarian-style 1 790 Ft
(onions, sausage, ham, cheese)
Rühreier reichlich
(Zwiebeln, Wurst, Schinken, Käse)
Frittata di uova con cipolla, salsiccia,
prosciutto e formaggio
3 eggs/3 Eier/3 uova

Greek Omelette (3 eggs) 1 990 Ft
(tomatoes, Feta cheese, onions, bacon)
Griechisches Omelett
(Tomate, Feta Käse, Bacon, Zwiebel, von 3 Eier)
Fittata Greca (3 uova)
(Pomodoro, Feta, cipolla, bacon)

Omelette 1 990 Ft
(eggs, smoked ham, mozzarella, feta, bell pepper, leek)
Omelett
(Ei, Schwarzwälder Schinken, Mozzarella, Feta Käse, Pritamin Paprika und Porree)
Omelette
(uova, prosciutto affumicato, mozzarella, formaggio di feta, peperoni, porro)

French toast 990 Ft
Gebratenes Brot (Pafese)
Pane in uovo sbattuto

Fried egg bread with sour cream and cheese 1 490 Ft
Gebratenes Brot in Rahm und Käse
Pane in uovo sbattuto con panna acida e formaggio

Ham and Eggs (3 eggs) 1 890 Ft
Ham and Eggs (3 Eier)
Prosciutto con uova all'occhio di bue (3 uova)

Bacon and Eggs (3 eggs) 1 890 Ft
Bacon and Eggs (3 Eier)
Bacon (pancetta) con uova all'occhio di bue (3 uova)

CHEESE ON TOAST / WÄRME SANDWICH / TOAST

With Ham 990 Ft
mit Schinken
con prosciutto

Toast with ham and mushrooms 1 190 Ft
Schinken-Pilze
Toast con prosciutto e funghi

Cheese Toast with Sweet Corn 1 250 Ft
(sweet corn, boiled eggs, ham paté, cheese)
Warme Brötchen mit Mais
(Mais, Ei, Schinkenpaste, Käse)
Panino caldo con mais e formaggio
(mais, uova, crema di prosciutto, formaggio)

- Toast with sausage, hot pepper, boiled egg, mustard and cheese* 1 350 Ft
 Toast mit wurst, Paprika, gekochtes Ei, Senf, Käse
 Toast con salsiccia, peperoncini, uovo cotto, senape e formaggio
- Toast with ham, boiled eggs, cheese and cream of paprika* 1 250 Ft
 Toast mit Schinken, gekochte Eier, Käse und Sahne Paprika
 Toast con prosciutto e funghi, uovo cotto, formaggio e crema di peperone
- “Adam’s Dash” Cheese Toast* 1 550 Ft
 (sour cream, smoked pork collar steak slices, fried egg, sweet onion, spicy hot pepper, cheese)
 „Adam schnitt“ Toast Sandwich
 (saure Sahne, Schweinenacken, Spiegelei, Lilazwiebel, Scharfe Paprika, Käse)
 Panino caldo „Tagliato all’ Adamo“
 (panna acida, costolette di maiale, uovo fritto, peperoni piccanti, cipolla rossa, formaggio)

