

Price list – Preisliste

| ColdStarters | |
|--------------|----------|
| 1 | 1840 Huf |
| 2 | 2580 Huf |
| 3 | 1580 Huf |
| 4 | 1900 Huf |
| 5 | 2860 Huf |
| 6 | 3120 Huf |
| 7 | 3700 Huf |

| Soups | |
|-------|----------|
| 10 | 660 Huf |
| 11 | 690 Huf |
| 12 | 790 Huf |
| 13 | 700 Huf |
| 14 | 600 Huf |
| 15 | 590 Huf |
| 16 | 990 Huf |
| 17 | 860 Huf |
| 18 | 980 Huf |
| 19 | 1290 Huf |
| 20 | 950 Huf |

| WarmStarters | |
|--------------|----------|
| 30 | 750 Huf |
| 31 | 1690 Huf |
| 32 | 1980 Huf |
| 33 | 1250 Huf |
| 34 | 2360 Huf |
| 35 | 1650 Huf |

| Fish | |
|------|-------------|
| 40 | 3040 Huf |
| 41 | 3040 Huf |
| 42 | 90/1dkg Huf |
| 43 | 3400 Huf |
| 44 | 2400 Huf |
| 45 | 2800 Huf |
| 46 | 3750 Huf |
| 47 | 3950 Huf |
| 48 | 3780 Huf |
| 49 | 3880 Huf |
| 50 | 3200 Huf |
| 51 | 3050 Huf |

| Poultry | |
|---------|----------|
| 60 | 1990 Huf |
| 61 | 2400 Huf |
| 62 | 2520 Huf |
| 63 | 2510 Huf |
| 64 | 2310 Huf |
| 65 | 2420 Huf |
| 66 | 2500 Huf |

Listinoprezzi – Liste des prix

| | |
|----|----------|
| 67 | 2310 Huf |
| 68 | 2500 Huf |
| 70 | 2200 Huf |
| 71 | 2340 Huf |
| 72 | 2490 Huf |
| 73 | 2100 Huf |
| 74 | 2490 Huf |
| 75 | 2510 Huf |
| 76 | 2600 Huf |
| 77 | 2290 Huf |
| 78 | 3700 Huf |
| 79 | 3900 Huf |
| 80 | 3260 Huf |

| Pork | |
|------|----------|
| 90 | 2450 Huf |
| 91 | 2350 Huf |
| 92 | 2250 Huf |
| 93 | 3560 Huf |
| 94 | 2760 Huf |
| 95 | 1900 Huf |
| 96 | 1770 Huf |
| 100 | 2620 Huf |
| 101 | 2420 Huf |
| 102 | 2660 Huf |
| 103 | 3400 Huf |
| 104 | 3500 Huf |

| Veal | |
|------|----------|
| 110 | 2780 Huf |
| 111 | 3340 Huf |
| 112 | 3360 Huf |
| 113 | 2750 Huf |
| 114 | 2850 Huf |

| Beef | |
|------|----------|
| 120 | 1780 Huf |
| 121 | 3850 Huf |
| 122 | 4290 Huf |
| 123 | 3980 Huf |
| 124 | 3840 Huf |
| 125 | 3800 Huf |
| 126 | 3970 Huf |

| Venison | |
|---------|----------|
| 130 | 3880 Huf |
| 131 | 4720 Huf |
| 132 | 3600 Huf |

Прайс-лист

| Lamb | |
|------|----------|
| 140 | 5700 Huf |
| 141 | 5700 Huf |

| Platter | |
|---------|----------|
| 150 | 4800 Huf |
| 151 | 4800 Huf |

| Vegetarian | |
|------------|----------|
| 160 | 2020 Huf |
| 161 | 2200 Huf |
| 162 | 1500 Huf |
| 163 | 1400 Huf |
| 164 | 1700 Huf |
| 165 | 1400 Huf |
| 166 | 1750 Huf |
| 167 | 950 Huf |

| Salads | |
|--------|----------|
| 170 | 370 Huf |
| 171 | 400 Huf |
| 172 | 680 Huf |
| 173 | 1250 Huf |
| 174 | 520 Huf |
| 175 | 500 Huf |
| 176 | 550 Huf |
| 177 | 880 Huf |
| 178 | 1200 Huf |
| 179 | 990 Huf |

