

VELENCE, Templom köz 8.
Telefon: (22) 472-702
Fax: (22) 474-424



Velence, 2009.

III. osztály

LEVESEK & SUPPEN & SOUPS

Fácánhúsleves	600.-
Fasansuppe & Pheasant soup	
Libaaprólék-leves	500.-
Gänseuppe & Goose-giblets soup	
Csontleves májgombóccal	500.-
Leberknödelsuppe & Clear soup with liver dumplings	
Gombaleves	390.-
Champignonsuppe & Mushroom soup	
Vegyes gyümölcsleves	500.-
Obst-Kaltschale & Mixed fruit soup	
Francia hagymaleves	550.-
Lauchsuppe & Onion soup	

KÖRETEK & BEILAGEN & GARNISHES

Vegyes zöldségköret	390.-
Frühlingsgarnierung & Mixed vegetable garnish	
Sósburgonya	260.-
Salzkartoffeln & Salted potatoes	
Petrezselymes burgonya	330.-
Petresilien Kartoffeln & Potatoes with parsley	
Hasáburgonya	340.-
Pommes Frites & Chips/French fries	
Galuska	260.-
Nockerl & Small dumplings	
Zsemlegombóc	260.-
Semmelknödel & Breaddumplings	
Burgonya krokett	390.-
Kartoffel Kroketten & Croquette	
Párolt rizs	340.-
Gedünsterer Reis & Steamed rice	

SALÁTÁK & SALATE & SALADS

Salátatál 2 személyre	960.-
Salatteller für 2 Personen & Fresh salad for two	
Fejes saláta	320.-
Kopfsalat & Lettuce	
Uborkasaláta	320.-
Gurkensalat & Cucumber salad	
Kovászos uborka	320.-
Salzgurken & Leavened cucumber	
Paradicsomsaláta	320.-
Tomatensalat & Tomato salad	
Házi vegyes saláta	320.-
Hausgemachter Gemischter Salat & Home-made mixed salad	

Káposztasaláta	320.-
Krautsalat ☞ Cabbage salad	
Csemegeuborka	320.-
Delikatessgurken ☞ Pickled gherkin	
Ecetes paprika	320.-
Essigpaprika ☞ Pickled green pepper	
Cézár saláta	650.-
Cesarsalat ☞ Cesar salad	

TÉSZTÁK-FAGYLALTOK ☞ NACHTISCH ☞ DESSERTS

Somlói galuska	580.-
Somlauer Nockerl ☞ Somló sponge cake	
Túrós palacsinta	410.-
Topfenpalatschinken ☞ Pancake stuffed with cottage cheese	
Ízes palacsinta	340.-
Marmeladenpalatschinken ☞ Pancake with jam	
Túrós csusza	700.-
Topfenfleckerln ☞ Pasta with soft cheese and cracklings	
Gundel-palacsinta	480.-
Gundel Palatschinken ☞ Gundel pancake	
Gesztenyepüré	520.-
Kastanienyepüré ☞ Mashed chestnut with whipped cream	
Fagylaltkehely	600.-
Eisbecher ☞ Ice cream cup	

SAJT-GYÜMÖLCS☞ KÄSE-OBST ☞CHEESE and FRUIT

Trappista sajt	700.-
Trappisten-Käse ☞ Port Salut cheese	
Vegyes gyümölcsbefőtt	500.-
Gemisch Obst Kompotte ☞ Mixed preserved fruit	
Őszibarackbefőtt	500.-
Pfirsich Kompotte ☞ Preserved peach	

HIDEG-MELEG ELŐÉTELEK

KALTE- WARME VORSPEISEN ☞ COLD AND HOT STARTERS

Kaviár citrommal	1050.-
Kaviar mit Zitrone ☞ Caviar with lemon	
Tatár beefsteak	3300.-
Beef Tatar ☞ Steak tataré	
Majonézes virslisaláta	480.-
Wurstsalat in Mayonnaise ☞ Vienna sausage salade with mayonnaise	
Gombafejek rántva	780.-
Gebackene Champignons ☞ Buttonmushrooms fried in breadcrumbs	
Töltött gomba	1100.-
Gefüllte Pilzknöpfe ☞ Stuffed mushroom	
Camembert sajt rántva (szezámmal)	1380.-
Gebackene Camembert (szezam) ☞ Camembert fried in breadcrumbs with sesame seeds	
Rántott trappista sajt	1100.-
Gebackener Trappista Käse ☞ Port Salut cheese fried in breadcrumbs	
Sajtos omlett	640.-
Omelett mit Käse ☞ Omelette with cheese	

HALÉTELEK 🍷 FISCH 🍷 FISH DISHES

Ponty halászlé	1200.-
Fischsuppe vom Karpfen 🍷 Fisherman's soup with carp	
Ponty rántva	1200.-
Gebackener Karpfen 🍷 Carp fried in breadcrumbs	
Süllő roston (1 dkg)	70.-
Zander vom Rost (1 dkg) 🍷 Grilled pike-perch (1 decagramme)	
Fogasfilé rántva	1800.-
Gebackenes Zanderfilet 🍷 Zanderfillet fried in breadcrumbs	
Harcsafilé rántva	1800.-
Gebackener Wels 🍷 Catfish steak fried in breadcrumbs	
Gombás harcsaszelet	1800.-
Welsschnitte mit Cmapignons 🍷 Catfish steak with mushrooms	

