



## **Willkommen im Ziehbrunnen!**

**Wer stimmungsvolle Atmosphäre zu schätzen weiß und edle Speisen liebt kann sich bei uns Zeit nehmen, diese schönen Dinge des Lebens in aller Ruhe auszukosten.**

**Genießen Sie die Spezialitäten der ungarischen Küche. Dank jahrhundertealter Tradition zählt sie zu den großen Küchen Europas, berühmt und bekannt für ihre Fleischgerichte, ihre Gewürze, ihre Saucen, köstliche Nachspeisen und erlesenen Weine.**

**Zur Zeit der Völkerwanderung übernahm die Küche der Magyaren viele Eigenheiten der Bulgaren und Türken, später orientierten sich die Köche auch an Frankreich und Italien. König Mátyás Corvinus, Förderer der Künste und Wissenschaften, gestaltete seine Hofhaltung ganz im Zeichen der Renaissance um und veränderte auch die kulinarischen Bräuche. Die Legende weiß zu berichten, dass er um 1477 die Pute in die ungarische Küche einführte. Seine italienische Gemahlin Beatrix war bestrebt westeuropäische Eßgewohnheiten in Ungarn einzubürgern. In ihrem Gefolge kamen dann viele Köche und Zuckerbäcker aus Italien an den ungarischen Hof, glänzenden Gastmahl war.**

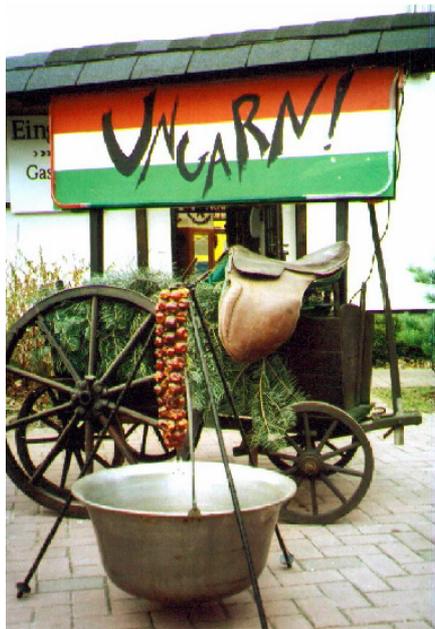
**Die traditionelle ungarische Gebrauch von Schweine-Zwiebeln und Paprika. Al-Paprika erst seit etwa 300 Jahren kennt, eingeführt aus Spanien, akklimatisiert unter türkischer daher auch »türkischer Pfeffer« heute als das Nationalgewürz der Küche. Neben dem Gemüse angebaut.**

**Gutes Essen und guter Weinbensstil der Ungaren. Jeder von sprichwörtlicher Gast-ungarischer Freundlichkeit und von phantasievoller Küche, von fröhlichen Festmahlen zu berichten.**

**Die traditionell wichtigste Mahlzeit ist das Mittagessen, das gewöhnlich aus drei Gängen besteht. Als Auftakt wird eine leichte Suppe serviert, die Hauptspeise besteht aus einem Fleischgericht mit Gemüse und frischem Salat. Zum Abschluß wird ein Dessert oder Obst aufgetragen. Und natürlich der Mokka. Die Hauptmahlzeit ist eine feierliche Handlung, manchmal gekrönt vom Genuß des Tokajer, dem »König der Weine« oder dem »Wein der Könige«.**

**Erleben Sie ein Stück ungarischer Esskultur in unserer »Gémeskút Csárda«.**

**Jó étvágyat – Guten Appetit !**



**der ob seiner hochberühmt**

**Küche bevorzugt schmalz, lerdings ist der in Ungarn be-angepflanzt und Herrschaft, genannt. Er gilt ungarischen würz-paprika wird paprika**

**gehören zum Le-Reisende weiß lichkeit, von Lebensfreude,**





## Vorspeisen und Suppen

## Előételek és Levesek

### Hortobagyer Palatschinken

mit würziger Fleischfüllung  
und Paprikasauce

5,80 €

### Hortobágyi palacsinta

húsos palacsinta  
paprikamártással

### Salamiplatte

Salami<sup>1,2</sup> und Paprikakolbasz vom  
Pick und vom Wollschwein

für 1 Person:

6,80 €

für 2 Personen.

