

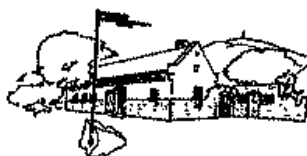


Suppen und Eintopfgerichte Soups and one-course dishes

- | | | |
|-----|--|-------|
| 1.) | Knochensuppe mit Fadennudeln in Tasse
Bone soup with vermicelli served in cup | 400,- |
| 2.) | Leberknödelsuppe in Tasse
Liver dumpling soup served in cup | 450,- |
| 3.) | Hühnerragoutsuppe mit Estragon in Tasse
Chicken ragout soup with tarragon served in cup | 650,- |
| 4.) | Ungarische Schweinsrippensuppe
Hungarian Pork Rib Soup | 600,- |
| 5.) | Bohnengulasch
Bean goulash | 950,- |
| 6.) | Kesselgulasch
Traditional goulash | 950,- |
| 7.) | Bohnensuppe nach „Jókai“ Art
Bean soup à la „Jókai“ | 950,- |
| 8.) | Betjarensuppe
Robber's Soup | 950,- |
| 9.) | Obstsuppe
Fruitsoup | 600,- |

Speisen aus Schweinefleisch Pork Dishes

- | | | |
|------|---|---------|
| 10.) | „Lebuj“ Platte (für 2 Personen) mit Pariser Beilage
(paniertes Welsschnitzel, Hühnerbrust mit Käse, Schnitzel nach
„Hausfrauenart“, paniertes Schnitzel, paniertes Käse)
„Lebuj“ plate (for 2 persons) with Parisian garnish
(fried catfish, chicken breast with cheese, steak,
fried steak, breaded cheese) | 4.300,- |
|------|---|---------|





- | | | |
|------|---|---------|
| 11.) | Schweinshaxe nach „Bäckerin“ Art (für 2 Personen) mit Kartoffelwürfeln
„Baker’s wife“ pork knuckle (for 2 persons) with seasoned potato cubes | 3.800,- |
| 12.) | Holzplatte mit Steakkartoffeln
(Schweinefilet, Rumpsteak, Schweinekotelett, Wurst, Speck)
Mixed grill on wooden plate with steak potato
(fillet of pork, sirloin, pork chop, sausage, bacon) | 2.400,- |
| 13.) | Zigeunerbraten mit Zwiebelstampfkartoffeln
Gipsy roast pork with mashed potato and onion | 1.850,- |
| 14.) | Schnitzel „Árgyéus“
(Flecken mit Senf, Nudeln Strapatschka mit Schafkäse als Beilage)
„Árgyéus“ roasted pork
(roast pork with mustard; garnish: noodles with sheep cheese) | 2.200,- |
| 15.) | Hausgemachtes Schaschlik mit gewürzten Kartoffelwürfeln
(Jungfernbraten, Räucherwurst, Speck, Räucherkeim, Zwiebel)
Home-made shashlik with seasoned potato
(pork fillet, smoked sausage, bacon, smoked fillet of pork, onion) | 2.250,- |
| 16.) | Jungfernmedaillons in Bacon eingerollt mit geräucherten Käsesoße, Krokette
Pork medaillons rolled in bacon with smoked cheese sauce and potato croquette | 2.100,- |
| 17.) | Jungfernmedaillons auf Eisenplatte gebraten mit Gänseleberwürfeln
Pork medaillons fried on iron plate with goose liver cubes | 2.350,- |
| 18.) | Meat Tower with potato croquette
Meat Turm mit kartoffeln krocketten | 2.650,- |
| 19.) | Jungfernmedaillons nach Kaiserart mit gemischter Beilage
(Speck, Knoblauchsoße, Räucherkäse)
Pork medaillons with mixed garnish
(bacon, onion sauce, smoked cheese) | 2.100,- |
| 20.) | Mexikanische Schweinemedaillons mit Steakkartoffeln
(Bohnen, Mais, scharfer Ragout)
Mexican pork medaillons with steak potato
(bean, maize, hot ragout) | 2.100,- |
| 21.) | „Szekely sink with steak potatoes
„Szekely sinken mit steakkartoffeln | 1.950,- |





