

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



Velence, 2011.

III. osztály

## SPEISEKARTE

### LEVESEK & SUPPEN & SOUPS

<b>Fácánhúsleves</b>	700.-
Fasansuppe & Pheasant soup	
<b>Libaaprólék-leves</b>	530.-
Gänsesuppe & Goose-giblets soup	
<b>Csontleves májgombóccal</b>	530.-
Leberknödelsuppe & Clear soup with liver dumplings	
<b>Gombaleves</b>	410.-
Champignonsuppe & Mushroom soup	
<b>Vegyes gyümölcsleves</b>	530.-
Obst-Kaltschale & Mixed fruit soup	
<b>Francia hagymaleves</b>	580.-
Lauchsuppe & Onion soup	

### KÖRETEK & BEILAGEN & GARNISHES

<b>Vegyes zöldségköret</b>	410.-
Frühlingsgarnierung & Mixed vegetable garnish	
<b>Sósburgonya</b>	270.-
Salzkartoffeln & Salted potatoes	
<b>Petrezselymes burgonya</b>	350.-
Petresilien Kartoffeln & Potatoes with parsley	
<b>Hasábburgonya</b>	360.-
Pommes Frites & Chips/French fries	
<b>Galuska</b>	270.-
Nockerl & Small dumplings	
<b>Zsemlegombóc</b>	270.-
Semmelknödel & Breaddumplings	
<b>Burgonya krokett</b>	410.-
Kartoffel Kroketten & Croquette	
<b>Párolt rizs</b>	360.-
Gedünsterer Reis & Steamed rice	

### SALÁTÁK & SALATE & SALADS

<b>Salátatál 2 személyre</b>	1000.-
Salatteller für 2 Personen & Fresh salad for two	
<b>Fejes saláta</b>	340.-
Kopfsalat & Lettuce	
<b>Uborkasaláta</b>	340.-
Gurkensalat & Cucumber salad	
<b>Kovászos uborka</b>	340.-
Salzgurken & Leavened cucumber	
<b>Paradicsomsaláta</b>	340.-
Tomatensalat & Tomato salad	
<b>Házi vegyes saláta</b>	340.-
Hausgemachter Gemischter Salat & Home-made mixed salad	

<b>Káposztasaláta</b>	340.-
Krautsalat ☞ Cabbage salad	
<b>Csemegeuborka</b>	340.-
Delikatessgurken ☞ Pickled gherkin	
<b>Ecetes paprika</b>	340.-
Essigpaprika ☞ Pickled green pepper	
<b>Cézár saláta</b>	900.-
Cesarsalat ☞ Cesar salad	

## TÉSZTÁK-FAGYLALTOK ☞ NACHTISCH ☞ DESSERTS

<b>Somlói galuska</b>	610.-
Somlauer Nockerl ☞ Somló sponge cake	
<b>Túrós palacsinta</b>	430.-
Topfenpalatschinken ☞ Pancake stuffed with cottage cheese	
<b>Ízes palacsinta</b>	360.-
Marmeladenpalatschinken ☞ Pancake with jam	
<b>Túrós csusza</b>	740.-
Topfenfleckerln ☞ Pasta with soft cheese and cracklings	
<b>Gundel-palacsinta</b>	510.-
Gundel Palatschinken ☞ Gundel pancake	
<b>Gesztenyepüré</b>	550.-
Kastanienyepüree ☞ Mashed chestnut with whipped cream	
<b>Fagylaltkehely</b>	650.-
Eisbecher ☞ Ice cream cup	
<b>Nutellás gombóc</b>	610.-

## SAJT-GYÜMÖLCS ☞ KÄSE-OBST ☞ CHEESE and FRUIT

<b>Trappista sajt</b>	740.-
Trappisten-Käse ☞ Port Salut cheese	
<b>Vegyes gyümölcsbefőtt</b>	530.-
Gemisch Obst Kompotte ☞ Mixed preserved fruit	
<b>Őszibarackbefőtt</b>	530.-
Pfirsich Kompotte ☞ Preserved peach	