12,90 €

### Szalámitál

Szalámi és mangalica kolbász

1 före

2 före

### Kesselgulasch

Tasse

3,90 €

Kessel

7,30 €

### Bográcsgulyás

csészében

bográcsban

### Szegediner Fischsuppe

Tasse

3,90 €

Kessel

7,50 €

### Szegedi Halászlé

csészében

bográcsban

### Ujházi Hühnersuppe

Tasse

3,80 €

Kessel

6,90 €

### Ujházi Tyúkhúsleves

csészében

bográcsban

### Knoblauchcremesuppe

mit Käse<sup>3,4</sup> und Croutons

3,90 €

### Fokhagymakrémleves

sajttal és krutonnal

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer

1-Konservierungsstoffe 2-Geschmackverstärker 3-Trennmittel 4-Farbstoff





## ***Hausspezialitäten***

### ***Beef Tatar***

**12,50 €**

*Vom gehackten Lendenfilet, mit vielen Gewürzen, Butter, Toast*

### ***Siebenbürger Holzplatte***

*Rindersteak, Hähnchenbrustfilet  
Schweinesteak, Knoblauchwurst,  
Speck, eingelegtes Gemüse mit  
Pommes Frites oder mit  
Letschokartoffeln*

*Für 1 Pers.*

**16,60 €**

*Für 2 Pers.*

**31,90 €**

## ***Házi specialitások***

### ***Tatárbeefsteak***

*piritóssal*

### ***Erdélyi fatányéros***

*Hátszín, csirkemell, sertésszelet  
kolbász, szalonna hasáburgonya  
lecsos burgonyával*

*1 före*

*2 före*



### ***Husaren-Spiess für 2 Pers. 32,40 € Huszárkard 2 före***

*Hähnchenfilet, Schnitzel, Zigeunersteak  
Champignon, Speck, Letschokartoffeln  
Ung. Gemüse*

*Csirkemell, karaj, cigány-  
pecsenye, lecsós burgonya  
zöldségek, szalonna*

*Auf Wunsch servieren wir auch Senioren-Teller  
Unser Service-Personal berät Sie gern*

*Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer*





## ***Hausspezialitäten***

## ***Házi specialitások***

### ***Vegetarische Holzplatte***

*Gebackene Camembert, Gemüse-  
palatschinken, Brokkoli „Buda-Art“  
Krautfrikadelle „Fasirt“*

*Für 1 Pers.*

*15,50 €*

*Für 2 Pers.*

*28,00 €*

### ***Vegetáriánus-Tál***

*rántott sajt, zöldséges palacsinta  
brokkoli, káposztafasirt, rizs*

*1 före*

*2 före*

***Das Leibgericht von  
dem Wegelagerer**  
gegrillte Schweinehaxe mit  
Speck, kolbász Röstkartoffeln  
Paprika und Zwiebeln*

*14,50 €*

### ***Betyàrok kedvence***

*grillezett csülök szalonnával  
kolbàsszal, hagymával  
forgatott burgonyával*

### ***Schnitzel „Liebhaber-Art“ 13,50 €***

*mit Saure Sahne, Knoblauch,  
und Käse<sup>3,4</sup> überbacken  
dazu Pommes frites*