SANDWICHES WITH BAGUETTE OR TOAST BREAD

- Purpur baguette with pork clod and fried sweet potatoes* 2 290 Ft
 (grilled pork clod, grilled sweet onions, pickles, garlic-flavoured mayonnaise)
 PurPur Brot mit Schweinekamm und mit Süßkartoffel
 (Gebratene Kammscheiben, Cheddar Käse, gegrillte rote Zwiebel, Gewürzgurkel, Mayonnaise mit Knoblauch)
- Purpur baguette with bacon & eggs and fried sweet potatoes* 2 350 Ft
 (blue cheese-flavoured sour cream, bacon, fried egg, spinach, grilled courgette, cocktail tomatoes)
 PurPur Brot mit Bacon, Spiegelei und Süßkartoffel
 (Sauerrahm mit Blauschimmelkäse, Bacon, Spiegelei, Spinat, gegrillte Zucchini, Cocktailtomaten)
- Purpur baguette with chicken breast and fried potatoes* 2 290 Ft
 (mayonnaise with dried tomatoes, salad, grilled chicken breast, grilled sweet peppers)
 PurPur Brot mit Hühnerbrust und Süßkartoffeln
 (Mayonnaise mit getrocknete Tomaten, Salat, gebratene Hühnerbrust, gegrillte rote Paprika)
- Vegetarian Purpur baguette with fried sweet potatoes* 2 290 Ft
 (aubergine cream, grilled smoked cheese, coleslaw, cocktail tomatoes)
 Vegetarische PurPur Brot mit Süßkartoffeln
 (Auberginencreme, gegrillter Räucherkäse, Coleslaw, Cocktailtomaten)
- Kyiv toast with fried sweet potatoes and foamed mayonnaise* 2 290 Ft
 (spiced butter, ham and Cheddar)
 Kiewer Toast mit Süßkartoffeln und Mayonnaise-schaum
 (Kräuterbutter, Schinken, Cheddar Käse)
- Italian Toast with steak potatoes* 2 290 Ft
 (ragù arrabbiata, forest ham and mozzarella)
 Italienischer Toast mit Steak Kartoffeln
 (Ragout all’ arrabbiata, Schwarzwälder Schinken, Mozzarella Käse)
- Croque Monsieur* 2 490 Ft
 (bechamel, Dijon mustard, cheese, ham)
 Croque Monsieur
 (Béchamelsoße, Dijoner Senfsauce, Käse, Schinken)
- Croque Madame* 2 790 Ft
 (bechamel, Dijon mustard, cheese, ham, fried egg)
 Croque Madame
 (Béchamelsoße, Dijoner Senfsauce, Käse, Schinken, Spiegelei)

BURGERS

- Cheese Burger „Sas“ style** 3 990 Ft
(bun, sour cream, salad, meat petty filled with cheese, pickles, onion Lyonnaise, BBQ sauce, served with steak fries)
Cheese Burger
(Hamburgerbrötchen, Sauerrahm, Kopfsalat, gefüllten Rindfleisch mit Trappistenkäse, Delikatesse Gurken, Lyoner Zwiebeln, BBQ Soße und mit Steak Kartoffeln, als Beilage)
Cheese Burger
(panino, panna acida, insalata verde, carne bovina tritata ripiena con formaggio, cetriolini sott'aceto, cipolle Lyonnaise, salsa barbecue, servito con patatine fritte)
- Spicy burger** 3 990 Ft
(bun, spicy sauce, salad, jalapeños, Cheddar and tabasco)
Feuriger Hamburger mit Steak Kartoffeln
(Küpf, pikant Soßen, Salat, Jalapeno, Cheddar Käse, Tabasco)
- Vegan burger** 3 590 Ft
(bun, sour cream, salad, grilled smoked cheese, tomato, cucumber, avocado cream)
Vegetarischer Hamburger mit Gebackenen Süßkartoffeln
(Küpf, Sauerrahm, Salat, gegrillter Räucherkäse, Tomaten, Gurken, Avocado creme)
- Chicken burger with fried sweet potatoes** 3 690 Ft
(bun, sour cream, salad, grilled chicken breast, spicy sauce, cheese, grilled sweet peppers)
Hähnchen Burger mit Gebackenen Süßkartoffeln
(Küpf, Sauerrahm, Salat, gegrillte Hähnchenschenkel, Trappistenkäse, gegrillte Pritamin-Paprika)