- 22.) **Dörflicher Kleinbraten** mit Steakkartoffeln 2.100,-
(Jungfernbraten in Streifen, Pilz, Zwiebel, Tomate, Wurst, scharfes Paprika)
Small roast lowland style with steak potato
(chop slices, mushroom, onion, tomato, sausage, hot pepper)
- 23.) **Schweinekotelett nach Bauer Art** mit Pommes Frites 2.100,-
(geräucherter Speck, Schweinshaxe, Wurst, geräucherte Reibkäse)
Pork cutlet with french fries
(smoked bacon, knuckle of pork, sausage, grated smoked cheese)
- 24.) **Gefülltes Schweinekotelett reichhaltig** mit gemischter Beilage 2.100,-
(geräucherte Schweinshaxe, Pilz, Speck, geräucherte Käse)
Stuffed pork cutlet with mixed garnish
(smoked knuckle of pork, mushroom, bacon, smoked cheese)
- 25.) **Liebling des Tschardawirtes** mit Kartoffelkroketten und Reis 2.350,-
(Naturschweinekotelett, Gänseleber, Soße mit Dill und Sahne)
Inn owner's favourite with potato croquette and boiled rice garnish
(pork chop, goose liver, with cream and dill sauce)
- 26.) **Schweinekotelett nach „Hausfrauenart“** mit gemischter Beilage 1.900,-
(Naturschweinekotelett, Pilz, Schinken, Speck, Zwiebel)
„Good Housewife's“ pork cutlet with mixed garnish
(pork chop, mushroom, ham, bacon, onion)
- 27.) **Cottage cheese noodles pan fried smoked ham** 1.900,-
Hüttenkäse Nudeln gebraten geräucherter Schinken
- 28.) **Betjarschnitzel** mit Nockerl 1.850,-
(Naturkotelett, grüne Bohnen, geräucherter Kamm in Sauerrahmsoße mit Paprika)
Robber's steak with noodles
(natural pork chop, green bean, smoked collars in pepper and sour cream sauce)
- 29.) **Mit Gänseleber gefülltes Kotelett** mit Pariser Beilage 2.350,-
Cutlet stuffed with goose liver served with Parisian garnish
- 30.) **Paniertes Schweineschnitzel** mit Pariser Beilage 1.600,-
Fried pork chop steak with Parisian garnish
- 31.) **Schäferkotelett vom Schwein paniert** mit gemischter Beilage 1.950,-
(Schinken, Pilz, Schafkäse)
Fried cutlet with mixed garnish
(ham, mushroom, sheep cheese)





Speisen aus Geflügelfleisch

Poultry Dishes

- | | | |
|------|--|---------|
| 32.) | Liebling des Eigentümers mit gemischter Beilage
(Putenschnitzel, Gänseleber, Schinken, Käse)
„Owner’s favourite” with mixed garnish
(turkey steak, goose liver, ham, cheese) | 2.350,- |
| 33.) | Mit Käse und Schinken gefüllte Putenbrust mit Pariser Beilage
Turkey breast stuffed with ham and cheese with Parisian garnish | 1.950,- |
| 34.) | Gefüllte Putenbrust nach „Wirtin” Art mit gemischter Beilage
(Trappistenkäse, Sauerrahm, Dill, Knoblauch)
Stuffed turkey breast with mixed garnish
(Trappist cheese, sour cream, dill, garlic) | 1.950,- |
| 35.) | Hühnerbrust in Sesamkörnern paniert , mit geräucherter Käse gefüllt,
Kartoffelpüree und in Rotwein gedünsteter Birne
Chicken breast covered in sesame seeds , stuffed with smoked cheese,
mashed potatoes and pear stewed in red wine | 1.950,- |
| 36.) | Feta cheese, tomato, chicken breast stuffed with rice
Feta-Käse, Tomaten, Hühnerbrust gefüllt mit Reis | 1.950,- |
| 37.) | Hühnerbrust mit Orange, Honig und Ingwer , Kartoffelkrokette
Chicken breast with orange, honey und ginger , potato croquette | 1.950,- |
| 38.) | Hühnerbrust mit Bacon , Knoblauch-Pilzragout und Reis
Chicken breast with bacon , garlic-mushroomsauce and rice | 1.950,- |
| 39.) | In Butter bratene Hühnerbrust mit Käsesoße und Kartoffelkrokette
Chicken breast roasted in butter with cheese sauce and potato croquette | 1.950,- |
| 40.) | Hühnerbrust mit Pfirsichhut mit Zitronenmelissensoße, Krokette und Reis
Chicken breast with peach hat in lemonbalm sauce, potato croquette and rice | 1.950,- |
| 41.) | Panierte Hühnerbrust mit gemischter Beilage
Fried chicken breast with mixed garnish | 1.700,- |
| 42.) | Mit gedörrter Pflaume und Schinken gefüllte Hühnerbrust
Chicken breast stuffed with dried plum and ham , served with potato purée | 1.950,- |
| 43.) | Creamy chicken with rice and corn
Creamy Huhn mit Reis und Mais | 1.950,- |
| 44.) | Hühnerbrust mit Mandel auf knusprigem Salatbett
Chicken breast with almond , served on crunchy salad bed | 2.250,- |