| Desserts | |
|----------|----------|
| 190 | 850 Huf |
| 191 | 1020 Huf |
| 192 | 1050 Huf |
| 193 | 1300 Huf |
| 194 | 700 Huf |
| 195 | 800 Huf |
| 196 | 700 Huf |
| 197 | 750 Huf |

| Parfaits | |
|----------|---------|
| 200 | 800 Huf |
| 201 | 880 Huf |
| 202 | 880 Huf |

| Cheese-Fruits | |
|---------------|----------|
| 210 | 1600 Huf |
| 211 | 1610 Huf |
| 212 | 1600 Huf |
| 213 | 2200 Huf |

Gombás
ANNO 1990
é t t e n e m
KALTE VORSPEISEN

- 1** *Gemischter Salat mit griechischem Joghurt und frischgebackenen panierten Krebschernen*
Salat: Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Paprika, Lilazwiebel, Schnittlauch
- 2** *Tíhí's Salat*
Gebackene Hähnchenbrust auf frischem Gemüsebett (Tomate, Gurke, Paprika, Eisbergsalat)
mit Joghurt-Balsamico Dressing
- 3** *Onkel Louis' Pute auf Salatbett mit Balsamico*
Putenstreifen am Rost, Salat: Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Bohnen und gekochtes Ei
- 4** *Lendenbratenstreifen mit Michenka-Salat*
Mit Radicchio und Eisbergsalat gemischter Gurke und Californienpaprika, Balsamico, Honig, Ingwer, Sesam
- 5** *Tatar 16 dkg*
- 6** *Kalte Gänseleber in eigenem Fett, nach klassischer Art mit Tomate, Gurke und Lilazwiebel*
- 7** *Kalte Geschmacksexplosion für zwei auf meterlanger Holzplatte, gerne auch als Hauptgericht...*
Nussiger Ziegenkäse, geräucherter Käse, Gänsegriebe mit Lilazwiebel, Wurst, geräucherter Kamm, primerur Salate, Zwiebelmarmelade und Pálinka-Birnenpuree (wir empfehlen dazu frische warme Paprikaschrippe)

SUPPEN

- 10** *Fleischsuppe mit Fadennudeln*
- 11** *Fleischsuppe mit Grießknöckeln*
- 12** *Fleischsuppe mit Leberknödeln*
- 13** *Hühnersuppe nach „Újházi“-Art*
- 14** *Zucchinisuppe mit Chili*
- 15** *Zwiebelsuppe mit geriebenem Käse*
- 16** *In mit Paprika bestreuter Tigerschrippe versteckte Knoblauchcremsuppe
mit frischem Schnittlauch*
- 17** *Putenragoutsuppe mit Estragon*
- 18** *Bohnensuppe mit geräuchertem Fleisch in Römertopf*
- 19** *Wildschweinsuppe mit Crème Fraiche in Römertopf*
- 20** *Suppe aus Waldfrüchten mit Erdbeersahne*
Gerne auch mit einer Portion Vanillen- oder Erdbeereis

WARME VORSPEISEN

- 30** *Palatschinke von „Hortobágy“ (1Stück)*
- 31** *Gebackener Camembert mit gebackener Ananas und Heidelbeeren*
- 32** *Gebackener Ziegenkäse in Bacon gerollt, mit schwarzem Pfeffer bestreut und begleitet von
Pálinka-Birnenpuree*
- 33** *Crème Brulée mit Gänseleber und warmer hausgemachten Brioche*
- 34** *Stück Gänseleber am Rost in gebackenen Apfelingeln mit dunkler Rotweinsauce*
- 35** *Scampispiß am Rost mit Knoblauchsauce und in Bierteig gebackenen Möhrenstreifen*

40 Zander nach „Kárpáti“-Art mit Petersilienkartoffeln

16 dkg, Zanderfilet aus dem Balaton - Ungarn
 Zander am Rost mit Sahne-Dill-Scampi-Champignonsoße

