



# Ételek

## *Foods - Lebensmittel*

*Az árak forintban (HUF) értendők*

### *Sörkorcsolyák*

#### *Beer Snacks - Happchen zum Bier*

<i>Juhtúrós datolyafalatok baconköpenyben</i> .....	<i>1.400,-</i>
<i>Data snacks with ewe cottage cheese in bacon coat</i>	
<i>Dattelhäppchen mit Schafquark in Bacon gebacken</i>	
<i>Rántott hagymakarika ínyc märtogatóssal</i> .....	<i>650,-</i>
<i>Breaded onion rings with gourmet sauce</i>	
<i>Zwiebelringe paniert mit Schlemmertunken</i>	
<i>Csirkemájas zsíroskenyér lilahagymával</i> .....	<i>650,-</i>
<i>Bread with lard and chicken-liver served with lilac onion</i>	
<i>Schmalzbrot mit Hühnerleber und Zwiebeln</i>	
<i>Füstölt sajtos lilahagymás lepcsánka</i> .....	<i>800,-</i>
<i>Potato pancake with smoked chees and red onion</i>	
<i>Kartoffelfladen „lepcsánka” mint geräuchertem Käse und Zwiebeln</i>	
<i>Vegyes sajt tál zöldségekkel</i> .....	<i>1.700,-</i>
<i>Cheese plate with fresh vegetables</i>	
<i>Gemischter Käseplatte mit Gemüse</i>	



## *Előételek*

### *First courses - Vorspeisen*

<i>Tatárbifsztek</i> .....	2.800,-
<i>Tatar steak</i>	
<i>Tatarbeefsteak</i>	
<i>Padlizsánkrém pirítóssal, friss primőr zöldségekkel</i> .....	1.100,-
<i>Aubergine cream with toast and fresh early vegetables</i>	
<i>Auberginencreme mit Toastbrot und frischem Frühgemüse</i>	
<i>Roston sült kacsamáj szeletek vargányás rizottóval</i> .....	2.800,-
<i>Grilled Duck liver slices with porcini Risotto</i>	
<i>Rostgebratene Enteleber mit Steinpilzrisotto</i>	
<i>Hortobágyi húsos palacsinta</i> .....	1.200,-
<i>Meat pancake Hortobágy style</i>	
<i>„Hortobagyer” Palatschinken</i>	

## *Levesek*

### *Soups - Suppen*

<i>Aranylő húsleves csigatésztával vagy cérnametélttel</i> .....	700,-
<i>Golden meat soup with snail shaped pasta or vermicelli</i>	
<i>Goldgelbe Fleischsuppe mit Schenken- oder Fadennudeln</i>	
<i>Aranylő húsleves májgaluskával, zöldségekkel gazdagon</i> .....	800,-
<i>Golden meat soup with liver dumpling and rich vegetables</i>	
<i>Goldgelbe Fleischsuppe mit Leberknödel und Gemüse bereichert</i>	
<i>Zöldborsóleves galuskával</i> .....	750,-
<i>Green peas soup with dumplings</i>	
<i>Grüne Erbsensuppe mit Spätzle</i>	
<i>Fokhagyma krémleves pirítóssal</i> .....	750,-
<i>Garlic cream soup with toast</i>	
<i>Knoblauchcremesuppe mit mit Toast</i>	