- | | | |
|------|---|---------|
| 45.) | Panierte Gänseleber mit Kartoffelpüree
Fried goose liver with mashed potatoes | 3.900,- |
| 46.) | Gänseleber in Bacon eingerollt mit Kartoffelpüree
Goose liver rolled in bacon with mashed potatoes | 3.950,- |

Fischsuppen

Fish Soups

- | | | |
|------|--|---------|
| 47.) | Fischsuppe vom Wels
Catfish soup | 1.600,- |
| 48.) | Fischsuppe vom Wels, mit saurer Sahne
Catfish soup with sour cream | 1.650,- |
| 49.) | Fischsuppe vom Karpfen
Fish soup made of carp | 1.300,- |
| 50.) | Fischsuppe vom Karpfen, mit saurer Sahne
Fish soup made of carp with sour cream | 1.350,- |
| 51.) | Fischsuppe von gemischten Fischen
Mixed fish soup | 1.500,- |
| 52.) | Fischsuppe von gemischten Fischen, mit saurer Sahne
Mixed fish soup with sour cream | 1.550,- |
| 53.) | Fischsuppe ohne Fischfilet
Fish soup without fish slice | 900,- |

Fischspeisen

Fish Dishes

- | | | |
|------|---|---------|
| 54.) | Paprikawels mit Topfenfleckerln
Silure stew with pasta and cottage cheese | 2.300,- |
| 55.) | Welsfilet paniert mit Pommes Frites und Tartarensöße
Breaded silure fillet with french fries and tartare sauce | 1.900,- |
| 56.) | Welsfilet vom Rost mit Pommes Frites und Tartarensöße (im Paprikamehl)
Grilled catfish fillet with french fries and tartare sauce (rolled into flour and pepper) | 1.900,- |
| 57.) | Zanderfilet vom Rost nach „Kárpáthy“ Art mit Kartoffelkrokette
(Pilzsoße mit Sahne und Dill, Krebsfleisch)
Pike fillet à la „Kárpáthy“ with potato croquette
(cream and dill mushroom sauce, crayfish) | 2.300,- |

- | | | |
|------|---|---------|
| 58.) | Gourmet Fischplatte für 2 Personen mit Petersilienkartoffeln
Gourmet plate for 2 persons with parsley potato | 4.500,- |
| 59.) | Zander am Rost mit Zitronensoße und Kartoffelkrokette
Grilled pike with lemon sauce and potato croquette | 2.100,- |
| 60.) | Zanderfilet Pilzragout und Petersilienkartoffeln
Pike fillet with mushroom ragout, boiled potato with parsley | 1.950,- |
| 61.) | Zanderfilet paniert mit Pommes Frites und Tartarensauce
Breaded pike fillet with french fries and tartare sauce | 1.900,- |
| 62.) | Zanderfilet vom Rost mit Pommes Frites und Tartarensauce (im Paprikamehl)
Roast pike fillet with french fries and tartare sauce (rolled into flour and pepper) | 1.900,- |
| 63.) | Karpfenschnitzel paniert mit Pommes Frites und Tartarensauce
Fried carp slices with french fries and tartare sauce | 1.700,- |
| 64.) | Karpfenschnitzel vom Rost mit Pommes Frites und Tartarensauce
Grilled carp slices with french fries and tartare sauce (rolled into flour and pepper) | 1.700,- |