### ***Szeretőszelet***

*sajttal, tejföllel, fokhagymával,  
besütve, hasábburgonyával*

### ***Hetèsi Teufelsfladen***

*Hühnerstreifen in pikantem*

*Paprikaragout gefüllt in  
Kartoffelfladen*

*13,90 €*

### ***Hetèsi ördöglángos***

*csirkemellcsikok*

*pikànsan proszàba töltve*

### ***Hirtengulasch a`la***

*Po Zbòju*

*im Kartoffelfladen serviert  
mit Champignons! Lecker!!!*

*14,60 €*

### ***Marhapörkölt***

*Po Zbòju mòdra*

*Pròszàban, gombaszòsszal*

*Auf Wunsch servieren wir auch Senioren-Teller  
Unser Service-Personal berüt Sie gern*

*Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer*

*1-Konservierungsstoffe 2-Geschmackverstärker 3-Trennmittel 4-Farbstoff*





## **Gulasch & Co.**

## **Pörkölték**

<b>Schweinerahmgulasch</b> mit Sauerrahm und hausgemachten Nockerln	<b>11,90 €</b>	<b>Sertèspaprikàs</b> tejföllel es nokedlivel
<b>Szegediner Gulasch</b> mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln	<b>12,50 €</b>	<b>Szèkelygulyàs</b> savanyùkàposztával es burgonyával
<b>Rindergulasch</b> Der deftig pikante mit Serviettenknödel	<b>12,90 €</b>	<b>Marhapörkölt</b> pikànsan szalvètagombòccal
<b>Hirschgulasch</b> Süß-pikant mit Wildpreiselbeeren und Kroketten	<b>14,30 €</b>	<b>Szarvaspörkölt</b> èdes-pikàns lekvàrral es krokettel
<b>Debrecziner Geschnetzeltes</b> aus Schweinelende mit Knoblauch- wurst und geschwenkte Kartoffeln	<b>13,20 €</b>	<b>Debreceni apropecsenye</b> forgatott burgonyával
<b>Paprikahuhn</b> pikante Hühnergchnetzeltes in Paprika-Rahmsauce hausgemachte Nockerln	<b>11,90 €</b>	<b>Paprikàscsirke</b> csirkemell paprikamàrtàs nokedli
<b>Geröstete Hühnerleber</b> mit Letscho, Knoblauch und Petersilienkartoffeln	<b>11,60 €</b>	<b>Piritott csirkemàj</b> magyarosan petrezselymes burgonyával

*Auf Wunsch servieren wir auch Senioren-Teller  
Unser Service-Personal berüt Sie gern*

*Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer*

*1-Konservierungsstoffe 2-Geschmackverstärker 3-Trennmittel 4-Farbstoff*





## *Aus dem Ofen*

## *A sütőből*

**Schweineschnitzel**  
**„Bakonyer Art“**  
mit Paprika-Champignon-  
Rahmsauce und Nockerln

**12,90 €**

**Sertésszelet**  
**Bakonyi Mòdra**  
paprikás gombás mártással  
és nokedlivel

**Lammbraten**  
**Udvarhelyi**  
mit grünen Bohnen und  
frischen Tomaten, Knoblauch  
und Kroketten

**15,20 €**

**Birkasült**  
**Udvarhelyi Mòdra**  
zöldbabbal, friss paradicsommal  
krokettel

**Hirschbraten**  
mit Möhren-Rahmsauce und  
Serviettenknödel

**15,10 €**

**Szarvassült**  
**vadasan**  
szalvëtagombòccal

**Hirschkeule**  
**in Scheiben**  
mit Waldpilzen in Stierblutsauce  
und Serviettenknödel

**15,60 €**

**Szarvascomb**  
**szeletben**  
erdei gombás mártásban  
szalvëtagombòccal

**Schweinehaxe Pèknè**  
mit Letschokartoffeln  
und Zwiebeln

**13,90 €**

**Csülök Pèknè**  
hagymával és  
lecsòsburgonyával

*Auf Wunsch servieren wir auch Senioren-Teller  
Unser Service-Personal berät Sie gern*

*Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer*

*1-Konservierungsstoffe 2-Geschmackverstärker 3-Trennmittel 4-Farbstoff*





## **Steaks und Gegrilltes**

## **Sztèkek ès grillezettek**

### **Schweinesteak Òv`ari Art**

Schinken, Chamgnons, mit  
K`ase<sup>3,4</sup> `uberbacken und  
Pommes frites

**13,50 €** Òv`ari sertèsborda

sonk`aval, gomb`aval, sajttal,  
has`abburgony`aval

### **Zigeuner Messerbraten**

mit viel Knoblauch!!!  
Holzf`allersteak mit Speck,  
Knoblauchwurst und  
geschwenkten Kartoffeln

**12,60 €**

### **Cig`anypecsenye**

H`azi s`uilt kolb`asszal ès  
fogatott burgony`aval

### **Rindersteak Bauern Art**

Extra-Scharf!!!  
mit w`urzigem Speck, Zwiebeln und  
Kroketten

**16,90 €** Paraszto h`atszin

Krokettel

### **Rindersteak Budapester Art**

mit Putenleber, Champignons, Erbsen,  
pikantem Letscho und Pommes frites

### **H`atszin Budapestm`odra**

m`ajas gomb`as lecs`os  
has`abburgony`aval

**17,90 €**

### **H`uhnerbrust „Puszta-Art“**

mit viel Gem`use und K`ase<sup>3,4</sup>  
`uberbacken mit Djuvec-Reis

**13,30 €** Csirkemell Puszta

m`odra  
z`olds`eggel, Djuvec-rizzsel

*Auf Wunsch servieren wir auch Senioren-Teller  
Unser Service-Personal ber`at Sie gern*

1-Konservierungsstoffe 2-Geschmackverst`arcker 3-Trennmittel 4-Farbstoff





## *Aus dem Netz*

## *A Hálóból*

### **Balatoner Heck** 15,50 €

*der Klassiker bei jedem Balaton-  
Urlaub, Seehecht knusprig gebraten  
dazu Pommes und Sauce Tartar*

