

## Tájjellegű ételeink, Konyhafőnökünk ajánlásával Regionale Spezialitäten mit Empfehlung unseres Küchenchefs

- kleine Portion
- Savanyú tojásleves - hagyományos sváb leves -** \* **1 300.-** 990.-  
*-Saure Eiersuppe - traditionelle Suppe der Donauschwaben*
- Bakonyi betyárleves, ropogós cipóban** ( kis adag, csészében ) \* **1 900.-** 1350.-  
*-Schnapphahnsuppe nach Bakonyer Art, im knusprigen Wecken*  
*(kleine Portion: in der Tasse)*
- Hússal töltött krumpligombóc, paprikás mártással** **1 300.-**  
*-Kartoffelknödel mit Fleischfüllung und Paprikasauce*
- Kecskehegyi „csőszpecsenye”** \* **3 300.-** 2 500.-  
hagymán, szalonnán forgatott burgonya, sült hús csíkokkal és tojáslepénnyel  
*- „Feldhüter-Braten“ vom Kecskehegy*  
*Mit Zwiebel und Speck geröstete Kartoffeln mit gebratenen Fleischstreifen und Eierfladen*
- Kschwőztkraut (izzasztott káposzta)** \* **2 500.-** 1 890.-   
Savanyú káposzta, füstölt kolbásszal, szalonnával párolva, tejjel gazdagon locsolva  
*-Kschwőztkraut (Geschwitzttes Kraut)*  
*Sauerkraut braised with smoked sausage and bacon, generously sprinkled with sour cream*
- „Lisi Tanti kedvence”** kschwőztkraut-ot megfejelejük még hússal töltött krumpligombócokkal is \* **3 000.-** 2 200.-  
*-„Tante Lisis” Lieblingsgericht* Kschwőztkraut ergänzt mit Kartoffelknödeln mit Fleischfüllung
- Sült csülök ( 1 kg ) párolt káposztával, krumpligombóccal** **3 450.-**  
*-Gebratene Schweinshaxe (1000 g) mit Schmorkraut und Kartoffelknödeln*
- Galloway marhapörkölt, spetzlével** \* **3 200.-** 2 400.-  
hazánkban egyedüli, fajtatiszta tenyészetben, rideg tartású skót felföldi szarvasmarha húsból készül  
*-Gulasch vom Galloway-Rind mit Spätzle*  
*Vom Fleisch des ganzjährig im Freiland gehaltenen schottischen Hochlandrindes aus der einzigen reinrassigen Zucht in Ungarn*
- Sajtos-tejfölös spetzle** szalonnán, tejjel és sajttal forróstítjuk **1 790.-**  
*-Käsespätzle mit Sauerrahm* mit Speck, Sauerrahm und Käse geschwenkt
- „Hétkúti” Családi Tál (3 személyes)** **8 750.-**  
Csirkemell paradicsommal és kecskesajttal grillezve, Rántott sertésszelet, Pulyka Cordon bleu, Czigánpecsenye, Gombafejek, Trappista sajt és Hagymakarikák rántva Hasáburgonya, Párolt rizs és Vajban párolt zöldségköret  
*-„Hétkúti” Familienplatte (für 3 Personen)*  
*Hähnchenbrust vom Grill mit Tomaten und Ziegenkäse, paniertes Schweineschnitzel, Cordon Bleu von der Pute, Schweineschnitzel Zigeunerart, panierte Pilzköpfe, Zwiebelringe und paniertes Trappistenkäse mit Pommes frites, gedünstetem Reis und Buttergemüse*
- Pirított gombóc, hideg tejjel** **1 600.-**  
A krumpligombócokat felkarikázzuk és serpenyőben ropogósra pirítjuk. Vegetáriánusoknak is ajánlott, savanyúsággal is kitűnő.  
*-Geröstete Kartoffelknödel mit kalter Milch*  
*In Scheiben geschnittene Kartoffelknödel in der Pfanne geröstet. Auch für Vegetarier geeignet, schmeckt hervorragend mit Sauergemüse.*

\*-gal jelölt ételeink kis adagban is kérhetők.

Étel áraink 5% ÁFA-t tartalmaznak és HUF-ban értendők.

Áraink felszolgálati díjat nem tartalmaznak.

\* Diese Gerichte können Sie auch als kleine Portion bestellen

Die Preise unserer Gerichte sind in Forint (HUF) angegeben und enthalten 5% Mehrwertsteuer.

Die Preise enthalten keine Servicegebühr.




- glutén érzékenyen is kérhető  
- Geeignet für Menschen mit  
Glutenempfindlichkeit






- laktóz érzékenyen is kérhető  
- Geeignet für Menschen mit  
Laktoseempfindlichkeit

## Levesek – Suppen:

- Húsleves gazdagon** Csészében, kis adag \* 1 950.- 1450.-  
*-Reiche Fleischsuppe* in der Tasse, kleine Portion
- Sajtkrémleves bacon chips-szel, ropogós cipóban** Csészében, kis adag \* 1 690.- 1390.-  
*-Käsecremesuppe mit Bacon-Chips, serviert im knusprigen Wecken*  
in der Tasse, kleine Portion
- Babgulyás, csipetkével** \* 2 150.- 1550.-  
*- Gulaschsuppe mit Bohnen und gezupften Nudeln*
- Hideg őszibarack-krémleves, vaníliafagylalttal** 1 390.-   
*- Gekühlte Pfirsich-Cremesuppe mit Vanilleeis*