41 In Spinat gefaltetes Zanderfilet mit Käsesoße und Rosmarinkartoffeln

16 dkg, Zanderfilet aus dem Balaton - Ungarn

42 Gebackene ganze Forelle mit grünen Kräutern

limnisches Fischfilet - Ungarn
 Extra Beilage auf Wunsch

43 Welsgulasch mit Topfenfleckerln

16 dkg, limnisches Fischfilet - Ungarn

44 Paniertes Seehechtfilet in pikantem Orly-Mantel mit Eisbergsalat und Joghurt-Schnittlauch Dressing

16 dkg, Seefischfilet – Argentinien

Salat: Gurke, Tomate, Eisbergsalat, Schnittlauch (pikanter Orly-Mantel = paniert in pikantem Bierteig)

45 Butterfischfilet in sahniger Schnittlauch-Safransoße mit Ajvar-Reis

16 dkg, limnisches Fischfilet - Vietnam

46 Lachssteak mit gemischtem Salat in Joghurt-Roquefort Dressing

18 dkg, limnisches Fischfilet – Türkei
 Salat: Tomate, Gurke, Paprika, Eisbergsalat

47 Auf Rahmenspinat und Krebsragout-Bett schlafender Lachs mit gemischtem Gemüse und Kroketten

18 dkg, limnisches Fischfilet - Türkei

48 Scampi am Rost mit Knoblauch und Gemüsenudeln

20 dkg, Garnelenschwanz - Dänemark

49 In pikantem Orly-Mantel paniertes Scampi mit Knoblauchgarnelen-Spaghetti

20 dkg, Garnelenschwanz – Dänemark
 (pikanter Orly-Mantel = paniert in pikantem Bierteig)

50 Gebackene Froschschenkel mit sahnigen Kraut-Oregano Spaghetti

18 dkg, Froschschenkel - Indonesien

51 Froschschenkel á la Provence am Rost mit sahniger Melissensoße und Petersilienkartoffeln

18 dkg, Froschschenkel – Indonesien

Gombás
ANNO 1990
é t t e n e m
GEFLÜGEL

60 Hähnchenflügel mit Totschni-Talern mit Basilikum-Mozarella gefüllter ofenfrischen Tomate und sahniger Minz-Ricottasoße

61 Hähnchen in Spinat-Bierteig, mit Griechischem Minze-Joghurt-Salat

62 Hähnchenbrust mit Oliven

Hähnchenbrust am Rost in einem Ragout aus Oliven, Poree, Zucchini, Oregano, Weißwein, mit frischer Tomate, Reis und Kartoffelkrapfen

63 Hähnchenbrustfilet mit Champignon in sahniger geräucherter Käsesoße, mit Risi-Pisi und Kartoffelkroketten

64 Hähnchen nach „hässliche Helene“ –Art

Von der Windschutzscheibe zurückgeworfenes Hähnchen, Birne und Camambert zusammengepresst gebraten mit Ingwer-Minze Strapatschka

65 Mit Honig-Chili Bananen gefülltes, paniertes Hähnchen mit runden Paprikakartoffeln

66 Sie bestellen, wir servieren, Sie essen, wir laufen weg...

Nussige Hähnchenmedallions in einer Sahne-Tomaten-Mozarellasoße mit Pfannengemüse gemischten Nudeln

67 Schlemmer-Hähnchen, oder der Frauenliebbling

Mit geräuchertem Käse, Bacon, gefüllt mit Ananas in Pariser „Nerzmantel“ mit Risi-Pisi und Pommes

68 Hähnchenbrust á la Tante Zsuzsi

Wir haben unser selbstmörderisches Hähnchen in eine Knoblauch-gedörnte Pflaumen-Soße ertränkt, unsere grünen Mandelnudeln an seinen Nacken gehängt und mit Dill-Schafsquark-Totschni zugescharrt



70 Haselnuss-Pute mit thailändischem Wokgemüse

71 Mit Zwiebel und Champignon gefüllte Pute in Folie gebraten, mit einer Weißwein-Kräuter-Möhrenkremsoße, Reis und Kartoffel-Quarkkrapfen

72 Geflügel-Spieß mit gemischtem Salat und Tihí-Dressing

„Massenaufspiesung“ mit Pommes: Putenbrust, Hähnchenbrust, Speck, Zwiebel, Champignon, zum Einölen: Tihí-Dressing mit Joghurt, auf Tomaten, Gurke und Eisbergsalat