## HIDEG-MELEG ELŐÉTELEK

### KALTE- WARMER VORSPEISEN ☞ COLD AND HOT STARTERS

<b>Kaviár citrommal</b>	1100.-
Kaviar mit Zitrone ☞ Caviar with lemon	
<b>Tatár beefsteak</b>	3500.-
Beef Tatar ☞ Steak tatar	
<b>Gombafejek rántva</b>	820.-
Gebackene Champignons ☞ Buttonmushrooms fried in breadcrumbs	
<b>Töltött gomba</b>	1200.-
Gefüllte Pilzknöpfe ☞ Stuffed mushroom	
<b>Camembert sajt rántva (szezámmal)</b>	1450.-
Gebackene Camembert (szezam) ☞ Camembert fried in breadcrumbs with sesame seeds	
<b>Rántott trappista sajt</b>	1200.-
Gebackener Trappista Käse ☞ Port Salut cheese fried in breadcrumbs	

## HALÉTELEK 🐟 FISCH 🐟 FISH DISHES

<b>Ponty halászlé</b>	1300.-
Fischsuppe vom Karpfen 🐟 Fisherman's soup with carp	
<b>Ponty rántva</b>	1300.-
Gebackener Karpfen 🐟 Carp fried in breadcrumbs	
<b>Süllő roston (1 dkg)</b>	75.-
Zander vom Rost (1 dkg) 🐟 Grilled pike-perch (1 decagramme)	
<b>Fogasfilé rántva</b>	1900.-
Gebackenes Zanderfilet 🐟 Zanderfillet fried in breadcrumbs	
<b>Harcsafilé rántva</b>	1900.-
Gebackener Wels 🐟 Catfish steak fried in breadcrumbs	
<b>Gombás harcsaszelet</b>	1900.-
Welsschnitte mit Cmapignons 🐟 Catfish steak with mushrooms	

## KÉSZÉTELEK 🐟 FERTIGE SPEISEN 🐟 DISHES ON THE MENU

<b>Bográcsgulyás</b>	800.-
Kesselgulasch 🐟 Hungarian kettle goulash (goulash cooked in a stew-pot)	
<b>Borjúpaprikás</b>	1400.-
Kalbapaprikasch 🐟 Veal paprika	
<b>Sertéspörkölt</b>	880.-
Schweingulasch 🐟 Pork stew	
<b>Töltött paprika</b>	1300.-
Gefüllte Paprika 🐟 Stuffed green peppers	
<b>Töltött káposzta</b>	1300.-
Gefülltes kraut 🐟 Stuffed cabbage	
<b>Marhapörkölt</b>	1150.-
Rindsgulasch 🐟 Beef stew	
<b>Pacalpörkölt</b>	1100.-
Kuttelgulasch 🐟 Tripe stew	
<b>Vaddisznópörkölt</b>	1200.-
Wildschweingulasch 🐟 Wild boar stew	
<b>Szarvaspörkölt</b>	1200.-
Hirschgulasch 🐟 Venison stew	
<b>Szarvascomb vadasan</b>	1400.-
Saure Hirschkeule 🐟 Braised leg of deer in a piquant brown sauce	

