



Speisekarte

SUPPEN

- | | |
|-------------------------------|-------|
| 1. Knochen suppe | |
| - mit Eidotter | |
| - mit ungarische dünne Nudeln | |
| - mit Leberknödel | 500.- |
| 2. Griechische Obstsuppe | 500.- |
| 3. Gulaschsuppe | 420.- |

FERTIGGERICHTE

- | | |
|--|--------|
| 4. Gulasch mit gezupften Nockerln | 830.- |
| 5. Kuttelngulasch | 1220.- |
| 6. Rindgulasch | 1220.- |
| 7. Schweingulasch aus Spitzbein mit gesalzten Kartoffeln | 950.- |

Die Preise enthalten die Beilage nicht, und verstehen sich in Forint



VEGETARISCHE GERICHTE

8. Gebackener Kase gefüllt mit Quark und Dill	1450.-
9. Gebackener Blumenkohl	1100.-
10. Brokkoli á la Parisianer	1100.-
11. Gebackener Kase	1250.-
12. Gebackene Zwiebelringe	680.-
13. Gebackene Pilzen	680.-

Die Preise enthalten die Beilage nicht, und verstehen sich in Forint .



FRISCHGEBRATENE GERICHTE AUS GEFLÜGEL

14. Gegrillte Hühnerbrust	1400.-
15. Gebackener Hühnerbrust	1400.-
16. Hühnerbrust gefüllt mit Käse	1400.-
17. Hühnerbrust vom Rost mit Käse	1520.-
18. Hühnebrust mit Sesam gebraten	1520.-
19. Hühnebrust mit Mozzarella Käse und Tomaten	1520.-
20. Gebackener Hühnerbrust gefüllt mit dill und Quark	1.520.-
21. Gebackener Hühnerleber	790.-

Die Preise enthalten die Beilage nicht, und verstehen sich in Forint



FRISCHGEBRATENE GERICHTE AUS SCHWEIN

<i>22. Schweinbraten á la Brassó</i>	<i>1400.-</i>
<i>23. Zigeunerbraten (Kotelett und Speck)</i>	<i>1450.-</i>
<i>24. Gebratene Schweinefilet mit Kase gefüllt</i>	<i>1450.-</i>
<i>25. Gebratene Schweinefilet mit geröstete Pilze</i>	<i>1450.-</i>
<i>26. Schweinefilet gebacken</i>	<i>1150.-</i>
<i>27. Gebratene Schweinefilet mit Schinken und Kase gefüllt</i>	<i>1450.-</i>
<i>28. Gebackene Schweinefilet mit Mark gefüllt</i>	<i>1520.-</i>

Die Preise enthalten die Beilage nicht, und verstehen sich in Forint



FISCHGERICHTE

29. Fischsuppe aus gemischten Fischen in Tasse	400.-
30. Fischsuppe aus gemischten Fischen	1600.-
31. Fischsuppe mit Nudeln	1600.-
32. Welsfilet vom Rost	1520.-
33. Welsfilet vom Rost mit frischen grünen Salat	1820.-
34. Paprikawels mit Topfenfleckerln	1820.-
35. Karpfenfilet gebraten	1420.-
36. Karpfenfilet auf Szegediner Art	1420.-
37. Fischgrieben mit gebratenen Zweibelringe	1520.-
38. Forelle mit Knoblauch gebraten	1650.-
39. Forelle mit Mandeln gebraten	1650.-
40. Thunafischfilet gebraten	1250.-

Die Preise enthalten die Beilage nicht, und verstehen sich in Forint. Die meisten Gerichte machen wir frisch, und die Zubereitung braucht mehr als 15 Minuten.



DER CHEF'S WAHL

41. „ Jager Braten” 1620.-

- Schweinekeule, Pilze, gerauchter Speck, Hanchenleber

42. Fenyő Schnitzel 1520.-

- i. Schweinekeule vom Rost, Schinken, Mark, Pilze, Kase

Die Preise enthalten die Beilage nicht, und verstehen sich in Forint.



42. „Fenyő Teller” für 2 Personen

Gebratene Schweinerippe mit geröstete Pilze

Gebratene Schweinefilet mit Schinken und Kase gefüllt

Hühnebrust mit Sesam gebraten

Eigeunerbraten (Kotelett und Speck)

Gemischte Beilage

4880.-

43. Menü für 4 Personen

Gebratene Schweinerippe mit Kase gefüllt

Gebratener Wurst

Schweinerippe gebacken

Gebackener Kase Gefüllt mit Quark und Dill

Hühnerbrust vom Rost mit Kase

Gemischte Beilage

Gebackener Blumenkohl

7200.-

45. Fisch Teller für 3 Personen

Welsfilet vom Rost, Karpfenfilet auf Szegediner Art

Karpfenfilet gebraten, Gemischte Beilage

4880.-

Die Preise verstehen sich in Forint.

