

Előételek

Starter

Vorspeise

Tatárbeefsteak primőr zöldségekkel, piritóssal (1; 3; 10) 1 950 Ft

Tatar beefsteak with vegetables and toast
Tatarer Beefsteak mit Gemüse und Toastbrot

Grillezett kecskesajt baconba göngyölvé salátaágyon, grillzöldséggel (1; 3; 7) 1 850 Ft

Grilled goat's cheese in bacon coat with salad served with grilled vegetables
Ziegenkese in Bacon gegrillt mit Salatbett und Grillgemüse

Borsos Camembert magvakban sütve, körtével, vörösboros csokoládémártással, krokettel tálalva (1; 7) 1 550 Ft

Camembert cheese with pepper seeds, pear and chocolate sauce in red wine served with croquette
Pfefferige Camembert in Ölsaaten gegrillt mit Birnen und Schokoladen Sauce mit Rotwein und Kroketten

Trappista sajt rántva, tartármártással, krokettel tálalva (1; 7; 3) 1 550 Ft

Breaded Trappista-cheese with tartar sauce and croquette
Panierte Trappista-Käse mit Tartarsauce und Kroketten

Rizottó szalonnacarpaccióval, grillezett libamájjal, fokhagymás spenóttal (1; 7) 2 150 Ft

Bacon risotto with carpaccio, grilled goose liver with garlic spinach
Risotto mit Baconcarpaccio gegrillte Gänseleber und Knoblauchspinach

*Bankkártyás fizetési szándékát kérjük előrejelezni! - Áraink forintban értendők és tartalmazzák az áfát!
Fél adag kérése esetén a teljes ár 75%-át számoljuk fel!*



Levesek

Soups

Suppen

- Falusi tyúkhúsleves gazdagon, házi cénametélttel (1; 3; 9) 790 Ft
Hen soup in country style
Hühnerfleischsuppe dörflicher Art
- Bazsalikomos paradicsomleves mozzarella sajttal (7; 9) 780 Ft
Tomato soup with basil and Mozzarella cheese
Tomatensuppe mit Basilikum und Mozzarella Käse
- Idény gyümölcs- vagy zöldségleves hidegen (7) 850 Ft
Seasonal fruit or vegetable soup cold
Saisonbedingte Obst oder Gemüsesuppe Kalt
- Gulyásleves (1; 3) 1 250 Ft
Goulash soup
Gulaschsuppe
- Koppányvölgyi vadraguleves vargányás derelyével (1; 3; 7; 10) 900 Ft
Venison soup in „Koppányvölgyi” style with flap mushroom ravioli
Koppánytaaler Wildragousuppe mit Steinpilztortellini

*Bankkártyás fizetési szándékát kérjük előrejelezni! - Árunk forintban értendők és tartalmazzák az áfát!
Fél adag kérése esetén a teljes ár 75%-át számoljuk fel!*



Kevert saláták

Mixed salads

Gemischte Salate

- Caesar saláta „Turul módra” (jégsaláta, grillezett csirkemell, főtt fürjtojás, bacon szalonna) fűszeres tartármártással és pirítóssal kínálva (1; 3; 7; 10) 1 550 Ft
Caesar salad in „Turul” style (Iceberg salad, grilled chicken breast, boiled quail eggs, bacon) served with spicy Tartar sauce and toast
Caesar Salat auf „Turul” Art (Eisberg Salat, Hähnchenbruststücke, gekochte Wachtelei, Bacon) Tartarsauce und Toastbrot
- Görög saláta bazsalikom pestóban, fetasajttal (1; 3; 7; 8) 1 350 Ft
Greek salad (cucumber, tomato, green paprika, purple onion, olives, olive sauce) served with basil pesto and Feta cheese
Griechische Salat mit Fetakäse in Basilikumpesto gereift
- Paradicsomos tonhalsaláta, pizzakenyérrel (1; 7) 1 550 Ft
Tuna salad with tomato and pizza bread
Tunfischsalat mit Tomaten und Pizzabrot
- Fitness saláta (Friss, ropogós saláták és zöldségek fürjtojással, joghurt dressinggel) (7) 1 350 Ft
Fitness salad (Fresh, crisp salads and vegetables and quail eggs served with yoghurt dressing)
Fitness Salat (Frische salaten, Gemüse, Wachtelei, Joghurtdressing)

*Bankkártyás fizetési szándékát kérjük előrejelezni! - Áraink forintban értendők és tartalmazzák az áfát!
Fél adag kérése esetén a teljes ár 75%-át számoljuk fel!*



