



SARLÓSPUSZTA
CLUB HOTEL

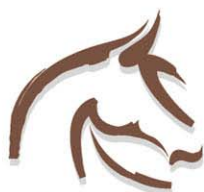
**I. OSZTÁLYÚ ÉTTEREM
RESTAURANT I. RANGES
FIRST CLASS RESTAURANT
1 CATEGORIE**

**KEDVES VENDÉGÜNK!
SZERETETTEL ÜDVÖZÖLJÜK ÉTTERMÜNKBEN!
RENDELKEZÉSÜNKRE ÁLLÓ NYERSANYAGAINKBÓL MINDEN KÍVÁNSÁGÁT
TELJESÍTJÜK.**

**LIEBER GAST!
WIR BEGRÜSSEN SIE HERZLICH IN UNSEREM RESTAURANT!
MIT DER VIELFALT DER BEI UNS VORHANDENEN ZUTATEN SIND WIR GERNE
BEREIT, DIE SPEISEN NACH IHREN WÜNSCHEN ZUZUBEREITEN.**

**DEAR GUEST!
WELCOME IN OUR RESTAURANT!
WE ARE READY TO PREPARE ALL KIND OF DISHES ACCORDING TO YOUR
WISH, FROM THE RAW MATERIALS AT OUR DISPOSAL.**

**CARI NOSTRI OSPITI!
VI SALUTAIAMO CON AFFETTO NEL NOSTRO RISTORANTE!
CON I NOSTRI INGREDIENTI PREPARIAMO TUTTO SECONDO I VOSTRI
DESIDER.**



SARLÓPUSZTA CLUB HOTEL

Kalte Vorspeisen:

<i>Schwarze Kaviar mit Butter und Zitrone</i>	<i>1 500 Ft</i>
<i>Geraucherter Lachs auf Salat Bett</i>	<i>3 000 Ft</i>
<i>Casar Salate mit Hühnerbrust, oder mit Krebs</i>	<i>1 400 Ft</i>
<i>Tatarenbeefsteak</i>	<i>2 900 Ft</i>

Suppen:

<i>Gulaschsuppe nach „Alföld” Art im Topf</i>	<i>1 200 Ft</i>
<i>in Tasse</i>	<i>600 Ft</i>
<i>Landliche Rindsuppe im Topf</i>	<i>1 200 Ft</i>
<i>in Tasse</i>	<i>600 Ft</i>
<i>Truthahnragout Suppe mit Estragon im Topf</i>	<i>1 200 Ft</i>
<i>in Tasse</i>	<i>600 Ft</i>
<i>Französische Zwiebelnsuppe in Tasse</i>	<i>600 Ft</i>
<i>Tomatensuppe in Tasse</i>	<i>600 Ft</i>

Warme Vorspeise:

<i>Geröstete Gänseleberfilets auf Salat Bett</i>	<i>1 500 Ft</i>
<i>Hortobagyer Fleischpalatschinken</i>	<i>500 Ft</i>
<i>Gefüllte Champignong mit Schafskase</i>	<i>500 Ft</i>
<i>Penne Teig mit Bacon, Spinat und Parmesankase</i>	<i>1 000 Ft</i>

Speisen aus Fischen:

<i>Forelle mit Butter und Mandeln gebacken, mit Butter-Petersilien Kartoffelkugeln</i>	<i>2 700 Ft</i>
<i>Zanderfilet nach „Orly” Art mit Brokkoli, Reis und Sauce tartare</i>	<i>2 700 Ft</i>



SARLÓPUSZTA CLUB HOTEL

<i>Gebackene Welsfilets mit gemischter Salat</i>	2 600 Ft
<i>Wespaprikasch mit Dill-Topfenfleckerln</i>	2 500 Ft
<i>Tilapie Filet am Rost auf Sahne-Spinat Bett, Kartoffel mit Dill</i>	2 600 Ft
<i>Zanderfilet am Rost, Krebsragout mit Dill</i>	3 000 Ft

Vegetarisches Angebot:

<i>Gebackene Camembert mit gedünsteter Reis und Johannisbeer-Marmelade</i>	1 400 Ft
<i>Gratinierte Brokkoli mit Mandel</i>	900 Ft
<i>Gemüse am Rost mit Knoblauch Sosse</i>	1 000 Ft

Ungarische Gerichte:

<i>Gewürzte Hühnerbrust mit frischem Letscho</i>	2 000 Ft
<i>Entenkeule mit gedünsteter Apfel und Kraut, Kartoffelpüree mit Zwiebeln</i>	2 500 Ft
<i>Rindspörkölt mit Eiergrauen</i>	1 900 Ft

Pfannengerichte:

<i>Hühnerkeule gebacken (ausgelöst) knuspriger Petersilien, Kartoffelkugeln</i>	1 900 Ft
<i>Hühnerbrust mit Pfirsich, Kase, und mit Reis</i>	2 200 Ft
<i>Landliche Truthahnbrust gefüllt mit Kase und Lauch mit Beilage</i>	2 500 Ft
<i>Gebackene Gansleber mit Kartoffelpüree und gebratener Apfel</i>	3 700 Ft
<i>Gebeizte Schwein-Schulter in Senf-Lilazwiebel paniert mit gewürzte Kartoffel</i>	1 900 Ft
<i>Jungfermedallions nach „Sarlós” Art</i>	2 500 Ft
<i>Jungfermedallionsroulade mit Bacon in Rotwein-Pilz-Sosse</i>	2 400 Ft
<i>Rumpsteak nach Zigeuner Art mit Beilage</i>	2 100 Ft
<i>Der Liebling von „Sára Sarlós”</i>	3 400 Ft



SARLÓPUSZTA CLUB HOTEL

<i>Lendenmedallions mit Grünpfeffersosse</i>	<i>3 400 Ft</i>
<i>Lendenmedallions „Budapest” Art</i>	<i>3 600 Ft</i>
<i>Hirschkeule mit gedünstete Apfel, Johannisbeere, Kartoffelkroketten</i>	<i>3 800 Ft</i>

Salaten:

<i>Gemischter frischer Salate mit Joghurt</i>	<i>600 Ft</i>
<i>Krautsalat</i>	<i>400 Ft</i>
<i>Pusztasalat</i>	<i>500 Ft</i>
<i>Salzgurke</i>	<i>500 Ft</i>
<i>Tomatensalat</i>	<i>600 Ft</i>
<i>Gurkensalat mit saure Sahne</i>	<i>600 Ft</i>

Süssigkeiten, Hausgemachte Mehlspeisen:

<i>Somlauer Nockerl</i>	<i>700 Ft</i>
<i>Kastanienpüree</i>	<i>650 Ft</i>
<i>Gundel Palatschinken</i>	<i>700 Ft</i>
<i>Traum Süssigkeit von „Sarlós”</i>	<i>1 000 Ft</i>

<i>Gemischte Kaseplatte mit Apfel und Nuss</i>	<i>1 700 Ft</i>
--	-----------------