Fenyő panzió



BEILAGE

46. Petersilienkartoffel	400.-
47. Pommes Frites	420.-
48. Salzkartoffel	310.-
49. Gedünsteter Reis	350.-
50. Nockerln	350.-
51. Gedünsteter Gemüse	400.-
52. Gemischte Beilage	440.-
53. Reis mit Gemüse	400.-
54. Kroketten	450.-
55. Brot	20.- / Scheibe

Die Preise verstehen sich in Forint.



SALATEN

56. Krautsalat	370.-
57. Apfelpaprika im Essig	370.-
58. Gewürzgurken	370.-
59. Saure Gurken	370.-
60. Tartarensauce	370.-
61. Gurkensalat	390.-
62. Tomatensalat	410.-
63. Gemischte Salat mit Dill-dressing	450.-
64. Ketchup	220.-
65. Scharfes Dressing	220.-

Die Preise verstehen sich in Forint.



NUDELN, NACHTISCH

66. Topfenfleckerln mit Grießen	1030.-
67. Topfenfleckerln mit Käse	1030.-
68. Palatschinken (2 Stück)	420.-
a. mit Marmalade	
b. mit Zimt	
c. mit Kakao	
d. mit Quark	490.-
69. Palatschinken mit Pudding á la Pinienwald	630.-
70. Quarknödel mit Vaniliensauce	630.-
71. Kastanienpuree mit Schlagsahne	450.-
72. Obstsalat	450.-

Die Preise verstehen sich in Forint.

Fenyő panzió



SEKT

◆ <i>BB Spumante dry 0.75l</i>	1680.-
◆ <i>Törley Charmant doux 0,75l</i>	1370.-
◆ <i>Torre 0.75l</i>	1160.-
◆ <i>Russian champagne</i>	1500.-

KAFFEE, TEE

◆ <i>Espresso</i>	150.-
◆ <i>Kaffee mit Schlagsahne</i>	200.-
◆ <i>Kaffe mit Milch</i>	170.-
◆ <i>Cappucino</i>	250.-
◆ <i>Heisse schokolade</i>	250.-
◆ <i>Tea (Obst, Earl grey)</i>	160.-

Fenyő panzió



<u>APERITIF</u>	1 liter	5cl	3cl
◆ Jagermeister	9900.-	490.-	300.-
◆ Unicum	9000.-	450.-	270.-
◆ Unicum Next	9000.-	450.-	270.-
◆ William's Birne palinka	9000.-	450.-	270.-
◆ Péter Pál gemischte palinka	5400.-	270.-	160.-
◆ P.P. Pflaumenpalinka	6000.-	300.-	180.-
◆ P.P süsse palinka	6000.-	300.-	180.-
◆ Palinka mit Honig	9000.-	450.-	270.-
◆ ST. Hubertus	7000.-	350.-	210.-
◆ Caribi Zuckermelonenvodka	4000.-	200.-	120.-
◆ Kaiser vodka	7000.-	350.-	210.-
◆ Casino rum	7000.-	350.-	210.-
◆ Jim Beam Whiskey	9900.-	490.-	300.-
◆ Metaxa	9900.-	490.-	300.-
◆ Cherry Brandy	7000.-	350.-	210.-
◆ Cabinet Brandy	7000.-	350.-	210.-
◆ Ballantines	9900.-	490.-	300.-

Fenyő panzió



APERITIF

	<i>1 liter</i>	<i>5 cl</i>	<i>1 cl</i>
◆ <i>Zwack Kósher Pflaumenpalinka</i>	<i>10300.-</i>	<i>515.-</i>	<i>310.-</i>
◆ <i>Campona chocolate-cherry creamliqueur</i>	<i>5000.-</i>	<i>250.-</i>	<i>150.-</i>
◆ <i>Campona coco creamliqueur</i>	<i>5000.-</i>	<i>250.-</i>	<i>150.-</i>
◆ <i>Campona tiramisu creamliqueur</i>	<i>5000.-</i>	<i>250.-</i>	<i>150.-</i>

VERMOUTH

	<i>1 üveg</i>	<i>1 l</i>	<i>1 dl</i>
◆ <i>Martini bianco 0,75l</i>	<i>3000.-</i>	<i>4000.-</i>	<i>400.-</i>
◆ <i>Martini extra dry 0,75l</i>	<i>3000.-</i>	<i>4000.-</i>	<i>400.-</i>
◆ <i>Garrone Cherry 0,75l</i>	<i>2250.-</i>	<i>3000.-</i>	<i>300.-</i>
◆ <i>Campari</i>	<i>5320.-</i>	<i>7100.-</i>	<i>710.-</i>

