

# Speisekarte

## Vorspeisen und Suppen:

<b>1-Tatarenbeefsteak</b> mit Toast und frischem Gemüse	5.200,-
<b>2-Caesar Salat</b>	
(Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Dressing, gebratene Hühnerbrust Scheiben und Toast mit Knoblauch)	3.800,-
<b>3-Pappardelle</b> mit Pesto, Rahm und Basilikum, gebratene Hühnerbrust und Parmesan	4.400,-
<b>4-Gebratene Pilze</b> (Quark und Käse und Lauch Füllung) mit Jasmin Reis	3.500,-
<b>5-Újházi Hühnersuppe</b> mit Spiralnudeln	1.950,-
<b>6-Kalbsragoutsuppe</b> mit Estragon	1.950,-
<b>7-Traditionelle Goulaschsuppe</b>	2.950,-
<b>8-Saisonbedingte Obstsuppe</b> mit Vanilleeis	1.700,-

## Hauptspeisen:

<b>9-Knusprige Zander Streifen paniert</b> mit Kartoffelpüree und Remuladensauce	5.750,-
<b>10-Zanderfilet gebraten</b> mit Orangen Butter sauce und Kartoffeln mit Dill	5.750,-
<b>11-Lachs mit gebratene Riesengarnele</b> und gegrillten Gemüsen	6.700,-
<b>12-Damen Wunsch</b> (gebackene Gänseleber, gegrillte Hühnerbrust und Putenbrust) mit Kartoffelpüree, gemischter Salat und Mayonnaise)	5.700,-
<b>13-Knusprige Hühnerschnitzel</b> mit balsam cremigen Salat und Bratkartoffeln	4.900,-
<b>14-Hühnerbrust Kaiser Art</b> gebacken	
(mit cremigem Pilz Ragout, Schinken und Gänseleber), gemischte Beilage	5.600,-
<b>15-Hühnerbrust auf Römische Art</b> (mit Oliven, getrockneten Tomaten und Mozzarella gefüllt) und in der Pfanne gebratene Gemüsen	5.200,-
<b>16-Gegrillte Hühnerschenkel</b> mit geräucherter Käse Sauce und Kartoffelgratin mit Gemüsen	4.800,-
<b>17-Putenbrust Scheiben</b> mit getrocknete Pflaumen und Rotweinsosse, gebratene Süsskartoffeln	5.200,-
<b>18-Knusprige Entenkeulen</b> mit Birnenkompott Heidelbere und Krokett	5.800,-
<b>19-Panierte Gänseleber</b> Scheiben mit gebackene Apfel und Kartoffelpüree	8.900,-
<b>20-Gebratene Gänseleber</b> mit Cognac und karamellisierte Früchte	8.900,-
<b>21-Makóer Gänseleber</b> aus dem Ofen mit Röstkartoffeln	8.700,-

<b>22-Knusprige Gänsekeule</b> mit Kartoffeln und Lyon Zwiebeln	5.800,-
<b>23-Rieser Wienerschnitzel</b> mit Pommes Frites und gemischter Salat mit Zitrone	5.700,-
<b>24-Batthyány Kalbschnitt</b> (Kalbs vom Rost, Gänseleber, gebratene Zwiebelringen) mit gegrillten Gemüsen	6.200,-
<b>25-Gegrilltes Schweineschintzel Lúdvári Art</b> (mit Spiegelei, Paprika, Schingken, Käse) und Bratkartoffeln	5.700,-
<b>26-Zigeunerschnitzel</b> (gebratene Schweinekamm und Lederbraten mit gebratenem Speck) und gegrillte Kartoffeln	6.200,-
<b>27-Grillplatte nach Herren Wunsch:</b> gegrillte Schweinemedallions, Lendenbraten, Hühnerkeule, Knuspriger Speck, Pfeffersauce mit Makóer Kartoffeln und gemischter Salat	6.200,-
<b>28-Knuspriges Eisbein</b> mit geröstete Pilzen, Zwiebeln und gebackene Kartoffeln	4.900,-
<b>29-Rinderfilet Rossini</b> (mit gebackene Gänseleber, Pilzen, braune Sauce) und knusprige Kartoffeln	8.600,-
<b>30-Rinderfilet mit Petersilienbutter</b> und Bratkartoffeln	8.200,-
<b>31-Ungarischer Rindergulasch</b> mit gekochten Kartoffeln	4.600,-
<b>32-Három Gúnár Platte für zwei Personen</b>	14.900,-
Panierte Gänseleber, Käse und Pilz paniert, Zander Paniert und vom Rost, knusprige Entenkeule, „Vas“ Braten, Putenbrust, Schweinemedallions in Käse paniert, Hühnerschenkel im Speckmantel, gemischte Garnierung, Budapest Sosse (mit Hühneleber und Gemüsen), Tartarensosse	
<b>Salat:</b>	
33-Nach Wunsch (Kraut, Gurken, Essiggurken, Essigpaprika, Tomaten)	1.250,-
34-Griechischer Baurensalat	2.800,-
<b>Dessert</b>	
35-Hausgemachte Somlóer Kuchen mit Mandeln	1.750,-
36-Gundel Pfannkuchen und Schokoladensauce mit Rum	1.750,-
37-Három Gúnár Becher (Fruchtsalat, Somlóer Kuchen, Eiscreme, Schokoladensauce, Schlagsahne)	1.950,-
38-Käsekuchen mit Erdbeeren und Bitterschokolade	1.750,-

*Unsere Preise sind in HUF.*

*Unser Restaurant ist II. Kategorie.*

*Gültig: von 30 November 2022*

*Restaurant manager: Vida József – Chef: Lovász Zoltán*



*Három Gúnár Étterem*