Halételek

Fish main dishes

Fischgerichte

Harcasteak paprikás mártásban, szalonnás, túrós csuszával (1; 3; 4; 7; 9) 2 350 Ft

Catfish in a paprika sauce with pasta mixed cottage cheese and bacon

Wells Steak in Paprikasauce mit Topfenleckerl

Grillezett fogasfilé erdei gombás tagliatellével, kecskesajttal posírozott tojással (1; 3; 7; 4) 2 650 Ft

Grilled pike-perch fillet with flap mushroom tagliatelle and goat cheese with poached eggs

Zanderfillet gegrillt auf Tagliatelle mit Waldpilzen, Ziegenkäse und Poschierte Ei

Fogasfilé Orly módra rizszel, citromfűmártással és friss salátával (1; 3; 7; 4) 2 550 Ft

Pike-perch fillet in „Orly” style with rice, lemongrass sauce and fresh salad

Zanderfillet „Orly” Art mit Zitronengrass Sauce, Reis und frische Salaten

Bőrén sült sebespisztráng fokhagymás, spenótos burgonyával, almás tormaszósszal (4; 7) 2 750 Ft

Baked trout served with potato, garlic spinach and apple horseradish sauce

Forelle mit Spinatkartoffeln und Apfel-Merretich sauce

Harcasteak grillezett kerti zöldségekkel, fehérbormártással (1; 3; 4; 7) 2 350 Ft

Catfish steak with grilled garden vegetables served with white wine sauce

Wells steak mit gegrillte Gemüse und Weißwein Sauce

Norvég lazacsteak medvehagymás rizottóval (1; 3; 4; 7) 4 150 Ft

Grilled norwegian salmon steak with ramsons risotto

Norwegische Lachs steak mit Bärlauch Risotto

*Bankkártyás fizetési szándékát kérjük előrejelezni! - Árunk forintban értendők és tartalmazzák az áfát!
Fél adag kérése esetén a teljes ár 75%-át számoljuk fel!*



Házi specialitások Homemade specials Spezialitäten

Klasszikus TURUL tál 2 személyre: Turul batyu (sonkával, gombával, sajttal töltött karaj)
· Cigánypecsenye · Roston sült fűszeres csirkemell · Párolt rizs, hasábburgonya, vajás
zöldköret (1; 3; 7) 4 580 Ft

Classic „Turul” plate for 2 person: Turul-bundle (Pork cutlet stuffed ham, mushroom and cheese)
· “Gipsy steak” Classic roasted pork cutlets with garlic · Roast spiced chicken breast · Served
with rice, french fries and boiled vegetables

Turul Platte für 2 Personen: Turul Bündel (mit Schinken, Pilz, Käse gefülltes Kotlett) · Zigeuner
steak mit Knoblauch · Hühnerbrustfilet gegrillt · Reis, Bratkartoffeln und gedünstete Gemüse

Grill-tál 2 személyre: Grillezett szűzermék · Grillezett harcsaderék · Grillezett pulykasteak
· Grillezett főtt, füstölt csülök · Steakburgonyával, frissen kevert salátával, grillezett
zöldségekkel és joghurt öntettel (1; 3; 4; 7) 5 150 Ft

Grill plate for 2 person: Grilled pork tenderloin medallions · Grilled catfish · Grilled turkey breast
steak · Grilled boiled, smoked pork trotters · Served with steak potatoes, fresh mixed salad,
grilled vegetables and yoghurt sauce

Grill Platte für 2 Personen: Medallions gegrillt · Wells gegrillt · Putenbrustfilet gegrillt ·
Schweinsaxe gegrillt · Steakkartoffeln, Frische Salaten, Grillgemüse und Joghurt dressing

Rántott csülök fokhagymás steakburgonyával, snidlinges tejfölszósszal (1; 3; 7) 2 550 Ft

Fried pork trotters with spiced steak potatoes and sour cream with chive

Panierte Schweinsaxe mit Steakkartoffeln und Sauerrahm Sauce mit Schnittlauch

Kemencés csülök mézes-aszús hagymával, steakburgonyával 2 450 Ft

Oven-baked pork trotters made with honey, onion and Tokaji noble served with steak potato

Schweinsaxe mit Honig-Tokajer Spätlese geröstete Zwiebel mit steak Kartoffeln

Bikavérben párolt marhapofa szalonnás dödöllével (1; 7; 9) 2 550 Ft

Beef stew braised in red wine served with „dödölle” (potato) and bacon

Rindschnauze in Rotwein gedünstet dazu „Dödölle”(Kartoffelpüree mit Speck)