Fenyőpanzió



SOFT DRINKS

◆ Coca cola 0.2l	210.-
◆ Fanta (Orange, Zitrone) 0.2l	210.-
◆ Sprite 0.2l	210.-
◆ Pepsi cola 0.25l	210.-
◆ Kinley Tonic, Ginger Ale	210.-
◆ Nestea (Zitrone, Aprikose) 0.25l	210.-
◆ Cappy 0.2l (Aprikose, Orange, Multivitamin, Erdbeer)	230.-
◆ Coca-Cola	45.-/dl
◆ Coca-Cola 0.5l	320.-
◆ Fanta 0.5l	320.-
◆ Cappy 0.5l	350.-
◆ Apfel / Aprikose juice	45.-/dl
◆ Mineralwasser (ohne oder mit Kohlensäure) 0,25l	120.-
◆ Mineralwasser (ohne oder mit Kohlensäure) 0.5l	160.-
◆ Mineralwasser (ohne oder mit Kohlensäure) 2l	210.-
◆ Burn 0.25l	370.-
◆ Burn 0.5l	370.-



BIER

1 flasche

- ◆ Gösser 0.5l 390.-
- ◆ Gösser Citrom 0.5l 410.-
- ◆ Heineken 0.5l 410.-
- ◆ Soproni 0.5l 290.-
- ◆ Arany ászok 0.5l 290.-
- ◆ Dreher Classic 0.5l 370.-
- ◆ Stella Artois 0.5l 370.-
- ◆ Pilsner Urquell 0.33l 370.-
- ◆ Pilsner Urquell 0.5l 410.-
- ◆ Staropramen 0.33l 330.-
- ◆ Beck's 0.5l 370.-
- ◆ Borsodi 0.5l 290.-
- ◆ Borsodi Apfel 0.5l 290.-
- ◆ Borsodi Zitrone, Grapefruit 0.5l 330.-
- ◆ Borsodi Weizen 0.5l 330.-
- ◆ Borsodi ohne Alkohol 0.5l 290.-
- ◆ Gösser ohne Alkohol 0.5l 370.-

Fenyőpanzió



<u>WEIN</u>	1 Flasche	1l	1dl
◆ Somodi Á.halmi Chardonnay 0.75l	1650.-	2200.-	220.-
◆ Somodi Dél-Alföldi Chardon.0.75l	1050.-	1400.-	140.-
◆ Somodi Kékfrankos 0.75l	1125.-	1500.-	150.-
◆ Somodi Kékfrankos Rosé 0.75l	1875.-	2500.-	250.-
◆ Somodi Cabernet Franc 0.75l	2025.-	2700.-	270.-
◆ Somodi Mátrai Hárslevelű 0.75l	3000.-	4000.-	400.-
◆ Egri Debrői cuvée 0,75l	1050.-	1400.-	140.-
◆ BB Kékfrankos Rosé fsz 0,75l	1050.-	1400.-	140.-
◆ Cabernet Sauvignon fé. 0,75l	1050.-	1400.-	140.-
◆ Egri Bikavér sz. 0,75l	1050.-	1400.-	140.-
◆ Balatoni Szürkebarát 0,75l	1050.-	1400.-	140.-
◆ Balatoni Zweigelt 0,75l	1050.-	1400.-	140.-
◆ Balatoni Rosé 0,75l	1050.-	1400.-	140.-
◆ Badacsonyi Olaszrizling 0,75l	1050.-	1400.-	140.-
◆ BB kékfrankos 0,75l	1050.-	1400.-	140.-
◆ Szekszárdi Kadarka (2009) 0.75l	3150.-	4200.-	420.-
◆ Egri Bikavér (2003) 0.75l	2250.-	3000.-	300.-



DIE WEINWAHL DER DOBOSI KELLEREI

	1 Flasche	1 dl
◆ Bio Olaszrizling trocken 0,75l <i>IX. National „Hungaricum Wine Contest”: gold medal</i>	1400.-	190.-
◆ Bio Juhfark trocken 0,75l	1500.-	200.-
◆ Bio Kékfrankos Rosé trocken 0,75l <i>2009 „Hungary’s Best New Wine” contest: silver medal</i>	1900.-	250.-
◆ Bio Chardonnay trocken 0,75l <i>2009 „Hungary’s Best New Wine” contest: silver medal</i>	1800.-	240.-
◆ Bio Szürkebarát-Tramini késői szüretelésű süss <i>Istervin Internationale Wine Challenge: gold medal</i>	2200.-	290.-
◆ Bio szürkebarát-Tramini trocken 0,75l <i>„Prestige Reserve” labelled wine 2010 Istervin Internationale Wine Challenge : gold medal</i>	1900.-	250.-
◆ Bio Cabernet Sauvignon trocken 0,75l <i>2010 Istervin Internationale Wine Challenge : silver medal</i>	2200.-	290.-