Speisen aus Rindfleisch

Beef Dishes

- | | | |
|------|--|---------|
| 65.) | Zwiebelrostbraten mit Pommes Frites
Roast beef fillet with onion and french fries | 2.200,- |
| 66.) | Rostbraten „Budapest“ mit gemischter Beilage
(Letscho, Pilz, Gänseleber, grüne Erbsen)
Rumpsteak „Budapest“ with mixed garnish
(letscho [stewed green pepper, tomatoes and onion], mushroom, goose liver, green peas) | 2.550,- |

Fertigspeisen - Ready-made dishes

- | | | |
|------|---|---------|
| 67.) | Schafgulasch mit Salzkartoffeln oder Eiergraupen
Mutton stew with boiled potato or pasta | 1.850,- |
| 68.) | Rindgulasch mit Eiergraupen
Beef stew with pasta | 1.850,- |
| 69.) | Kuttelgulasch mit Salzkartoffeln
Tripe stew with boiled potato | 1.850,- |

Vegetarische Speisen - Vegetarian Dishes

- | | | |
|------|---|---------|
| 70.) | Paprikapilz mit Nockerln
Mushroom stew with noodles | 1.200,- |
| 71.) | Pilzköpfe paniert mit Pommes Frites und Tartarensauce
Fried mushroom with french fries and tartare sauce | 1.300,- |
| 72.) | Käse paniert mit Pommes Frites und Tartarensauce
Fried cheese with french fries and tartare sauce | 1.600,- |

Mehlspeisen - Pasta

73.)	Strapatschka mit Schafkäse Noodles with sheep cheese	1.200,-
74.)	Topfenfleckerln Noodles with cottage cheese and bacon	950,-

Desserts - Desserts

75.)	Palatschinken mit Pfirsichquarkcreme gefüllt und Vanillenguss Pancake stuffed with peach and cottage cheese cream, served with vanilla flavouring	750,-
76.)	Palatschinken mit Sauerkirsche und Kastanienpüree gefüllt und Schokoladenguss Pancake stuffed with sour cherry and chestnut, served with chocolate flavouring	750,-
77.)	Topfenpalatschinken Pancake stuffed with cottage cheese (sweet)	600,-
78.)	Palatschinken mit Marmelade Pancake stuffed with jam	400,-
79.)	Palatschinken mit Kakao Pancake with chocolate	400,-
80.)	Apfelpalatschinken mit Schokoladenguss Pancake stuffed with apple and chocolate flavouring	750,-
81.)	Gundel-Palatschinken (Palatschinken mit Walnuß gefüllt und Schokoladenguss) Gundel Pancake (pancake stuffed with walnut and chocolate flavouring)	750,-
82.)	Eisbecher Ice-cream dessert	700,-
83.)	Kastanienpüree Chestnut purée	700,-
84.)	cottage cheese donuts with cinnamon sauce Quark Krapfen mit Zimt-Sauce	750,-
85.)	Sponge cake	750,-

Salate – Kompott

Salads - Compotes

86.)	Saisonsalat mit Dressing	Fresh salad with dressing	750,-
87.)	„Cesar“ salad		1.150,-
88.)	Greek salad		950,-
89.)	Tomatensalat	Tomatoe salad	500,-
90.)	Gurkensalat	Cucumber salad	450,-
91.)	Krautsalat	Cabbage salad	400,-
92.)	Gemischter Sauersalat	Mixed salad with vinegar	400,-
93.)	Apfelpaprika mit Essig	Pepper with vinegar	400,-
94.)	Essiggurken	Gherkin in vinegar	400,-
95.)	Rote Beete	Beetroot	400,-
96.)	Pfirsichkompott	Peach compote	650,-