## Bajor Sörház, Étterem és Panzió

<i>Vargánya krémleves sajtos krutonnal</i> .....	1.300,-
<i>Porcini cream soup with cheese crouton</i>	
<i>Steinpilzcremesuppe mit Käsekruton</i>	
<i>Bajor sörös sajtleves</i> .....	950,-
<i>Chees soup with Bavarian beer served</i>	
<i>Käsesuppe mit Bayerischer bier</i>	
<i>Bajor hagymaleves</i> .....	800,-
<i>Bavarian Onion soup</i>	
<i>Zwiebelsuppe nach „Bayerischer Art“</i>	
<i>Tárkonyos vadragu leves</i> .....	1.400,-
<i>Tarragon wild stew soup</i>	
<i>Wildsuppe mit Estragon</i>	
<i>Bográcsgulyás</i> .....	1.200,-
<i>Hungarian kettle goulash</i>	
<i>Kesselgulasch</i>	
<i>Babgulyás</i> .....	1.200,-
<i>Hungarian kettle goulash with Been</i>	
<i>Bohnengulasch</i>	
<i>Ponty halászlé</i> .....	1.500,-
<i>Carp fishsoup</i>	
<i>Fischsuppe aus Karpfen</i>	
<i>Harcsa halászlé</i> .....	1.600,-
<i>Catfish soup</i>	
<i>Fischsuppe aus Wels</i>	
<i>Harcsa korhely halászlé</i> .....	1.700,-
<i>Catfish soup... with sour cream</i>	
<i>Fischsuppe aus Wels mit Saurer Sahne</i>	
<i>Feketeszeder krémleves</i> .....	850,-
<i>Blackberry cream soup</i>	
<i>Brombeerencremesuppe</i>	



Bajor Sörház, Étterem és Panzió

*Mandulás-fahéjas almaleves* .....850,-

*Cold apple soup with almond and cinnamon*

*Kalte Apfelsuppe mit Zimt und mandeln*

*Leveseink cipóban tálalva is rendelhetőek, melynek ára* .....180,-

## *Házunk specialitásai (extra adaggal)*

*Our house specialties (extra dose) - Unsere*

*Hausspezialitäten (extra Dosis)*

*Hungarikum tál 2 személyre* ..... 5.700,-

*(tojásos lecsóval töltött sertéskaraj, dinsztelt kacsamáj hagymával, házi halpogácsa, császárszalonnába göngyölt aszalt szilvával töltött sertésszűzermék rostoson sütve, borzas burgonyával, zöldséges rizottóval, paprikás mártással)*

*Hungarikum plate for 2 people*

*(Pork Chop filled with pepper, tomato and Egg Stew, Duck liver with Fried onions, Home-made fish scone, roasted Medallions Layered with Ham, Stuffed with Stewed Prunes with Crispy fried Potatoes, Vegetable Risotto and Pepper sauce)*

*Hungarikum Platte für 2 Personen*

*(Schweinskotlet mit Eierletscho gefüllt, gedünstete Enteleber mit Zwiebel, hausgemachte fischpogatscha, rostgebratene Schweinemedallions mit Kaiserspeck und Backpflaume gefüllt, stuppige Kartoffel als Beilage, gemüserisotte, mit Paprikasause)*

*Bajor tál 2 személyre* .....4.800,-

*(2 bajoros töltött szelet, 2 natúr pulykamell, 2 rántott sajt, 1 rántott csirkecomb, pirított csirkemáj, hasábburgonya, párolt rizs)*

*Bavarian dish for two*

*(2 Bavarian filled cutlets, 2 turkey breast cutlets, 1 breaded fried cheese, 1 chicken leg fried in breadcrumbs, French fries, steamed rice)*

*Bayrische Platte für zwei Personen*

*(2 gefüllte Schnitzel nach „Bayrischer“ Art, 2 Natur-gebratene Putenbrust, panierte Käse, eine panierte Hühnerkeule, Pmmes frites, Reis)*



## Bajor Sörház, Étterem és Panzió

*Fatálás 3 személyre ..... 7.500,-*  
(Bajor csülök, bélszín udvarmester módra, sült csirkecomb, bajor kolbász, bajor káposzta, gombás rizottó, hagymás tört burgonya)

*Mixed dish (on a wooden plate)*

(Bavarian knuckle of ham, Sirloinà la Courtmaster, fried chicken leg, Bavarian sausage, Bavarian cabbage, Mushroom rizotto, mashed potatoes with onion)