APPETISERS / VORSPEISEN / ANTIPASTI

- Tartar beef steak** 4 490 Ft
(spicy minced beef sirloin with toast and butter)
Tatar Beefsteak
Bistecca alla tartara
(tritato di lombata, condiamo e serviamo con pane tostato)
- Fried goose cracklings with Italian sweet onions** 3 990 Ft
Gänsegrammel mit Zwiebeln
Ciccio di oca con cipolla di tropea
- Bruschetta** 1 490 Ft
(regular/ spicy/ tuna/ olives)
Bruschetta mit Röstbrot
(Original / scharf/ mit Thunfisch/ mit Oliven)
- Eggplant (aubergine) paste with toast bread** 1 590 Ft
Auberginecreme mit geröstetem Brot
Crema di melanzane con pane tostato
- Cheese platter** 3 990 Ft
Käseteller
Piatto di formaggi

SOUPS / SUPPEN / ZUPPE

- Turkey ragout soup with rosemary** 1 690 Ft
Rosmarin Putenraout
Zuppa di tacchino saporita con rosmarino
- Garlic cream soup cooked with cheese on toast** 1 490 Ft
Knoblauchcremesuppe mit Käsetoast
Zuppa di crema di aglio con pane tostato e formaggio
- Strawberry cream soup with whipped cream & churros** 1 490 Ft
Erdbeerecremesuppe mit Schlag und Churros
Zuppa di crema di fragola con panna montata e churros
- Chicken soup** 1 690 Ft
(delicious hen broth with noodles, meat, and vegetables)
Reiche Hühnersuppe mit Spiralnudeln
(Hühnerfleisch-Streifen und Gemüse serviert)

SALADS / SALATE / INSALATE

- Salad Little Gardener-style** 2 990 Ft
(mixed salad, pumpkin seed oil, grilled chicken, boiled egg, mais, wine vinegar)
Kleiner Gärtner Salat
(gemischte Salat, Kürbiskernöl, Hühnerfleisch, gekochtes Ei, Mais, Weinessig)
- Caesar salad** 2 990 Ft
(served with Parmesan cheese, grilled chicken breast, garlicflavoured croutons, mixed salad and Tzatziki)
Julius Caesar Salat
(Caesar Salat mit Parmesankäse, Knoblauch-Brotwürfel, Hähnchenfleisch, gemischt Salat und Tsatsiki Soße)
(serviamo con Parmiggiano, petto di pollo alla griglia, crostini all'aglio, insalata mista e Tzatziki)
- „Eagle” salad** 2 990 Ft
(with grilled peppers, grated boiled eggs, bacon and parmesan cheese, balsamic vinegar)
„Adler” Salat
(mit gegrilltem Paprika, geriebene gekochte Eier, Speck und Parmesan, Balsamico-Essig)
Insalata „Aquila”
(insalata mista con peperone alla griglia, uovo cotto, pancetta e parmigiano, aceto balsamico)
- „Fitness” salad** 2 990 Ft
mixed salad, grilled chicken breast strips, roasted seeds, balsamic yoghurt dressing
Fitness Salat
(gemischter Salat, gebratene Hähnchenbruststreifen, gebratene Kerne und Balsamico-Joghurt-Soße)
Insalata „fitness”
insalata mista, straccetti di pollo alla griglia, semi arrostiti, alsa allo yogurt con aceto balsamico
- Greek salad** 2 490 Ft
Griechischer Salat
Insalata greca
- Tomato salad** 890 Ft
Tomatensalat
Insalata di pomodoro
- Cucumber salad** 890 Ft
Gurkensalat
Insalata di cetriolo
- Pickles** 790 Ft
gurke mit Essig
Cetrioli in agrodolce
- 