### **Sült Hekk**

*hasàbburgonyával ès  
tartàrmàrtással*

### **Balatoner Fischplatte** 16,70 €

*zweierlei von Welsfilet ,  
Zanderschaschlik  
dazu Petersilienkartoffeln*

### **Balaton haltál**

*kétféle harcsafilé  
fogassalik  
petrezselymes burgonyával*

### **Rendezvous von** 16,80 €

**Zander und Wels**  
*auf gegrilltem Gemüebett  
mit Petersilienkartoffeln*

### **Fogas és Harcsa**

**randevúja**  
*grillezett zòldségágyon  
petrezselymes burgonyával*

### **Gebackenes Zanderfilet** 15,80 €

*mit Sauce „Tartar“ und  
Pommes Frites*

### **Harcsafilé rântva**

*hasàbburgonyával  
ès tartàrmàrtással*

### **Mandelforelle** 12,90 €

*mit Petersilienkartoffeln*

### **Mandulás piztráng**

*petrezselymes burgonyával*

---

1-Konservierungsstoffe 2-Geschmackverstärker 3-Trennmittel 4-Farbstoff





## ***Vegetarisches und Grünes***

***Panierte Camembert***      **5,80 €**  
*mit Preiselbeeren*

***Gegrillter Schafskäse***      **9,20 €**  
*auf Salatbett*

***Gebackene Champignon***      **9,90 €**  
*auf Reis mit Sauce Tatar*

***Gemischter Salat*** *Klein:*      **3,10 €**  
*Groß:*      **5,80 €**

***Salat mit Putenleber***      **8,40 €**  
*vom Rost*

***Salat mit gegrillten***      **8,60 €**  
***Hühnerbruststreifen***

***Tomatensalat***      **2,90 €**

***Gurkensalat***      **3,30 €**

***Apfelpaprika***      **2,90 €**

***Gewürzgurken***      **2,80 €**

## ***Vegetariánus és zöldsèges***

***Rántott Camembert***  
*áfonyával*

***Juhsajt roston***  
*salátaágyon*

***Rántott gomba***  
*rizs tartár*

***Vegyes Saláta*** *kicsi*  
*nagy*

***Salátatál pulykamájjal***

***Salátatál csirkemellel***

***Paradicsomsaláta***

***Uborka saláta***

***Almapaprika***

***Csemege Uborka***

*Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer*

*1-Konservierungsstoffe 2-Geschmackverstärker 3-Trennmittel 4-Farbstoff*





## ***Kindergerichte***

***Schnitzel „Wiener-Art“***      **5,40 €**  
*mit Pommes frites*

***Gebackene***      **4,60 €**  
***Hähnchenbrust***  
*mit Pommes frites*

***Schweineschnitzel***      **5,80 €**  
***mit Champignonsoße***  
*und Nockerln*

***Zigeuner Schnitzel***      **5,60 €**  
*mit Pommes frites*

## ***Gyermek ételek***

***Bècsi szelet***  
*hasábburgonyával*

***Rántott csirkemell***  
*hasábburgonyával*

***Gombàs rántott szelet***  
*nokedlivel*

***Lecsós szelet***  
*hasábburgonyával*

***Liebe Eltern, Ihre Kinder bis 10 Jahre  
erhalten eines dieser Gerichte  
bei uns kostenlos !!***

## ***Beilagen***

***Jede extra Portion Beilage***      **1,80 €**  
*Pommes frites*  
*Petersilienkartoffeln*  
*Hausgemachte Nockerln*  
*Kroketten*  
*Reis oder Risi Bisi*  
*Serviettenknödel*  
*Geschwenkte Kartoffeln*

## ***Köretek***

***Minden köret***  
*Hasábburgonya*  
*Petrezselymesburgonya*  
*Galuska*  
*Kroket*  
*Rizs vagy rizi-bizi*  
*Szalvétagombóc*  
*Sült burgonya*

*Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer  
1-Konservierungsstoffe 2-Geschmackverstärker 3-Trennmittel 4-Farbstoff*





## **Dessert und Kuchen**

## **Desszertek**

**Gundelpalatschinken**  
mit Haselnußcreme,  
Schokosoße und Schlagsahne

**4,50 €** **Gundel palacsinta**

**Somloer-Nockerln**  
zarter Mürbeteig mit Rosinen, Rum,  
gemahlene Haselnusskerne,  
Schoko-, Vanillesauce und Schlagsahne