*Bankkártyás fizetési szándékát kérjük előrejelezni! - Áraink forintban értendők és tartalmazzák az áfát!
Fél adag kérése esetén a teljes ár 75%-át számoljuk fel!*



Szárnyasételek

Poultry main dishes

Geflügelgerichte

- Pulyka „Cordon Bleu” rolád (sajttal, sonkával töltött pulykamell)
vegyes körettel (1; 3; 7; 9) 2 450 Ft
„Cordon Bleu” (turkey breast stuffed ham and cheese) served with rice and french fries
„Cordon Bleu” aus Putenbrust mit Pommes frites und Reis
- Pulykamellsteak bazsalikom pestos paradicsommal, baconnal, füstölt sajttal
csőben sütve, steakburgonyával (1; 3; 4; 7; 8) 2 350 Ft
Turkey breast steak with tomato, basil pesto, bacon, and smoked cheese served with steak potato
Putenbrust Steak mit Basilikum Pesto, Tomaten, Bacon und geräucherte Käse überbacken mit steak
Kartoffeln
- Csokoládés töltött csirkemell salátával és meggy mártással, vadrizses rizzsel
tálalva (1; 3; 7) 2 450 Ft
Chicken breast stuffed with chocolate served with salad, cherry sauce and rice/wild rice mix
Gefüllte Hähnchenbrust (mit Schokoladen) Salate, Sauerkirchs Sauce und Schwarzsreis mix
- Somogyi vargányás csibetekercs kaposi tejfeles dödöllével (1; 7) 2 450 Ft
Chicken breast rolls with flap mushroom sauce and „dödölle” (potato with sour cream)
„Somogyer” Hähnchenroulad mit Steinpilzsauce und Saure-Sahne Dödölle
- Csirkemellsteak zöldfűszeres vajjal, feketeerdő sonkával és mozzarellával,
kerti zöldségekkel (1; 7) 2 350 Ft
Chicken breast steak with creamy butter with herbs, ham and Mozzarella cheese served with
vegetables from a garden
Hühnerbrust Steak mit Gewürzbutter, Schinken und Mozzarella mit Gartengemüse
- Sült kacsacomb vargányával töltve, almás párolt káposztával, sült burgonyával . . . 2 550 Ft
Roasted duck legs stuffed with flap mushroom served with braised red cabbage and fried potatoes
Entenkeule mit Steinpilzgefüllt, gedünstete Apfel-Kraut und Pommes

Bankkártyás fizetési szándékát kérjük előrejelezni! - Áraink forintban értendők és tartalmazzák az áfát!
Fél adag kérése esetén a teljes ár 75%-át számoljuk fel!



Sertésételek

Pork main dishes

Schwein Gerichte

Sertésszűzermék rostonsült libamájjal, tejszínes, petrezselymes vargányával,
burgonyafánkkal (1; 7; 9) 2 980 Ft
Pork tenderloin medallions with roast goose liver and cream sauce with parsley and flap
mushroom served with potato doughnut
Medallions in Steinpilzsauce und Gänseleber mit Kartoffelpfannkuchen

Mangalica szűz répakrémmel, sült répával, shiitake gombával és gyöngyhagymával,
dödöllével kínálva (1) 2 980 Ft
Pork tenderloin medallions (Mangalica) with roasted carrot, shiitake mushroom and shallots
served with „dödölle” (potato)
„Mangalica” Lende mit Karottencreme gegrillte Karotte, Shiitake Pilze, Perlenzwiebel und Dödölle

Mangalica szűz „Esterházy” módra (kenyérkanapé) (1; 3; 7) 2 980 Ft
Pork tenderloin medallions (Mangalica) in „Esterházy” style
„Mangalica” Lende nach Esterházy Art

Turulbatyu göngyölve (sonkával, gombával, sajttal töltött sertéskaraj),
hasáburgonyával (1; 3; 7) 2 450 Ft
Turul-bundle (pork cutlet stuffed ham, mushroom and cheese) served with french fries
Turulbündel (Mit Schinken, Pilzen und Käse gefülltes Kotelett) mit Pommes Frites

Klasszikus cigánypecsenye hasáburgonyával (1) 2 150 Ft
„Gipsy steak” Classic roasted pork cutlet with garlic served with French fries
Zigeunerbraten mit Knoblauch und Speck mit Pommes Frites