73 Delikatesse der pistazienliebhaber grünen Elfen

Putensteak in sahnigem Pistazienragout mit Pistazienkerne, Kartoffel-Quarkkrapfen und Reis

74 Roquefort-Putenlangosch mit Tomaten, geräuchertem Käse, Reis und Kroketten

75 Putenblöcke in Bacon-Ringen mit sahniger Weißwein-Feigesoße, Reis und Kartoffelkrapfen

76 Mit Camembert und Schnittlauch gefüllter Putenbrust mit Reis und würzigen Steakkräuteln

77 In Folie gebratenes Putenbrustfilet gefüllt mit gedörnter Pflaume in Orangensoße, mit Kartoffelkrapfen und Reis

78 Entenschenkel aus Bácska mit Bacon-Chips

Auf dem Teller unseres Gastes gelandetes Entenfahrwerk mit Bacon-Chips und würziger Letscho-Reis gekront mit am Rost gebackener Gänseleber

(das ist eine echte ungarische „Flintenente“ vielleicht noch mit Schrotkörner...)

79 Knusprige Entenschenkel (2 Stück) mit Feigen-Kraut und Zwiebelkartoffeln

80 Auf Stoßstange gereifte, in Garage aufbewahrte, verschonte, kratzfreie, wenig gelaufene Gänsebrust am Rost, mit Caramell-Sahne Soße und Gemüse-Totschni



GERICHTE AUS EINGELEGTEM SCHWEINEFLEISCH

Oder- „Schwein in der Patsche“ – Komödie in 7 Akten

90 Der Liebling des Bosses

Natur-Schweinerippe mit Totschni, geriebener Gurke, Joghurt, und mit Quark bestreuter Tomate und Zwiebel

91 Der bemerkenswerte landesweit berühmte Schweineflecken nach Dóka-Art mit gemischtem Primeur-Salat und Lilazwiebel

Gebratenes Schweinekotelett in reicher Knoblauch-Senf- Bratsoße, lange geschmorren, mit Kartoffelringen serviert

92 Gebäckene, mit Hähnchenleber und Champignon gefüllte Schweinerippe

Gebäckene Schweinerippe mit würziger Hähnchenleber und Champignon gefüllt, serviert mit Zwiebel-Champignon-Nockerln

93 Der Feinschmecker von „Lagzi Lajcsi“

Mit abgebrühter Gänseleber gefüllte Schweinerippe mit Schinken-Zwiebel-Tartare-Soße, Pommes und Reis

94 Gyros anno 1990 – wie es die Leute aus Lőrincz mögen...

Schweinekotelett eingelegt in würzige Zwiebel-Senf-Soße, bereichert mit Tomaten und Champignon aus der Pfanne, serviert mit Pommes, Tzatziki-Salat und frischer Quark-Zwiebel-Tomate

95 Der Ärger mit den Knödeln aus der Slowakai

Schweinekotelett in Kraut-Bratensoße mit Knödel

96 Schweinehaxen mit auf Butter gebratenen Petersilienkartoffeln



100 Ottakringer-Medallion

Schweinemedallion geröstet auf Zwiebel mit geräuchertem Kamm, Paprika, Tomaten, Erbsen und geriebenem Meerrettich, serviert mit Kartoffelringen

101 Schweinemedallion-Steak mit gerösteten Champignons, Dill-Schafsquark-Totschni und in Sahne gekochten Zucchini-Nudeln

102 Medallionsturm von Babel

Das ist ein schichtweise vorbereitetes Gericht, zwischen Schweinemedallions von unten bis oben schichtweise: Zucchini, Aubergine, Tomate, von oben begossen mit heißem geräucherten Käse, untermauert mit Birnenreis

103 Sombrero Medallion

Das ist die Rache deiner Schwiegermutter, es brennt, piekst und beißt, das heißt: Medallionragout mit Bohnen aus Mexiko, gefüllt in Paprikaschrippe, serviert auf bedeckter Holzplatte mit würzigen Kartoffelringen

104 Das zweipfannige Jungfernragout des Sensenjungens auf einem Teller

In der linken Pfanne: gebratene Wurst, Zwiebel, Kräutermedallions

In der rechten Pfanne: In Schafsquark-Bacon Sahne geschmorrt hausgemachter Kartoffelknödel