MAIN DISHES / HAUPTSPEISEN / PIATTI PRINCIPALI

- Schnitzel (chicken breast or pork rib) with chips** 2 990 Ft
Schnitzel (Hähnchenbrust oder Schweinerippen) mit Pommes frites
- Kyiv cutlet „Sas“-style (chicken breast or pork rib) with steamed rice** 3 290 Ft
*(mozzarella, spiced butter and nutmeg)
Kjewer Schnitzel von „Adler“ Art (Hähnchenbrust oder Schweinerippen) mit Reis
(Mozarella Käse, Kräuterbutter, Muskat)*
- Oven-baked chicken breast with blue cheese and forest ham, served with fried sweet potatoes** 3 590 Ft
*Gratinierte Hühnerbrust mit Blauschimmelkäse und Schwarzwälder Schinken
(Süßkartoffeln und Steak Kartoffeln)*
- Braised pork Brassó-style (with garlic)** 3 390 Ft
*Brassauer kleiner Braten
Arrosto di maiale alla Brassó (con aglio)*
- Walnut crusted turkey breast filled with ham and blue cheese, served with fried sweet potatoes** 3 990 Ft
*Gefüllte Putenbrust mit Schwarzwälder Schinken und Blauschimmelkäse
(Walnuss Schale Frittieren und Süßkartoffeln)*
- Pork sirloin with Parmesan-flavoured creamy risotto** 3 990 Ft
Schweinemedallions mit rahmigen Risotto mit Parmesan
- Pulled pork tortilla with steak potatoes** 3 190 Ft
*(pulled pork, BBQ sauce, Cheddar and jalapeños)
Pulled Pork Tortilla mit Steak Kartoffeln
(Schweinekamm hat mit der Gabel auseinandergezogen, BBQ Soße, Cheddar Käse, Jalapeno)*
- Doner kebab Café-style** 3 290 Ft
*(chicken kebab, salad, tomatoes, Tzatziki, steak potatoes and cheese)
Gyros Teller von „Café“ Art
(Salat, Tomaten, Tzatziki, Steak Kartoffeln, Hühnerfleisch, Käse)*
- Sirloin steak with fried onions** 5 390 Ft
*(salad, steak potatoes and spicy sauce)
Rostbraten mit knusprigen Zwiebeln
(Mit Salat, Steak Kartoffeln und Pikanter Soße)*
- Sesame-flavoured chicken slices with lettuce and tzatziki** 3 190 Ft
*Paniertes Hühnchen mit Sesam auf Salat mit Tzatziki
Insalata con fettine di petto di pollo impanate con sesamo e tzatziki*
- Grilled chicken breast with fresh lettuce** 3 690 Ft
*Gegrillten Hähnchenbrust mit frischen Salat
(Sosse nach Wunsch)
Petto di pollo alla griglia con lattuga fresca*
- Grilled chicken breast filled with Cheddar cheese and smoked ham** 3 190 Ft
*served with rice and grilled vegetables
Taschen Hähnchenbrust mit gegrillten Gemüse und Reis
(Mariniertes Hähnchenbrust mit Cheddar Käse und Schwarzwälder Schinken gefüllt mit gegrillten Gemüse und Reis serviert)
Petto di pollo alla griglia ripieno di formaggio cheddar con prosciutto affumicato, riso bianco con verdure alla griglia*

Pork Medallions filled with Duck liver 5 990 Ft
 (served with green beans and bacon sprinkles)
 Mit Enteleber gefüllten Schweinefilet mit Bacon und
 Schnittbohnen
 Medaglioni di maiale ripieni di fegato d'anatra
 (serviamo con fagiolini e bacon)

Lamb knuckle of ham with fried vegetables 180 Ft / dkg
 Ganze Lamm Haxe zubereiten, mit gebratenen Gemüse
 Zampa d'agnello con verdure fritte

Beef tenderloin with steak potatoes and grilled vegetables 8 260 Ft
 Lendenbraten Steak mit Kartoffeln und gegrillten Gemüse
 Controfiletto di manzo con patate al forno con verdure alla griglia

Roasted goose drumsticks 5 990 Ft
 with braised cabbage & apple-flavoured potato croquettes
 Gebratene Gänsekeule mit Schmorkraut und Apfelkrokette
 Ofen gebacken Gänsekeule mit gedünsteter Kohl und Kartoffelkroketten
 mit Apfelgeschmack
 Coscia d'oca al forno
 coscia d'oca con cavoli al vapore e Crochette alla mela