*Holzplatte*

(Bayrisches Eisbein, Lendenbeste nach „Hofmeister“ Art, gebackene Hühnerkeule, Bayrische Wurst, Bayrische Kraut, Rizotto mit Pilsz, Kartoffeln mit Zwiebeln)

*Ropogós csülök bajorkáposztával, fűszeres héjas burgonyával ..... 3.800,-*  
(Eredeti bajor recept alapján)

*Pork knuckle with Bavarian cabbage and spicy jacket potato (according to the original Bavarian recipe)*

*Knusprige Klaue mit bayerischem Kohl und gewürzten Pellkartoffeln (nach einem originellen Rezept aus Bayern)*

### *Sertéshúsból készült ételek*

#### *Porks - Fleischgerichte*

*Csülkös káposztás sztrapacska ..... 2.400,-*  
*Noodles with knuckle of ham and cabbage*  
*„Sztrapacska” mit Eisbein und Kraut*

*Csülök gazdagon ..... 2.800,-*  
*Reich knuckle of ham*  
*Eisbein „reich”*

*Rántott szűzérme tökmagos bundában megsütve ..... 1.800,-*  
*Breaded tenderloin medallion fried in marow seeds coat*  
*Schweinebraten mit Körbiskern paniert*

*Roston szűzpecsenye vargányával ..... 2.300,-*  
*Grilled tenderloin steak with porcini mushroom*  
*Schweinemedallion vom Rost mit Steinpilz*



## Bajor Sörház, Étterem és Panzió

Szüzpecsenye fűszerkéregben sütvé, erdei gombamártással, zöldséges lepcsánkával.....	2.500,-
<i>Tenderloin roasted in spice coat with forest mushroom sauce and fried vegetable doguĝh</i>	
<i>Jungernbraten in Gewürze paniert, mint Waldpilszensoĝe, mint Gemüsekartoffelnlangosĝh</i>	
Magyaros szüzpecsenye .....	2.200,-
<i>Hungarian fillet of pork</i>	
<i>Jungfernbraten</i>	
Zöldfűszeres juhtúróval süttött sertésszelet baconnal .....	1.800,-
<i>Pork cutlet in bacon fried with herb ewe quark</i>	
<i>Schweinebraten mit Bacon, gefüllt mit Gemüseschafkäse</i>	
Cigánypecsenye .....	1.600,-
<i>Spit-roasted pork cutlets</i>	
<i>Zigeunerbraten</i>	
Sárospataki flekken .....	1.700,-
<i>Chuck steak Sárospatak Style</i>	
<i>Flecken „Sárospataker” Art</i>	
Tojásos lecsóval töltött sertéskaraj .....	1.650,-
<i>Pork Chop Filled with Pepper, Tomato and Eggs Stew</i>	
<i>Mit Eierletscho gefülltes Schweinskotellet</i>	
Szárnyasmájjal töltött sertéstekercs baconnal, grillezve, vörösbóros gombamártással .....	2.000,-
<i>Grilled rolled pork filled with poultry-liver and bacon in wine-mushroom sauce</i>	
<i>Schweinrollbraten mit Geflügelleber gefüllt, gegrillt, mit Bacon und Rotwein-Pilzsoĝe</i>	
Bajoros töltött szelet .....	1.650,-
<i>Bavarian stuffed cutlet</i>	
<i>Gefüllter Schnitzel nach „Bayrischer” Art</i>	



*Rántott sertésszelet ..... 1.400,-*

*Fillet of pork fried in breadcrumbs*

*Wiener Schnitzel*

*Brassói aprópecsenye .....1.800,-*

*Pork medallions Brassói style*

*„Brassoer” Braten*

*Sörben pácolt sült oldalas, párolt lilakáposztával .....1.300,-*

*Fried cutlet, marinated in beer, with boiled lilac cabbage*

*Rippenfleisch in Bier geschmort mit Rotkohl*

*Sertéspörkölt .....1.200,-*

*Port stew*

*Schweinegulasch*

## *Szárnyashúsból készült ételek*

### *Poulteries - Geflügel*

*Omlós kacsasült (félkacsa) rozmaringos vajas burgonyával, almás  
vöröskáposztával ..... 2.500,-*