KALBFLEISCH-GERICHTE

- 110** Kalbfleisch mit Wiener Pommesbeilage und gemischtem Primeur-Salat
- 111** Kalbfleischauslese mit Sahne-Cognac Wildpilzen, Kartoffelkräpfen und Reis
- 112** Rosmarin-Kalb mit sahniger Rosmarinsoße und Kartoffelkräpfen
Rosmarin-Kalb mit Bacon, gedünsteter Paprika, Möhren, Zellerie, Poree und Zucchini
- 113** Kalbmedallions am Rost nach Bacchus-Art mit Reis und Kartoffelkroketten
Vom Bacchanal nach Hause kehrendes Kälbchen in Traubensoße
- 114** Kalbsteak mit Garnelenomlette, Steakkartoffeln und gebratenem Gemüse

RINDFLEISCH-GERICHTE

- 120** Rindergulasch in Rotwein mit gekochten Kartoffeln
- 121** Pfeffersteak mit Kartoffelkroketten
Lendenbraten am Rost nach Ihrem Wunsch mit Sahne-Cognac Grüner-Pfeffersoße
- 122** Lendenbraten und Kalbssteak fürstlicher Art mit Kartoffelringen
Mit Gänseleber und Waldpilz gekochtem frisches Letscho
- 123** Lendenbraten á la Torsten
Lendenbratenragout mit Bratensoße, Paprika, Tomaten, Champignon, Schinken und Trauben in Spinat-Reis-Eierfladen
- 124** Lendenbraten-Tournedos, mit in Rotwein gereifte Birne gefüllter Zwiebelmarmelade
Mit in Schafsquark-Bacon Sahne geschmorrt hausgemachten Kartoffelknödeln
- 125** Lendenbratenspieß
Lendenbraten aufgespießt mit Champignon und Bacon, versteckt in Kraut-Palaschinken mit Mandeln-Schnittlauch Bratensoße, gekrönt mit Safranreis und in Bratensoße gedünsteten Zucchiniestreifen
- 126** Lendenbraten nach Olympia-Art
Lendenbratensandwich mit pikanter Creme geschmierten Toastscheiben, Lendenbraten, Perlens Zwiebeln in Käsesoße, als Beilage: Würstchen, Champignons, Zwiebel, Tomate, Paprikaringe gemischt mit würzigen Kartoffeln

WILDGERICHTE

- 130** Rehrücken mit Waldfrüchten, in Bierteig gebratenen Möhren und Chili-Schokoladen Nudeln
Rehrücken nach Ihrem Wunsch gebraten mit in süßem Rotwein gegarter Himbeere, Johannisbeere und Brombeere
- 131** Rehmedallions nach Wildwald-Art mit Birnenreis und Kartoffeln-Quarkkräpfen
Oder auf dem Tisch liegt das schielende Reh, das den Jäger vom Baum nicht sehen konnte...
Rehmedallions nach Englischer-Art am Rost mit Bacon und mit Zwiebeln gerösteten Waldpilzen
in Cognac- Heidelbeerensoße
- 132** Hirschlendenbratenragout aus Gemenc bestreut mit Haselnuss und Schafsquark-Strapatschka



LAMMGERICHTE AUS NEUSEELAND

140 Lammkotelett aus Neuseeland mit Bratensoße und in Kraut-Palatschinken gefüllten gemischten Gemüse

141 Griechische Lammrippen

Das Lamm eines griechischen Motorradfahrers bei 120 km/h am Rost gebraten, in würziger Thymian-Knoblauch-Tomatensoße mit griechischem Reis: Wurst, Paprika, Tomaten, Oliven

150 HOLZPLATTE FÜR 2 Nr 1.

Geräucherte Kammhissen gebraten im Bierteig, würziger eingeleger gegrillter Kamm, Geflügelspieß mit Champignon und Bacon, paniertes Thunfisch, Steakkartoffeln, Reis, gebackenes Gemüse und pikanter Soße in einem Holzschüsselchen

151 HOLZPLATTE FÜR 2 Nr 2.

Auf dieser Platte aufgetretene Tiere haben Ihrer Teilnahme zugestimmt, wir haben ihnen während des Prozesses nicht so sehr wehgetan...