Óriás rántott sertésszelet frissen vágott zöldségekkel,
bajor burgonyasalátával (1; 3; 10) 2 550 Ft
Giant pork cutlet (like Wiener schnitzel) with fresh vegetables and potato salad in Bavarian style
Riesiege Schweineschnitzel mit frische Salaten und Bayerische Kartoffelsalat

*Bankkártyás fizetési szándékát kérjük előrejelezni! - Áraink forintban értendők és tartalmazzák az áfát!
Fél adag kérése esetén a teljes ár 75%-át számoljuk fel!*



- Bélszín libamájjal és zöldbors mártással, steakburgonyával (7; 10) 4 800 Ft**
 Beef tenderloin steak with goose liver, green pepper sauce and steak potato
 Rinderfilet mit Gänseleber und Grünpfeffersauce mit Steakkartoffeln
- Makói hagymás rostélyos steakburgonyával (1) 2 750 Ft**
 Rump steak with fried onion and steak potato in „Makó” style
 Rumpsteak mit Röstzwiebeln und Steakkartoffeln
- Lángoló rostélyos ördögmártással, krokettel (1; 3; 7) 2 750 Ft**
 Rump steak with „devil sauce” and croquette
 Feuerige Rump steak mit Teufelsauce und Kroketten
- Marhapörkölt sztrapacskával (1; 3; 7; 9) 2 250 Ft**
 Rump stew with strapachka (noodles)
 Rindgulasch mit Sztrapacska
- Koppányvölgyi párolt szarvasszelet (kacsamájjas, vargányás raguval)
 burgonyafánkkal (1; 7) 3 150 Ft**
 Braised venison slice in „Koppányvölgy” style (duck liver and flap mushroom ragout) served with
 potato doughnut
 Hirshgebratenes nach „Koppányvölgy” Art (Steinpilzragou mit Entenleber) Kartoffelbällchen
- Vörösboros szarvaspörkölt áfonyával, erdei gombával és dödöllével (1; 9) 2 450 Ft**
 Venison stew in red wine with cranberries and wild mushrooms served with dödölle (potato)
 Hirschgulasch mit Rotwein Heidelbeeren und Waldpilzen dazu Dödölle

*Bankkártyás fizetési szándékát kérjük előrejelezni! - Árunk forintban értendők és tartalmazzák az áfát!
 Fél adag kérése esetén a teljes ár 75%-át számoljuk fel!*

Marha- és vadételek

Beef meals and Game meals dishes

Rind und Wildgerichte



Mártások

Sauces

Sauces

Színes borsmártás (7)	400 Ft
Colored pepper sauce	
Bunte Pfeffer Sauce	
Zöldbors mártás (7)	400 Ft
Green pepper sauce	
Grüne Pfeffer Sauce	
Sajtmártás (7)	400 Ft
Cheese sauce	
Käse Sauce	
Erdei gombamártás (7)	400 Ft
Wild mushroom sauce	
Wald Pilz Sauce	

*Bankkártyás fizetési szándékát kérjük előrejelezni! - Áraink forintban értendők és tartalmazzák az áfát!
Fél adag kérése esetén a teljes ár 75%-át számoljuk fel!*



Tésztaételek

Pastas

Nudelgerichte

Szarvasgombás szélesmetélt füstölt lazaccal (1; 3; 4; 7)	1 800 Ft
Truffle tagliatelle with smoked salmon	
Tagliatelle mit geräucherte Lachs und Trüffel	
Penne Turul módra (1; 3; 7)	1 550 Ft
Penne Turul style	
Penne „Turul” Art	
Bolognai spagetti (1; 3; 7)	1 350 Ft
Spaghetti Bolognese	
Spaghetti Bolognese	
Juhtúrós sztrapacska (1; 3; 7)	1 250 Ft
Gnocchi with sheep cheese	
Strapačka mit Schafskäse (Nudelgerichte)	
Gánica pirított hagymával, tejföllel (1; 7)	1 150 Ft
„Gánica” potato served with fried onion and sour cream	
„Gánica” mit geröstetemzwiebeln und Saure Sahne	

*Bankkártyás fizetési szándékát kérjük előrejelezni! - Árunk forintban értendők és tartalmazzák az áfát!
Fél adag kérése esetén a teljes ár 75%-át számoljuk fel!*