*Delicious roasted duck (half) with potato in rosemary butter served with red  
cabbage and apple*

*Weicher Entenbraten (halbe Ente) mit Butterkartoffeln mit Rosmarin und  
Apfelblaukraut*

*Kacsamájjal töltött jércemell filé mogyoróbundában, szedermártással  
..... 2.500,-*

*Pullet breast in hazelnut crumbs filled with duck liver, with blackberry  
sauce*

*Hennenbrustfilet mit Entenleber gefüllt, im Haselnußpanier,  
Brombeerensoße*

*Juhtúróval töltött csirkemell ..... 1.900,-*

*Breast of chicken filled with sheep's cottage cheese*

*Mit Schafskäse gefüllte Hühnerbrust*



## HBH Bajor Sörház, Étterem és Panzió

- Szezámagos bundában sült csirkemell .....1.800,-  
*Fried médailles of fiellet in breadcrumes*  
*Jungtraumünze mit Sesamkorn paniert*
- Fűszeres vajon pirított csirkemell .....1.700,-  
*Sauté buttered chicken breast*  
*Geröstete Hühnerbrust aug Butter*
- Grillezett csirkemell bazsalikommal paradicsommal és sajttal sütve, kevert salátával, ezersziget öntettel ..... 1.900,-  
*Chicken breast grilled with basil tomato and cheese, served with salad mix and Thousand islands dressing*  
*Hühnerbrustfilet gegrillt, mit Basilikumtomaten und Käse gebacken, gemischter Salat, „Tausendinsel“-Soße*
- „Ördöglángos” tócsniba bújtatott grillezett csirkemell csíkok fokhagymás tejfölös primőr zöldségekkel ..... 2.200,-  
*„Evil fried bread” grilled chicken breast and early vegetables with garlic sour-cream put in potato pasta*  
*„Teufelslangosch” gegrillte Hähnchenbruststreifen in Kartoffelfladen, mit Frühgemüse, Zwiebeln und Rahm*
- Cézár saláta (csirkemell filével és parmezánnal) .....1.500,-  
*Cesar salad with chicken and parmesan*  
*Ceasarsalat mit Hühnerfleisch und Parmesan*
- Lecsós csirkemáj .....1.200,-  
*Chicken liver with pepper and tomato stew*  
*Hühnerleber mit Letscho*
- Aszalt szilvával, őszibarackkal töltött pulykamell rántva ..... 2.500,-  
*Turkey breast fried in breadcrumbs, filled with sewed prune and peach*  
*Mit Dörrpflaume und Pfirsich gefüllte, panierte Putenbrust*
- Cordon bleu (sajttal, sonkával töltött pulykamell rántva) .....2.000,-  
*Cordon bleu (Fried turkey breast stuffed with cheese and bacon)*  
*Cordon bleu (Putenbrust mit Käse und Schinken gefüllt)*





## Bajor Sörház, Étterem és Panzió

Roston pulykamell grillezett gyümölcsökkel mézes curry mártással . 2.200,-  
Roasted turkey breast with grilled fruits and honey-curry sauce  
Putenbrust vom Rost mit gegrilltem Obst, Currysoße mit Honig

Négysajtos pulykaragu ..... 2.000,-  
Four cheese and Turkey  
Vier Käsen Putenragout

Pulykamell mascarpone vargányagombával ..... 2.500,-  
Turkey breast with porcini mushroom in mascarpone  
Putenbrust mit Steinpilz und Mascarpone

### Marhahúsból készült ételek Beefs - Rindfleisch-gerichte

Borjú bécsi borjúsüzből ..... 3.500,-  
Vienna veal cutlet  
Wiener Kalbsschnitzel

Bélszín kívánság szerint sütve ..... 3.500,-  
Beefsteak baked for wish  
Rindsteak nach Wunsch