**4,80 €** **Somlói galuska**

**Palatschinken mit Konfitüre** **2,90 €**

**Ízes palacsinta**

**Topfenpalatschinken**  
mit feiner Quarkfüllung,  
und Schlagsahne

**4,10 €** **Túrós palacsinta**

**Kastanien-Palatschinken** **5,80 €**

**Gesztenyés  
palacsinta**

**Kastanienpüree** **5,20 €**

**Gesztenyepüre**

**Apfelkuchen** **2,00 €**

**Almás lepény**

**Quarkkuchen** **2,00€**

**Túrós lepény**

**Pflaumenkuchen** **2,00 €**

**Szilvás lepény**

**Apfelstrudel mit  
Vanilleeis**

**3,60 €**

**Almásrétes**

**1 Portion Schlagsahne**

**1,00 €**

**1 adag tejszinhab**

*Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer*

1-Konservierungsstoffe 2-Geschmackverstärker 3-Trennmittel 4-Farbstoff





## **Eiskarte**

## **Fagylaltok**

**Somloer Becher**  
Schoko-und Vanilleeis  
Somloer Nockerln  
Schokosauce, Schlagsahne

**4,90 €**

**Somlői kehely**  
Csoki-és vaniliafagyi,  
Somlői galuska, csoki-  
szósz, tejszínhab

**Balaton Becher**  
Wallnußeis, Schokoeis,  
Obstcocktail, Cremelikör  
Schlagsahne

**4,90 €**

**Balaton kehely**  
Diofagyi, csokifagyi  
gyümölcskocktél,  
tejszínhab

**Barack Becher**  
Vanilleeis, Pfirsiche,  
Barackpälinka, Schokostreusel,  
Schlagsahne

**4,90 €**

**Barack kehely**  
Vanilliafagyi, Barackbefőtt  
Barackpälinka, csokireszelék  
tejszínhab

**Eispalatschinken**  
2 Kugeln Vanilleeis mit  
Palatschinken und Schlagsahne

**4,20 €**

**Fagyis palacsinta**  
2 gombóc vaniliafagyi  
palacsintába töltve habbal

**Eiskaffee**

**4,10 €**

**Jegeskováè**

**Kugel Eis**

Vanille, Schoko, Erdbeer,  
Walnuß

**1,80 €**

**Gombóc fagyi**

Vanilia, Csoki, Eper,  
Dio

**Portion Schlagsahne**

**1,00 €**

**Adag tejszínhab**

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer

1-Konservierungsstoffe 2-Geschmackverstärker 3-Trennmittel 4-Farbstoff





# Holzplatte Gémeskút

*Unsere rustikale Platte für 3 bis 8 Personen  
auf Vorbestellung (mind. 2 Tage im voraus)*



- ❖ *Räuber-Spieß*
- ❖ *Rindersteak*
- ❖ *geröstete Putenleber*
- ❖ *gefüllte Schweinsrolle*
- ❖ *geback. Hühnerbrust*
- ❖ *gegr. Hähnchenflügel*
- ❖ *geback. Champignons*
- ❖ *geback. Camembert*
- ❖ *geröstete Zwiebel*
- ❖ *Gewürzgurken*
- ❖ *Apfelpaprika*
- ❖ *Kirschpaprika*
- ❖ *Tomaten*
- ❖ *Folienkartoffeln*
- ❖ *Reis*
- ❖ *Pommes frites*

## Preise

<i>Platte für</i>	<i>3 Personen</i>	<i>44,00 €</i>
	<i>4 Personen</i>	<i>58,00 €</i>
	<i>5 Personen</i>	<i>70,00 €</i>
	<i>6 Personen</i>	<i>82,00 €</i>
	<i>7 Personen</i>	<i>95,00 €</i>
	<i>8 Personen</i>	<i>108,00 €</i>

*Ihre Vorbestellung nimmt unser Service-Personal  
gern entgegen*

*Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer*

*1-Konservierungsstoffe 2-Geschmackverstärker 3-Trennmittel 4-Farbstoff*





Der Küchenchef empfiehlt:

# Fischplatte Balaton

*Unsere rustikale Fischplatte für 3 bis 8 Personen  
auf Vorbestellung (mind. 2 Tage im voraus)*



- ❖ *gebratene Mandelforelle mit Zitronenbutter*
- ❖ *überbackenes Zanderfilet mit Rosinenbéchamel*
- ❖ *gebackener Hekk*
- ❖ *sauer eingelegter Wels*
- ❖ *Sahnewelsragout*
- ❖ *Beilagen nach Wahl:*
  - *Reis*
  - *Kartoffeln*
  - *Pommes frites*
  - *Nockerln*
  - *Bratkartoffeln*

**Preise:**

<i>Platte für</i>	<i>3 Personen</i>	<i>56,00 €</i>
	<i>4 Personen</i>	<i>74,00 €</i>
	<i>5 Personen</i>	<i>90,00 €</i>
	<i>6 Personen</i>	<i>106,00 €</i>
	<i>7 Personen</i>	<i>123,00 €</i>
	<i>8 Personen</i>	<i>140,00 €</i>

*Ihre Vorbestellung nimmt unser Service-Personal  
gern entgegen*

*Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer*

1-Konservierungsstoffe 2-Geschmackverstärker 3-Trennmittel 4-Farbstoff