Beilagen-Soßen - Garnishes-sauces

97.)	Pommes Frites	French fries	300,-
98.)	Schalenskartoffel	Boiled potato	300,-
99.)	Kartoffelkrokette	Potato croquette	300,-
100.)	Gedünsteter Reis	Stewed rice	300,-
101.)	Nockerl	Noodles	300,-
102.)	Eiergraupen	Small pasta	300,-
103.)	Gemischte Beilage	Mixed garnish	300,-
104.)	Grüne Beilage	Green garnish	300,-
105.)	Zwiebelstampfkartoffel	Mashed potato with onion	300,-
106.)	Kartoffelpüree	Potato purée	300,-
107.)	Gewürzte Kartoffelwürfeln	Seasoned potato cubes	300,-
108.)	Petersilienkartoffel	Boiled potato with parsley	300,-
109.)	Pariser Beilage	Parisian garnish	300,-
110.)	Dillsoße	Dill sauce	150,-
111.)	Knoblauchsoße	Garlic sauce	150,-
112.)	Heidelbeerenssoße	Blueberry sauce	150,-
113.)	Zitronenmelissensoße	Lemon sauce	150,-
114.)	Käsesoße	Cheese sauce	150,-
115.)	Tartarenssoße	Tartare sauce	150,-
116.)	Ketchup	Ketchup	150,-
117.)	Gerösteter Speckwürfel	Sauted bacon cubes	150,-
118.)	Brotscheibe	Slice of bread	30,-

Speisen in Kinderportionen

Small portion meals for children

119.)	Fischsuppe vom Wels Catfish soup	1.100,-
120.)	Fischsuppe vom Wels, mit saurer Sahne Catfish soup with sour cream	1.150,-
121.)	Fischsuppe vom Karpfen Fish soup made of carp	850,-
122.)	Fischsuppe vom Karpfen, mit saurer Sahne Fish soup made of carp with sour cream	900,-
123.)	Fischsuppe ohne Fischfilet Fish soup without fish slice	600,-
124.)	Kesselgulasch Traditional goulash	700,-
125.)	Bohngulasch Bean goulash	700,-
126.)	Bohnensuppe nach „Jókai“ Art Bean soup à la „Jókai“	700,-
127.)	Betjarensuppe Robber's Soup	700,-
128.)	Welsfilet paniert oder am Rost mit Pommes Frites und Tartarenssoße Fried or roasted catfish fillet with french fries and tartare sauce	1.350,-
129.)	Zanderfilet paniert oder am Rost mit Pommes Frites und Tartarenssoße Fried or roasted pike fillet with french fries and tartare sauce	1.350,-
130.)	Karpfenschnitzel paniert oder am Rost mit Pommes Frites and Tartarenssoße Fried or roasted carp slices with french fries and tartare sauce	1.200,-
131.)	Jungfermedaillons auf Eisenplatte gebraten mit Gänseleberwürfeln Pork medaillons fried on iron plate with diced goose liver, boiled potatoes with parsley	1.550,-

132.) Schweinekotelett nach Bauer Art mit Pommes Frites Pork cutlet with french fries	1.400,-
133.) Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites Fried scallops of pork with French fries	1.100,-
134.) In Butter bratene Hühnerbrust mit Käsesoße und Kartoffelkrokette Chicken breast roasted in butter with cheese sauce and potato croquette	1.300,-
135.) Panierte Gänseleber mit Kartoffelpüree Fried goose liver with mashed potatoes	2.700,-
136.) Panierte Hühnerbrust mit gemischter Beilage Fried chicken breast with mixed garnish	1.250,-
137.) Hühnerbrust mit Pfirsichhut mit Zitronenmelissensoße, Krokette und Reis Chicken breast with peach hat in lemonbalm sauce, potato croquette and rice	1.300,-
138.) Betjarschnitzel mit Nockerl Robber's steak with noodles	1.300,-
139.) Schnitzel „Árgyélus“, mit Nudeln Strapatschka als Beilage „Árgyélus“ roasted pork; garnish: noodles with sheep cheese	1.500,-
140.) Strapatschka mit Schafkäse Noodles with sheep cheese	850,-
141.) Topfenfleckerln Noodles with cottage cheese and bacon	650,-

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!
Enjoy your meal!