Bélszín udvarmester módra ..... 3.500,-  
Sirloin á la Courtmaster  
Lendenbeste nach „Hofmeister“ Art

Érlelt marha bélszín, grillezett kacsamájjal, lecsós gombás zöldborsós raguval ..... 4.200,-  
Mellowed beef steak with grilled duck liver and letcho mushroom greenpeas ragout  
Gereifter Lendenbraten, mit gegrillter Entenleber, mit Ragout aus Letscho, Pilzen, Erbsen

Almával, camembert sajttal töltött bélszín ..... 3.900,-  
Loin filled with apple and camembert cheese  
Lendenbraten mit Äpfel und Camembert gefüllt



## Bajor Sörház, Étterem és Panzió

*Póréhagymás gombás bélszíncsíkok tócsni tésztában ..... 3.700,-*  
*Tournedos with leek and mushroom in potato pasta*  
*Lendenschnitte im Fladenteig mit Pilzen und Porree*

*Hagymás rostélyos ..... 2.500,-*  
*Steak and onions*  
*Rostbraten mit Zwiebeln*

*Hátszín szelet roston sütve, fűszeres tejföllel megkenve, reszelt sajttal*  
*..... 2.800,-*  
*Chilli roast sirofin with Spicy sour cream, topped with grated smoked cheese*  
*Rostgebratenes Lendenstück scharf, mit würzige Sauerrahm, geriebenem*  
*Räucherkäse*

*Klasszikus vörösboros marhapörkölt .....1.800,-*  
*Beef stew with Vintage Red Wine*  
*Klassisches Rindgulasch in Rotwein*

### *Halételek*

#### *Fish dishes - Fischspeisen*

*Mandulás bundában sült fogas szeletek, citromos kapros tejszínmártással*  
*..... 2.500,-*  
*Slices of pike-perch in almond coat with lemon-dill cream sauce*  
*zanderfilet in Mandeln gebacken in Sahnesoße mit Zitronen und dill*

*Lillafüredi sült pisztráng egészben ..... 110 Ft/dkg*  
*Trout from Lillafüred fried in whole*  
*Lillafüreder gebackene Forelle im Ganzen*

*Rántott ponty szelet .....1.500,-*  
*Carp fillet fried in breadcrumbs*  
*Gebackener Karpfen*

*Pontyszelet zöldfűszeres bundában ..... 1.600,-*  
*Carp cutlet fried in herb breadcrumbs*  
*Karpenfilet im Kräuterpanier*



Rántott harcsafilé .....1.800,-

Catfish fillet fried in breadcrumbs

Welsfilet am Rost gebraten

Roston sült harcsafilé .....1.800,-

Roasted catfish fillet

Welsfilet am Rost gebraten

Gombás harcsapaprikás túros csuszával ..... 2.300,-

European catfish with mushroom and dumplings with cottage cheese

Welspaprikasch mit Topfenfleckerl und Pilzen

## Vadhúsból készült ételek Game dishes – Wildspeisen

Szarvas szelet fehérboros aszalt gyümölcscsel ..... 2.500,-

Venison cutlets with dried fruit in white wine

Hirschschnitzer mit im Weißwein gedörrten Früchten

Borókabogyós vaddisznópörkölt barna sörben .....2.000,-

Boar stew with juniper and poter

Wildschweinspörkölt mit Wacholder in Dunkelbier

Vörösboros szarvas szelet áfonyamártással ..... 2.200,-

Deer cutlet in red wine with cranberry gravy

Hirschschnitzel in Rotwein mit Blaubeersosse

Vörösboros vargányás erdei gombakeveréssel ízesített pikáns  
vadragu..... 2.500,-