Chicken Fajitas with guacamole and Steak Potatoes 3 190 Ft
 Hähnchen Fajitas mit Steak Kartoffeln
 (Hausgemachte Fladenbrot mit würzigen Hähnchen Fajitas,
 Eisberg Salat, Tomaten, guacamole und Käse oben
 gegrillte und Steak Kartoffeln
 „Fajitas“ di pollo con patate a spicchi.
 (Pita in casa ripiena con petto di pollo, insalata
 verde, pomodoro, guacamole e formaggio)

Hungarian „Lecsó“ small / grand portion
 1 590 Ft / 2 190 Ft
 (fresh green pepper and tomato stew)
 Ungarischer Letscho
 (frischer Paprika, Tomaten, Zwiebeln)
 Peperonata ungherese

Hungarian „Lecsó“ with sausage and eggs small / grand portion
 1 890 Ft / 2 490 Ft
 Letscho mit Wurst
 (frischer Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Wurst, Eier)
 Peperonata con salsiccia e uova

FISH / FISCHGERICHTE / PIATTI DI PESCE

Sword fish steak with buttery sugar snap peas 4 290 Ft
 Steak vom Schwertfisch mit butteriger Zuckererbse

Salmon steak with thyme-flavoured baby carrots 6 490 Ft
 Steak vom Lachs mit Thymian und Babykarotten

Pikeperch (breaded/grilled) with buttery mashed potatoes 4 290 Ft
 Hechtbarsch-Filet (frittierte oder gegrillte) mit butterigem Kartoffelpüree

Catfish (breaded/grilled) with chips 4 990 Ft
 Welsfilet (frittierte oder gegrillte) mit Pommes frites

Spicy corn flake crusted catfish with buttery mashed potatoes 4 990 Ft
 Fischstäbchen mit würziger Cornflakes-Panade
 (Frittiertes Welsfiletfilet mit hausmeachter würzigen Cornflakes-Panade)

PASTA

- Spaghetti with chicken breast, mushrooms, cream and Parmesan cheese* 2 690 Ft
Spaghetti mit Hühnerfleisch, Champignons, Obers und Parmesankäse
- Spaghetti Bolognese with Parmesan cheese* 2 890 Ft
Spaghetti Bolognese Art mit Parmesankäse
- Spagetti Arrabbiata* 2 690 Ft
- Pasta with spinach, cheese sauce, pieces of blue cheese* 2 990 Ft
Nudeln Spinat
(Spinat-Räucherkäse Soße mit Blauschimmelkäse Schnipfel auf Dunkelnudeln serviert)
Pasta di farro con spinaci e gorgonzola.
- Papardelle all'Arrabiata* 2 690 Ft
Papardelle all'Arrabiata
Pappardelle arrabiata
(Pappardelle Nudeln mit hausgemachten italienischen würzigen Tomatensoße und Parmesan)
Pappardelle all'arrabiata.

VEGETARIAN DISHES / VEGETARIER SPEISEN / PIATTI VEGETARIANI

- Breaded cheese with French fries & Tartar sauce* 2 990 Ft
Panierter Käse mit Pommes frites und Remoulade
Formaggio impanato con patate fritte
- Breaded camembert with cranberry sauce and apple flavoured potato croquettes* 3 390 Ft
Panierter Camembertkäse mit Preiselbeersauce und Kartoffelkroketten mit Apfelgeschmack
Camembert impanato con marmellata di mirtillo e crochette di patate
- Fried cheese nuggets with fresh salad and Tartar sauce* 2 990 Ft
gebackener Käse Nuggets mit frischem Salat und Sauce Tartare
bocconcini fritti di formaggio con insalata verde e salsa Tartar
- Green salad with pumpkin seed oil and grilled smoked cheese* 3 490 Ft
Grüner Salat mit Kürbiskernöl und gerösteten geräuchertem Käse
Insalata verde con olio di semi di zucca e formaggio affumicato alla griglia
- Grilled Goat cheese in pistacchio-flavoured breading with mixed vegetables* 3 690 Ft
Ziegenkäse mit Pistazie gegrillt mit gemischter Salat und Zitrusgewächs Vinaigrette
Formaggio di capra alla piastra con insalata mista.
- Grilled Camembert cheese covered in ground walnuts with salad and citrusy vinaigrette* 3 690 Ft
Gegrillte Camembert Käse in Walnuss Kruste, mit Salat und Vinaigrette
Camembert alla griglia ricoperto di noci tritate, con insalata e vinaigrette al limone
- Breaded zucchini with tzatziki* 2 890 Ft
Backzucchini mit Tzatziki
Zucchine impanate con tzatziki