Schweinemedallions NICHT gebacken im Knoblauch-Spinat-Bierteig,

Pute NICHT gefüllt mit Käse und Schinken, NICHT paniert und NICHT gebacken,

Hähnchen NICHT gegrillt und die ganzen Beilagen sowie Reis mit Mais, Wokgemüse und Petersilienkartoffeln sind auch nur eine Illusion.

GESCHMÄCKE DER VEGETARISCHEN KÜCHE

160 Im Spinat-Bierteig gebackene Knoblauch-Champignons mit Pommes und pikanter Soße

161 Gebackener Trappistenkäse mit Pommes mit Tartare Sauce

162 Vier gebackene Brokkolistücke mit kleinen Kräuter-Palatschinken in sahniger Spinatsoße

163 Vega Nudel

In Thymian-Sahne gekochte Zucchini- Lauch- Nudeln, gekrönt mit im Bierteig gebackenen Möhren

164 Mediterrane Gemüseplatte mit Mozzarella und Kräuterreis

Wir braten unterschiedliche Gemüse in einer großen Pfanne lecker an und nennen sie „mediterran“, weil das so gut klingt...

165 In dicke Spinatpalatschinken gefüllte Eierchampignons mit Californienpaprika

Mit kalter würziger Tomaten-Paprikasoße

166 Vega Platte

Panierte Champignons, paniertes Käse, panierte Zwiebelringe mit Gemüse vom Rost

167 Strapatschka mit Schafsquark

SALATE

170 Hausgemachter Krautsalat

171 In Essig gelegte Paprika

172 Gemischter Primeure-Salat

173 Griechischer Bauernsalat

178 Gemischter Salat mit Roquefort-Dressing

174 Gurkensalat

175 Sauere Gurken

176 Tomatensalat mit Zwiebeln

177 Tzatziki

179 Gemischter Salat mit Schnittlauch und Joghurt (Tomate, Gurke, Paprika, Lilazwiebel, Eisbergsalat)

Gombás
ANNO 1990
é t t e r e m
DESSERTS
(jedes Dessert ist hausgemacht)

190 Somloaner Nockerln

191 Somloaner Frosty

Kleiner Somloaner, kleines Eis, kleine Portion, für kleine Damen auch mit Vanille und Walnuss

192 Mandel-Walnuss-Cacao-Brownie mit Schokopudding und Pistazieneis

193 Heißer Apfel-Mandeln-Strudel, mit kalter Zimtsoße und Walnusseis

194 Kaiserschmarrn mit Aprikosenmarmelade

195 Walnuss-Orange-Strudel mit Nutella-Soße

196 Schokosoufflet mit Pudding

197 Kastanienpuree mit Sahne

HALBGEFRORENES

200 Tiramisu

201 Schoki-Vanille

202 Sauerkirsch-Joghurt

KÄSE – OBST

Nach Ihrem Wahl servieren wir zum Käse entweder Brot, Toast, Mandeln-Brioche oder Tigerschrippe

210 Auf Honigbirnen gegrillter geräucherter Käse mit 4 cl (5 Butter) Eiswein

211 Ziegenkäse mit Schnittlauch-Joghurt-Mixsalat

212 In Walnuss gedrehte Mozarellakugeln mit griechischem Joghurt-Salat

213 Käse-Holzplatte für 1 Person

Marmorkäse, geräucherter Käse, Camembert, Trappistenkäse, Ziegenkäse, Butter, Walnuss, Zwiebel, Apfel



Die Preise sind in HUF (ungarischer Forint)

Die Gerichtspreise beinhalten den Preis der Beilage.

Gerne bereiten wir nach Ihrem Wunsch auch andere Gerichte vor, soweit es aus den zuverfügungstehenden Rohstoffen möglich ist.

Bitte geben Sie uns im Vorwege Bescheid, wenn Sie mit Kreditkarte oder mit Check bezahlen möchten.

Danke!

E-mail: gombasetterem@enternet.hu

Web: www.gombasetterem.hu

***Inhaber:
Familie Gombás***

***Tischreservierung:
+36 1-2911-789***

***Veranstaltungen:
András Gombás jn.
+36 70-585-6868***

***Küchenchef:
Zoltán Fucskár***