Piquant game ragout with forest mushrooms, fragrant flap mushroom

Pikantes Wildragout, abgeschmeckt mit Rotwein, duftender Herrenpils-

Waldpils-Mischung



## Tészták

### Noodles - Mehlspeise

<i>Juhtúrós sztrapacska</i> .....	1.500,-
<i>Noodles with sheep's cottage cheese</i> <i>„Sztrapacska” mit Schafskäse</i>	
<i>Tehéntúrós sztrapacska</i> .....	1.500,-
<i>Noodles with cottage cheese</i> <i>„Sztrapacska” mit Quark</i>	
<i>Túrós csusza</i> .....	1.200,-
<i>Pasta with soft cheese and cracklings</i> <i>Topfenfleckerl</i>	
<i>Milánói makaróni</i> .....	1.500,-
<i>Macaroni Milano style</i> <i>„Mailänder” Makkaroni</i>	
<i>Bolognai spagetti</i> .....	1.500,-
<i>Spagetti Bolognese</i> <i>Spaghetti aug Bolognese Art</i>	

## Vegetáriánus ételek

### Vegetarian dishes - Vegetarische speisen

<i>Grillsajtok friss salátával</i> .....	1.700,-
<i>Grill cheeses with fresh salad</i> <i>Käse gegrillt mit frischem salat</i>	
<i>Rántott sajt</i> .....	1.200,-
<i>Cheese fried in breadcrumbs</i> <i>Panierte Käse</i>	
<i>Rántott hagymakarika ínycenc mártogatóssal</i> .....	650,-
<i>Breaded onion rings with gourmet sauce</i> <i>Zwiebelringe paniert mit Shclemmertunken</i>	



## Bajor Sörház, Étterem és Panzió

Camembert sajt rántva szezám-magos bundában, áfonya lekvárral .. 1.600,-  
Breaded camembert cheese in coat with sesame seeds, with cranberry sauce  
Gebackener Camembert in Sesam paniert, mit Preiselbeerenmarmalade

Rántott gombafejek ..... 1.000,-  
Breaded fried button-mushroom  
Panierte Pilzköpfe

Juhtúróval töltött rántott gombafejek ..... 1.400,-  
Fried button-mushrooms filled with sheep's cottage cheese  
Mit Schafskäse gefüllte, panierte Pilzköpfe

Rántott karfiol (és vagy) rántott brokkoli ..... 1.400,-  
Breaded fried cauliflower (and, or) breaded fried broccoli  
Blumenkohl (und, oder) Brokkoli paniert

Füstölt sajtos lilahagymás lepcsánka, tejfölös mártogatóssal.....1.150,-  
Potato pancake with smoked cheese and red onion with sour cream  
Kartoffelfladen „lepcsánka” mit geräuchertem Käse und Zwiebeln mit Sauerrahm

Görög saláta (jégsalátával, paradicsommal, uborkával, lilahagymával, olívaolajjal, fetasajttal) .....1.500,-  
Greek salad (with iceberg lettuce, tomatoes, cucumber red onions, fresh olives and feta cheese)  
Griechischer Salat (mit Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Blauzwiebeln Friscen oliven und Feta-Käse)

## Köreték Garnish - Beilagen

Hasábburgonya ..... 350,-  
French fries  
Pommes frites

Rezgő burgonya ..... 300,-  
Fried potatoes  
„Zitternde” Kartoffelnt (aus Scheibe geschnittene Kartoffeln in Öl gebraten)