Ludas Gábor
Geschäftsleiter
Restaurant manager

Lukács Csaba
Chef

Handa Gábor
Chef

Unsere Preise verstehen sich in HUF, inkl. MwSt !
The prices are in HUF incl. VAT !

GETRÄNKEKARTE – DRINKS

Schnäpse – spirits

	2 cl	4 cl
138.) Gusto Irsai Olivér Trauben 51 %	350,-	700,-
Gusto Irsai Olivér grapes 51 %		
139.) Gusto Aprikosenschnaps von Kecskemét 51 %	350,-	700,-
Gusto Peach of Kecskemét 51 %		
140.) Gusto Pflaumenschnaps von Beszterce 41 %	350,-	700,-
Gusto Plum of Beszterce 41 %		
141.) Gusto Kirschenschnaps von Szomolya 41 %	350,-	700,-
Gusto Cherry of Szomolya 41 %		
142.) Gusto Zigeuner-Sauerkirschenschnaps 41 %	350,-	700,-
Gusto Gipsy Sour Cherry 41 %		
143.) Gusto Wilhelmbirnenschnaps 41 %	350,-	700,-
Gusto Williams Pear 41 %		
144.) Gusto Aprikosenschnaps mit Honig von Kecskemét 31 %	350,-	700,-
Gusto Honey Peach of Kecskemét 31 %		
145.) Gusto Pflaumenschnaps mit Honiggeschmack 31 %	350,-	700,-
Gusto Honey Plum 31 %		
146.) Gusto Apfelschnaps mit Honiggeschmack 31 %	350,-	700,-
Gusto Honey Apple 31 %		
147.) Johnnie Walker	350,-	700,-
148.) Jägermeister	350,-	700,-
149.) Unicum	350,-	700,-
150.) Finlandia vodka	350,-	700,-
151.) Bailey's	350,-	700,-
152.) Metaxa***	350,-	700,-

Martini – Martini

1 dl

153.) Bianco	700,-
154.) Extra trocken – Extra dry	700,-

Kaffee und Tee – Coffee and Tea

155.) Kaffee mit Sahne – Coffee with cream	250,-
156.) Capuccino mit Milchschaum – Cappuccino with whipped milk	250,-
157.) Schwarztee – Black tea	300,-
158.) Früchtetee – Fruit tea	300,-

Mineralwasser – Mineral water

159.) NaturAqua (0,25) – NaturAqua (0,25)	230,-
160.) NaturAqua ohne Kohlensäure (0,25) – NaturAqua still (0,25)	230,-

Erfrischungsgetränke – Soft drinks

161.)	Coca Cola (0,2) – Coca Cola (0,2)	250,-
162.)	Coca Cola Light (0,2) - Coca Cola light (0,2)	250,-
163.)	Fanta Orange (0,2) – Fanta orange (0,2)	250,-
164.)	Sprite (0,2) – Sprite (0,2)	250,-
165.)	Kinley Tonik (0,25) – Kinley Tonik water (0,25)	250,-
166.)	Kinley Ingwer (0,25) – Kinley ginger (0,25)	250,-

Nestea – Nestea

167.)	Pfirsich (0,25) – Peach (0,25)	300,-
168.)	Zitrone (0,25) – Lemon (0,25)	300,-

Cappy – Cappy

169.)	Ananassaft 100 % (0,2) – Pineapple juice 100 % (0,2)	320,-
170.)	Multifruit Obstsaft 50 % (0,2) – Multifruit juice 50 % (0,2)	320,-
171.)	Erdbeer gemischter Obstsaft – Strawberry mixed fruit juice 33 % (0,2)	320,-
172.)	Apfel Obstsaft 20 % (0,2) – Apple juice 20 % (0,2)	320,-
173.)	Tomatensaft 100 % (0,2) – Tomato juice 100 % (0,2)	320,-
174.)	Birnesaft 33 % (0,2) – Pear juice 33 % (0,2)	320,-

Obstsäfte – Fruit juices

175.)	Orange 100 % (0,3) – Orange 100 % (0,3)	390,-
176.)	Pfirsich 46 % (0,3) – Peach 46 % (0,3)	390,-