## FRISSENSÜLTEK 🐟 FRISCHGEMACHTE SPEISEN 🐟 DISHES FROM THE PAN

<b>Istvántál-tál 2 személyre</b>	3900.-
„István“-Teller für 2 Personen 🐟 István platter for two	
<b>Kijevi csirkemell vegyes körettel</b>	2000.-
Hendel nach „Kiev“ Art mit gemischt Garnierung 🐟 Chicken Kiev with mixed garnish	
<b>Melba csirkemell gyümölcsrizzsel</b>	2000.-
Hendel „Melba“ mit Obstreis 🐟 Chicken Melba with sweet rice	
<b>Töltött pulykamell</b>	1300.-
Gefüllte Truthanbrust 🐟 Stuffed turkey breast	
<b>Rántott libamáj</b>	4000.-
Gebackene Gänseleber 🐟 Goose liver fried in breadcrumbs	
<b>Rántott kacsamáj</b>	1900.-
Gebackene Entesleber 🐟 Duck liver fried in breadcrumbs	
<b>Kacsamáj pirítva magyarosan</b>	1900.-
Geröstete Enteleber nach „Ungarische“ Art 🐟 Browned duck liver Hungarian style	
<b>Sült libacomb párolt káposztával</b>	1600.-
Enteskeule mit gedünstet Kraut 🐟 Roast leg of duck with steamed cabbage	

<b>Bécsi szelet</b>	<b>2100.-</b>
Wiener Schnitzel ☞ Breaded veal cutlet (Vienna schnitzel)	
<b>Borjújava Holsten-módra</b>	<b>2100.-</b>
Kalbsfilet nach „Holstein” Art ☞ Veal steak Holsten style	
<b>Borjúszelet Magyaróvári módra</b>	<b>2100.-</b>
Kalbsschnitzel nach „Magyaróvár” Art ☞ Veal steak Magyaróvár style	
<b>Sertésszelet tavasziasan</b>	<b>1200.-</b>
Schweinschnitzel nach „Frühlings” Art ☞ Pork steak „spring”	
<b>Rántott sertésborda</b>	<b>1200.-</b>
Gebackenes Kotelett ☞ Pork chop fried in breadcrumbs	
<b>Betyárbatyu</b>	<b>1900.-</b>
Gaunerbündel ( gefülltes Kotelett mit Wurst, Käse, Tomate, Paprika) ☞ Pork stuffed with sausages, green pepper, tomato and cheese fried in breadcrumbs	
<b>Sertésborda palermói módra</b>	<b>1300.-</b>
Kotelett nach „Palermo” Art ☞ Pork chop fried in breadcrumbs Palermo style	
<b>Sertésborda kacsamájjal töltve</b>	<b>1900.-</b>
Gefüllte Kotlett mit Enteleber ☞ Suffed pork chop with duck liver	
<b>Sertésflekken</b>	<b>1200.-</b>
Schweinsflecken ☞ Barbecued pork	
<b>Brassói aprópecsenye</b>	<b>1200.-</b>
Brassoer Schweinsfrikasse ☞ Roasted pork Brassó style	
<b>Bélszínszelet magyarosan</b>	<b>3500.-</b>
Ungarisches Filetsteak ☞ Tenderloin Hungarian style	
<b>Beafsteak tükörtojással</b>	<b>3500.-</b>
Beefsteak mit Spiegeleier ☞ Beefsteak with fried eggs	
<b>Bélszínszelet lyoni módra</b>	<b>3500.-</b>
Filetsteak „Lyoner” Art ☞ Tenderloin Lyon style	
<b>Bélszínszelet udvarmester módra</b>	<b>3500.-</b>
Filetsteak „Hausmeister” Art ☞ Tenderloin Udvarmester style	
<b>Vaddisznószelet bakonyi módra</b>	<b>1400.-</b>
Wildschweinschnitte nach „Bakony” Art ☞ Wild boar steak Bakony style	
<b>Szarvascomb tűzdelve</b>	<b>1900.-</b>
Gespickte Hirschkeule ☞ Larded leg of deer	
<b>Rántott sertésmáj</b>	<b>1200.-</b>
Gebackene Schweinsleber ☞ Pork liver fried in breadcrumbs	
<b>Pirított sertésmáj</b>	<b>1200.-</b>
Geröstete Schweinsleber ☞ Browned pork liver	
<b>Libamájragu sülthagymával</b>	<b>1600.-</b>

**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 2011. Június 30-tól visszavonásig érvényesek.**

**Áraink forintban értendők, és az ÁFA-t tartalmazzák.**