## Bajor Sörház, Étterem és Panzió

<i>Fűszeres héjas burgonya</i> .....	400,-
<i>Spicy jacket potato</i>	
<i>Gewürzte Pellkartoffeln</i>	
<i>Röszti burgonya</i> .....	400,-
<i>„Röszti” potato cakes</i>	
<i>Röst kartoffeln</i>	
<i>Vajban piritott sós burgonya</i> .....	350,-
<i>Salted potato sauted in butter</i>	
<i>Salzkartoffeln in butter geröstet</i>	
<i>Petrezselymes burgonya</i> .....	350,-
<i>Potatoes with parsley</i>	
<i>Kartoffeln mit Petersilie</i>	
<i>Burgonyapüré</i> .....	350,-
<i>Mashed potatoes</i>	
<i>Kartoffelpüree</i>	
<i>Burgonyakrokkett</i> .....	450,-
<i>Potato croquette</i>	
<i>Kartoffeln-Krokette</i>	
<i>Hercegnőburgonya</i> .....	450,-
<i>Princess potato</i>	
<i>Herzoginkartoffeln</i>	
<i>Vegyés köret</i> .....	400,-
<i>Mixes side-dish</i>	
<i>Gem gornierung</i>	
<i>Párolt rizs</i> .....	450,-
<i>Steamed rice</i>	
<i>Reis</i>	
<i>Rizibízi</i> .....	470,-
<i>Steamed rice with peas</i>	
<i>„Rísibísi” (Reis mit grünen Erbsen)</i>	



*Kukoricás rizs* ..... 470,-  
*Rice with corn*  
*Reis mit Mais*

*Francia vajos zöldköret* ..... 500,-  
*French buttered green garnish*  
*Gemüsenbeilage nach französischer Art*

*Grillezett primörzöldségek* ..... 700,-  
*Grilled fresh vegetables*  
*Gegrilltes Gemüse*

*Galuska* ..... 400,-  
*Noodles*  
*Nudelnbeilage*

***Saláták, beföttek***  
***Salads-Bottled Fruit - Salat-Kompott***

*Káposztasaláta* ..... 350,-  
*Cabbage salad*  
*Krautsalat*

*Vegyes vágott* ..... 400,-  
*Mixed pickles*  
*„Gemischt-geschnitten” - hausgemachter Salat*

*Ecetes alma paprika* ..... 400,-  
*Pickled pepper with vinegar*  
*Essigpaprika*

*Csemege uborka* ..... 400,-  
*Pckled gherkin*  
*Sauer Gurken*

*Saláta mix* ..... 400,-  
*Mixed salad*  
*Salatmischung*



<i>Céklasaláta</i> .....	450,-
<i>Beetroot salad</i>	
<i>Rote Rübensalat</i>	
<i>Balzsamecetes paradicsomsaláta</i> .....	500,-
<i>Tomato salad in balsamic vinegar</i>	
<i>Tomatensalat mit Balsamessig</i>	
<i>Uborkasaláta (igény esetén tejfölösen)</i> .....	400,-
<i>Cucumber salad as well as sour cream</i>	
<i>Gurken-Salat sowie saurer Sahne</i>	
<i>Idénysaláta</i> .....	450,-
<i>Season salad</i>	
<i>Saison-Salat</i>	
<i>Bolgarsaláta</i> .....	550,-
<i>Bulgarian salad</i>	
<i>Salat nach „Bulgarischer“ Art</i>	
<i>Bajorsaláta</i> .....	500,-
<i>Bavarian salad</i>	
<i>Bayrischer Salat</i>	
<i>őszibarackbefőtt</i> .....	500,-
<i>Bottled peach</i>	
<i>Pfirsichkompott</i>	
<i>Almakompót</i> .....	400,-
<i>Stewed apples</i>	
<i>Apfelkompott</i>	





Bajor Sörház, Étterem és Panzió

## Mártások, szószok

Sauces, Saucen

Tartármártás, Ketchup, Mustár ..... 200,-  
Tartar sauce, Ketchup, Mustard  
Sauce Tartare, Ketchup, Senf

## Desszertek

Desserts - Nachspeisen

Meggyes túrókrémmel töltött palacsinta, mandulabundában, HBH  
meggysörösgyümölcsöntettel, tejszínhabbal .....1.200,-

Pancake filled with cottage cream white fried almonds and cherry HBH  
beer with fruit and whipped cream

Palatschinke gefüllt mit kirschenquarksahne, in mandeln paniert, mit HBH  
kirschenbier mit obstdressing und mit schlagsahne

Fahéjas almával töltött palacsinta, dióbundában rántva, csoki mártással,  
vaníliafagyival .....750,-