Bier von Fass – Draught beer

177.)	Gösser Premium (Krüger 0,4) – Gösser Premium (large 0,4)	480,-
178.)	Gösser Premium (Piccolo 0,2) – Gösser Premium (piccolo 0,2)	240,-

Bier in Flasche – Bottled beer

179.)	Heineken (0,5) – Heineken (0,5)	500,-
180.)	Soproner Schwarzer Dämon (0,5) – Soproni Black Demon (0,5)	450,-
181.)	Soproni (0,5) – Soproni (0,5)	450,-
182.)	Gösser Zitrone (0,5) - Gösser Lemon (0,5)	500,-
183.)	Gösser Alkoholfrei (0,33) – Gösser nonalcoholic (0,33)	450,-

WEIN – WINE

Bocskai Kellerei – Bocskai winery

184.)	Tokajer Furmint - halbtrocken Tokaji Furmint - semi sweet	0,75	2.400,-	0,1	340,-
185.)	Tokajer Furmint - trocken Tokaji Furmint - dry	0,75	2.400,-	0,1	340,-
186.)	Tokajer Furmint - halbsüß Tokaji Furmint - semi sweet	0,75	2.500,-	0,1	350,-
	Tokaji Furmint late harvest sweet	0,50	2.000,-	0,1	400,-

Bene Kellerei – Bene winery

187.)	Tokajer Furmint - trocken Tokaji Furmint - dry	0,75		2.700,-	
188.)	Tokajer gelber Muskateller - halbsüß Tokaji Yellow Muscatel - semi sweet	0,75		2.800,-	
189.)	Tokajer Furmint sortiert - halbsüß Tokaji Selected Furmint - semi sweet	0,75		2.800,-	
190.)	Tokajer Aszú mit 3 Butten Tokaji 3 Basket Aszú	0,50	3.600,-	0,1	720,-
191.)	Tokajer Aszú mit 3 Butten Tokaji 3 Basket Aszú	0,25	2.100,-		
192.)	Tokajer Szamorodni süß Tokaji Sweet Samorodni	0,50	2.700,-	0,1	540,-
193.)	Tokajer Szamorodni süß Tokaji Sweet Samorodni	0,25	1.700,-		
194.)	Tokajer Szamorodni trocken Tokaji Dry Samorodni	0,50	2.500,-	0,1	500,-
195.)	Tokajer gelber Muskateller süß - aus Spätlese Tokaji Yellow Muscatel sweet - late harvest	0,50		3.600,-	

Degenfeld Kellerei – Degenfeld winery

196.)	Tokajer Furmint - trocken Tokaji Furmint - dry	0,75		2.700,-	
197.)	Tokajer Muscat Lunel - halbtrocken Tokaji Muscat Lunel - semi sweet	0,75		2.800,-	

Oremus Kellerei – Oremus winery

198.)	Mandola Tokajer Furmint - trocken Mandola Tokaji Furmint - dry	0,75	3.600,-	0,1	480,-
-------	---	------	---------	-----	-------

Rotweine in Flasche – Bottled wine

199.)	Villányi Cabernet Sauvignon Villányi Cabernet Sauvignon	0,75	3.600,-		
200.)	Erlauer Stierblut Egri Bikavér (Bull's Blood)	0,75	1.900,-	0,1	260,-

Offene Tokajer Weine – Tokaji wine from the barrel

201.)	Tokajer Furmint - trocken Tokaji Furmint - dry		1 liter		1.400,-
202.)	Tokajer Lindenblätter - trocken Tokaji Linden-leaf grape - dry		1 liter		1.400,-
203.)	Tokajer Furmint - halbsüß Tokaji Furmint - semi sweet		1 liter		1.400,-
204.)	Tokajer gelber Muskateller - halbsüß Tokaji Yellow Muscatel - semi sweet		1 liter		1.400,-

Sekte - Champagne

205.)	Henkell - trocken Henkell - dry				3.600,-
206.)	Törley Gála - trocken Törley Gála - dry				1.900,-
207.)	Törley Charmant - süß				1.900,-