



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.

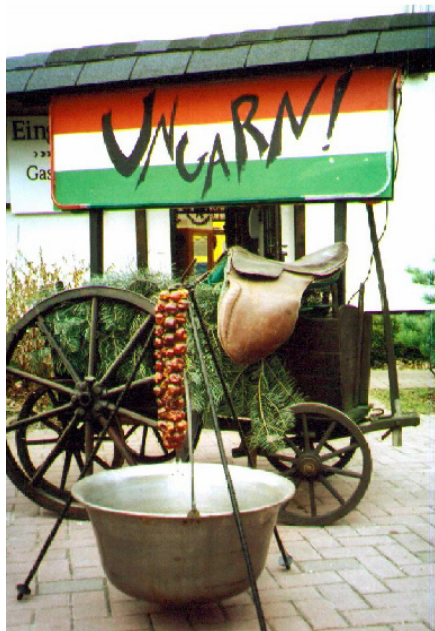
Die traditionelle ungarische Gebrauch von Schweine-Zwiebeln und Paprika. Al-Paprika erst seit etwa 300 Jahren kennt, eingeführt aus Spanien, akklimatisiert unter türkischer daher auch »türkischer Pfeffer« heute als das Nationalgewürz der Küche. Neben dem Gemüse angebaut.

Gutes Essen und guter Wein bensstil 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^{1,2} 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^{3,4} 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^{3,4} 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

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

Hirschkeule
in Scheiben
mit Waldpilzen in Stierblutsauce
und Serviettenknödel

15,60 €

Szarvascomb
szeletben
erdei gombás mártásban
szalvétagombóccal

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^{3,4} `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 Budapest 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^{3,4}
`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`arker 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 ràntva

*hasàbburgonyával
ès tartàrmàrtással*

Mandelforelle 12,90 €

mit Petersilienkartoffeln

Mandulás pizstráng

petrezselymes burgonyával

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
- ❖ Kirschnaprika
- ❖ 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