Desszertek

Dessert

Dessert

- Somlói galuska gyümölcsöntettel, tejföl mousse-val (1; 3; 7; 8) 790 Ft
Sponge cake in Somló style served with fruit sauce and sour cream mousse
Süßspeise nach „Somlo“ Art Waldfrüchte und Saueresahne Mousse
- Duplacsokis meglepetés erdei gyümölcs raguval, vaníliafagylalttal (1; 3; 7) 790 Ft
Chocolate surprise with forest fruits and vanilla ice cream
Schoko überraschung mit Waldfrüchte und Eiskugel
- Hideg túrógombóc vaníliaszósszal és eperchutney-val (1; 7). 850 Ft
Cold cottage cheese dumplings with vanilla sauce and strawberry chutney
Kalt Quark Kugel mit Vanille Sauce mit Erdbeeren chutney
- Fehérboros panna cotta torta szőlőzselével, flambírozott körtével (7) 850 Ft
Panna cotta cake with grape jelly and warm pear
Panna cotta torte mit Weiswein und Weintraubengellee dazu flambierte Birnen
- Gyümölcskehely (3; 7) 850 Ft
Fruit cup
Obst Kelch
- Fagylaltkehely gyümölcsökkel (3; 7) 1 300 Ft
Ice cream bowl with fresh fruits
Eis becher mit Obststücke
- Fagylaltkehely 2 gombóccal (3; 7) 650 Ft
Ice cream bowl with 2 scoop
Eis becher mit 2 Kugeln
- Fagylaltkehely 4 gombóccal (3; 7) 1 250 Ft
Ice cream bowl with 4 scoop
Eis becher mit 4 Kugeln

*Bankkártyás fizetési szándékát kérjük előrejelezni! - Áraink forintban értendők és tartalmazzák az áfát!
Fél adag kérése esetén a teljes ár 75%-át számoljuk fel!*



Saláták

Pickles

Salaten

Paradicsomsaláta	450 Ft
Tomato salad	
Tomatensalat	
Tejfölös uborkasaláta (7)	480 Ft
Cucumber salad with sour cream	
Gurkensalat in Rahmdressing	
Káposztasaláta	390 Ft
Cabbage salad	
Weißkrautsalat	
Vegyes házisaláták (7)	480 Ft
Mixed homemade salad	
Gemischte salad	
Céklasaláta	380 Ft
Beet-root salad	
Rote Beete salad	
Csemegeuborka (10; 12)	380 Ft
Pickle cucumber	
Delikatessgurken	
Almapaprika (10; 12)	380 Ft
Pickle apple pepper	
Eingelegte Apfelpaprika	

*Bankkártyás fizetési szándékát kérjük előrejelezni! - Árunk forintban értendők és tartalmazzák az áfát!
Fél adag kérése esetén a teljes ár 75%-át számoljuk fel!*



Az étlapon szereplő allergén anyagok listája

The list of allergenic substances

Die Liste der Allergene auf der Speisekarte

Ételeink önmagukban vagy az ételkészítés folyamán alkalmazott konyhatechnológiai műveletek során szerzett allergén anyagokat tartalmazhatnak! Az étlapon az egyes allergén anyagokat az ételek neve után található számok jelölik.

Attention! The dishes may contain allergens! The allergenic substances are designated numbers.

Die auf unserer Speisekarte angeführten Gerichte können Komponenten enthalten, die allergische Reaktionen oder Intoleranz verursachen. Wir bezeichnen diese Komponenten bei den Speisen mit Zahlen

Az étlapon szereplő allergén anyagok listája

The list of allergenic substances / Die Liste der Allergene auf der Speisekarte:

1; Glutént tartalmazó gabonafélék (azaz búza, rozs, árpa, zab) valamint a belőlük készült termékek
Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats) for example flour / Mehlprodukte

2; Rákfélék és a belőle készült termékek
Shrimp / Schrimps

3; Tojás és a belőle készült termékek
Eggs / Ei

4; Hal és a belőle készült termékek
Fish / Fisch

5; Földimogyoró és a belőle készült termékek
Peanut / Erdnuß

6; Szójabab és a belőle készült termékek
Soy / Soya

7; Tej és az abból készült termékek (beleértve a laktózt)
Milk and dairy products / Milch und Milchprodukte

8; Diófélék azaz: mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia- vagy queenslandi dió és a belőle készült termékek
The group of walnut ones: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, walnuts of Queensland / Nüsse

9; Zeller és a belőle készült termékek
Celery / Zellerie

10; Mustár és a belőle készült termékek
Mustard / Senf

11; Szezámag és a belőle készült termékek
Sesame / Sesamkörne

12; Kén-dioxid és a SO₂-ben kifejezett szulfitok
Sulphites / Sulphits

13; Csillagfürt és a belőle készült termékek
Lupine / Lupine

14; Puhatestűek és a belőlük készült termékek
Molluscs / Weichtiere