KÉSZÉTELEK 🍷 FERTIGE SPEISEN 🍷 DISHES ON THE MENU

Bográcsgulyás	750.-
Kesselgulasch 🍷 Hungarian kettle goulash (goulash cooked in a stew-pot)	
Borjúpaprikás	1300.-
Kalbspaprikasch 🍷 Veal paprika	
Sertéspörkölt	840.-
Schweingulasch 🍷 Pork stew	
Töltött paprika	1200.-
Gefüllte Paprika 🍷 Stuffed green peppers	
Töltött káposzta	1200.-
Gefülltes kraut 🍷 Suffed cabbage	
Marhapörkölt	1080.-
Rindsgulasch 🍷 Beef stew	
Pacalpörkölt	1050.-
Kuttelgulasch 🍷 Tripe stew	
Vaddisznópörkölt	1160.-
Wildschweingulasch 🍷 Wild boar stew	
Szarvaspörkölt	1160.-
Hirschgulasch 🍷 Venison stew	
Szarvascomb vadasan	1300.-
Saure Hirschkeule 🍷 Braised leg of deer in a piquant brown sauce	

FRISSENSÜLTEK 🍷 FRISCHGEMACHTE SPEISEN 🍷 DISHES FROM THE PAN

Istvántál-tál 2 személyre	3700.-
„István“-Teller für 2 Personen 🍷 István platter for two	
Kijevi csirkemell vegyes körettel	1900.-
Hendel nach ~"Kiev" Art mit gemischt Garnierung 🍷 Chicken Kiev with mixed garnish	
Melba csirkemell gyümölcsrizszel	1900.-
Hendel „Melba“ mit Obstreis 🍷 Chicken Melba with sweet rice	
Töltött pulykamell	1200.-
Gefüllte Truthanbrust 🍷 Stuffed turkey breast	
Rántott libamáj	3900.-
Gebackene Gänseleber 🍷 Goose liver fried in breadcrumbs	
Rántott kacsamáj	1800.-
Gebackene Entesleber 🍷 Duck liver fried in breadcrumbs	

Kacsamáj pirítva magyarosan	1800.-
Geröstete Enteleber nach „Ungarische“ Art ☞ Browned duck liver Hungarian style	
Sült kacsacomb párolt káposztával	1300.-
Enteskeule mit gedünstet Kraut ☞ Roast leg of duck with steamed cabbage	
Bécsi szelet	2000.-
Wiener Schnitzel ☞ Breaded veal outlet (Vienna schnitzel)	
Borjújava Holsten-módra	2000.-
Kalbsteak nach „Holstein“ Art ☞ Veal steak Holsten style	
Borjúszelet Magyaróvári módra	2000.-
Kalbsteak nach „Magyaróvár“ Art ☞ Veal steak Magyaróvár style	
Sertésszelet tavasziasan	1150.-
Schweinschnitzel nach „Frühlings“ Art ☞ Pork steak „spring“	
Rántott sertésborda	1150.-
Gebackenes Kotelett ☞ Pork chop fried in breadcrumbs	
Betyárbatyu	1800.-
Gaunerbündel (gefülltes Kotelett mit Wurst, Käse, Tomate, Paprika) ☞ Pork stuffed with sausages, green pepper, tomato and cheese fried in breadcrumbs	
Sertésborda palermói módra	1200.-
Kotelett nach „Palermo“ Art ☞ Pork chop fried in breadcrumbs Palermo style	
Sertésborda kacsamájjal töltve	1800.-
Gefüllte Kotelett mit Enteleber ☞ Stuffed pork chop with duck liver	
Sertésflecken	1100.-
Schweinsflecken ☞ Barbecued pork	
Brassói aprópecsenye	1100.-
Brassoer Schweinsfrikasse ☞ Roasted pork Brassó style	
Bélszínselet magyarosan	3300.-
Ungarisches Filetsteak ☞ Tenderloin Hungarian style	
Beefsteak tükörtojással	3300.-
Beefsteak mit Spiegeleier ☞ Beefsteak with fried eggs	
Bélszínselet lyoni módra	3300.-
Filetsteak „Lyoner“ Art ☞ Tenderloin Lyon style	
Bélszínselet udvarmester módra	3300.-
Filetsteak „Hausmeister“ Art ☞ Tenderloin Udvarmester style	
Vaddisznószelet bakonyi módra	1300.-
Wildschweinschnitte nach „Bakony“ Art ☞ Wild boar steak Bakony style	
Szarvascomb tűzdelve	1800.-
Gespickte Hirschkeule ☞ Larded leg of deer	
Rántott sertésmáj	1100.-
Gebackene Schweinsleber ☞ Pork liver fried in breadcrumbs	
Pirított sertésmáj	1100.-
Geröstete Schweinsleber ☞ Browned pork liver	

Ételeink árai a köretet nem tartalmazzák, forintban értendők!
Die Beilagen sind nicht in dem Preis. ☞ Prices do not include garnish.

Minden Kedves Vendégünknek jó étvágyat kívánunk!
Wir wünschen unseren lieben Gästen guten Appetit! ☞ Bon appetit!

Áraink 2009. január 1-től visszavonásig érvényesek.