Pancake filled with cinnamon apple fried in walnut crumbs, with chocolate  
sauce and vanilla ice-cream

Palatschinke mitn Zimtapfel gefüllt, in Walnüssepaniert, mit Schokodressng  
und Vanilleeis

Fagyival töltött palacsinta, fahéjas mézmártással ..... 700,-

Pancake filled with ice-cream in cinnamon and honey gravy

Palatschinken mit Eis gefüllt, dazu Honigsoße mit Zimt

Gundel palacsinta .....750,-

„Gundel” pancake

„Gundel” Palatschinken

Palacsinta (kakaós, vagy ízes, vagy túrós, vagy nutellás) ..... 600,-

Pancake (with cocoa or jam or sweet cottage chees or nutella)

Palatschinken (mit Kakao oder Marmalade oder Quark oder Nutella)



## Bajor Sörház, Étterem és Panzió

Somlói galuska .....	650,-
Hungarian sponge cake	
Schiomlauer Nockerln	
Tiramisu .....	700,-
Tiramisu	
Tiramisu	
Gesztenyepüré .....	550,-
Chestnut puree	
Kastaniénpüree	
Fagyaltkehely .....	800,-
Ice cream cup	
Eisbecher	
Klasszikus madártej .....	500,-
Traditional Floating Islands	
Klassische Vanillemilch mit Eiweißschaum „madártej”	

### Gluténmentes ételek Glutain free Dishes - Glutenfreie Speisen

Karfiol krémleves répával .....	750,-
Cauliflower Cream Soup with Carrot	
Blumenkohlcremesuppe mit Karotte	
Magyaros gombaleves .....	700,-
Hungarian Mushroom soup	
Ungarische Pilzsuppe	
Áfonya krémleves citromhabbal - forrón tálalva .....	850,-
Hot Blueberry Cream soup with Lemon Skimmings	
Heidelbeeren cremasuppe mit Zitronenschaum - heiß serviert	
Almás csirke párolt rizzsel .....	2.100,-
Apple Chicken with Stewed Rice	
Apfelhähnchen mit gedünstetem Reis	



## Bajor Sörház, Étterem és Panzió

*Vegyes, erdei gyümölcssel töltött, göngyölt pulykamell grillezett primőr zöldségekkel (só, bors, bazsalikom) ..... 2.500,-*

*Wildberry stuffed Turkey breast with grilled Off-season Vegetables (Salt, Pepper, Basil)*

*Mit Waldfrucht gefüllte Putenbrust, mit gegrilltem Primeurgemüse (Salz, Pfeffer, Basilikum)*

*Roston sült rozmaringos harcsafilé rizibizivel (só, bors), házi hasáburgonyával ..... 2.200,-*

*Roasted rosemary Catfish fillet with rice and peas (Salt, Pepper), and Home-made French Fries*

*Rostgegratenes Welsfilet mit Rosmarin mit Risibisi(Salz, Pfeffer) und hausgemachte Pommes Frites*

*Sertéskaraj tejszínes gombaraguval, petrezselymes burgonyával .....1.800,-*

*Pork Loin with Creamy Mushroom Ragout Parsleyed Potatoes*

*Schweinskotelett mit Sahne-Pilzragout, mit Petersilienkartoffel*

*Szûzpecsenye bacon ágyon, pirított kakukkfüves csiperkegombával, fűszeres héjas burgonyával ..... 2.500,-*

*Tenderloin on Bacon with Fried Thymy Champignon and Spicy Potatoes*

*Schweinemedallions auf Baconbett, geröstete Thymianpilze, mit würzige Pellkartoffel*

*Gyümölcskehely ..... 700,-*

*Fruit cup*

*Fruchtbecher*

További információ: **HBH Bajor Sörház, Étterem és Panzió**

3700 Kazincbarcika, Bercsényi u. 1/B.

(48) 318-740

bajorsorhaz@hbhkazincbarcika.hu