DESSERTS / SWEETS / DOLCI

- Crêpes filled with hazelnut spread and served with white chocolate sauce* 1 590 Ft
Nutelapalatschinken mit weißer Schokolosofe
Crepe ripiena con Nutella, serviamo con salsa di cioccolato bianco
- Plum crumble with cinnamon-flavoured sour cream* 1 590 Ft
Butterige Crumble mit Pflaume, Zimt und Sauerrahm
- Chocolate soufflé with white chocolate sauce and vanilla ice cream* 1 690 Ft
Schokoladen Soufflé mit Weißer Schokolade und Vanilleeis
- Rice pudding with hazelnut cream/white chocolate/forest fruits* 1 490 Ft
Milchreis mit Schlagsahne
(mit Haselnusscreme / Weißer Schokolade / wilden Wald Beeren)
- Homemade Cheesecake* 1 590 Ft
(regular/caramel/chocolate/forest fruits)
Hausgemachte Käsetorte
Crostata di ricotta fatta a casa
- Strawberry & Coco nutflavoured chia seed puddin* 1 590 Ft
Chiasamenpudding mit Erdbeer-Kokos-Geschmack
- Poppy-seed cakes with cold vanilla sauce Mohnpiepen* 1 490 Ft
(Mit Vanilien Eis und kalten Vanilien-Sosse)
Gnocchi in latte dolce con papavero in salsa di vaniglia
- Oven-baked crêpes* 1 590 Ft
(filled with cottage cheese, marmelade and walnuts, served with chocolate and vanilla sauce)
Ofen gebackene Crepes,
(gefüllt mit Quark, Marmelade und Walnüsse mit Schokolade Vanillesauce)
Crepe cotta al forno
(ripiena con ricotta, marmellata e noci, con salsa di cioccolato e vaniglia)
- Crêpes with different kinds of filling* 490 Ft/db
(cocoa or cinnamon, apricot, cranberry, and plum jelly)
Gefüllte Palatschinken
(Kakao, Zimt, Pflirsich-, Heidelbeer-, Pflaumenmarmelade)
Crepe ripiena
(con cacao o marmellata di albicocca, mirtillo e prugna)
- Crêpes Tomaso-style* 1 590 Ft
(with hazelnut cream and bananas)
Crepes Tomaso (mit Haselnuss-Creme und Bananen)
Crepe di Tomaso (alla crema di noccioline e banane)
- Crêpes filled with plum marmalade and topped with cinnamon-flavoured sour cream* 1 390 Ft
Mit Pflaumenmuß gefüllte Palatschinken und Zimtrahm
Crepe ripiena con marmellata di prugna e servita con panna acida e cannella
- Chocolate-flavoured home-made Dumplings with whipped cream* 1 490 Ft
„Somló” Becher
Gnocchetti fatti a casa con salsa di cioccolato e panna montata
- Chestnut purée with whipped cream* 1 290 Ft
Maronen geraspelt
Purée di castagna con panna montata
- Hazelnut chocolate cake with coconut cream & fresh fruits* 1 690 Ft
Haselnuss-Schokoladenkuchen mit Kokoscreme und frischen Früchten
Torta al nocciole con crema di cocco e frutta fresca