## Előételek – Vorspeisen:

- Tatár beefsteak, pirítóssal** 3 900.-   
*- Beefsteak Tatar mit Toast*
- Friss kecskesajt paradicsommal és pesto-val** 2 690.-   
*- Frischer Ziegenkäse mit Tomate und Pesto*
- Camembert sajt mandulás bundában, rizzsel és áfonyával** 2 690.-  
*- Camembert im Mandelmantel mit Reis und Heidelbeeren*
- Hideg kacsamáj pirítóssal és alma mousse-szal** 3 890.-   
*- Kalte Entenleber auf Toast mit Apfelmus*



## Salátatálak – Salatplatten:

- Hétkúti salátatál** 2 590.-  
/ friss kevert saláta balzsamos öntettel, pirított csikemell csíkokkal, sült sonkával és rántott hagymakarikákkal /  
- *„Hétkúti“ Salatplatte*  
*/frischer gemischter Salat mit Balsamico-Dressing, gerösteten Hähnchenbrust-Streifen, gebratenem Schinken und panierten Zwiebelringen/*
- „Ördög“ salátatál** 3 350.-   
/ friss kevert saláta, csípős dresszinggel, pirított lazac csíkokkal /  
- *„Teufels“ Salatplatte*  
*/frischer gemischter Salat mit scharfem Dressing und gerösteten Lachsstreifen/*
- Kertész salátatál** 1 990.-   
/ kerti javak házi öntettel, főtt tojással, friss kecskesajttal /  
- *Gärtnersalat-Platte*  
*/Gartengemüse mit hausgemachtem Dressing, gekochtem Ei und frischem Ziegenkäse/*
- Friss saláta fokhagymás harcsatepertővel** 3 150.-   
*- Frischer Salat mit Knoblauch-Welsgrieben*
- Friss saláta grillezett füstölt sajttal** 2 990.-   
*- Frischer Salat mit gegrilltem Räucherkäse*




 - glutén érzékenyen is kérhető  
- Geeignet für Menschen mit  
Glutenempfindlichkeit

 - laktóz érzékenyen is kérhető  
- Geeignet für Menschen mit  
Laktoseempfindlichkeit

### Halak – Fischgerichte:

- Lazacfilé vele sült mézes fokhagymával 4 650.-   
*- Lachsfilet gebraten mit Honig-Knoblauch*
- Lazac-steak citromos mandulás vajjal 4 650.-  
*- Lachssteak mit Zitronen-Mandel-Butter*
- Fisch and Chips „Lovas” 4 350.-  
*- Fish & Chips auf „Lovas” Art*
- Roston harcsafilé kapros rákragúval \* 4 190.- 3 190.-   
*- Welsfilet vom Rost mit Dill-Krebsragout*



### Szárnyasok – Geflügelgerichte:

- Baconbe tekert csirkemell roston sütve sajtmártással \* 3 590.- 2 790.-  
*- Hähnchenbrust vom Rost im Speckmantel mit Käsesauce*
- Csirkemell burgonyapehely bundában \* 3 190.- 2 490.-   
*- Hähnchenbrust mit Kartoffelflocken-Panade*
- Csirkemell paradicsommal és kecskesajttal grillezve \* 3 590.- 2 790.-   
*- Hähnchenbrust mit Tomate und Ziegenkäse gegrillt*
- Pulykamell szeletek szezámragos bundában,  
 fokhagymás tejföllel és reszelt sajttal \* 3 590.- 2 790.-  
*- Putenbrustscheiben mit Sesampanade  
 an Sauerrahm-Knoblauch-Sauce, bestreut mit geriebenem Käse*
- Pulykamell szeletek mandulás bundában,  
 meleg almakompóttal \* 3 590.- 2 790.-  
*- Putenbrustscheiben im Mandelmantel mit warmem Apfelkompott*
- Pulyka Cordon bleu 3 490.-  
*- Cordon Bleu aus Putenfleisch*
- Hízott kacsamáj zsírjában sütve \* 5 890.- 4 490.-   
*- Entenstopfleber im eigenen Fett gebraten*




 - glutén érzékenyen is kérhető  
 - Geeignet für Menschen mit  
 Glutenempfindlichkeit

 - laktóz érzékenyen is kérhető  
 - Geeignet für Menschen mit  
 Laktoseempfindlichkeit

## Sertés húsok – Gerichte vom Schwein:

- Óriás rántott sertésszelet \* 3 590.- 2 790.-  
 - *Paniertes Riesen-Schweineschnitzel*
- Sertésszelet Hubertus módra /óriás rántott sertésszelet, tejszínes erdei gomba mártással/ \* 3 890.- 3 090.-  
 - *Schweineschnitzel Hubertus /riesiges Schweineschnitzel mit Waldpilzrahmsauce/*
- Kacsamájjal töltött sertésborda 3 990.-  
 - *Gefülltes Schweinekotelett mit Entenleber*
- Klasszikus cigánypecsenye /fokhagymás sertéstarja, kakastaréj szalonnával/ \* 3 450.- 2 650.-   
 - *Klassisches Schweineschnitzel Zigeunerart*  
*/Schweinenacken mit Knoblauch und Speckkrone/*
- Mézes mustáros sertéstarja szelet, friss salátával \* 4 290.- 3 490.-  
 és sajt fricoval  
 - *Schweinenackensteak in Honig-Senf-Marinade*  
*mit frischem Salat und Frigga*
- Hétkúti aprópecsenye \* 4 190.- 3 190.-   
 - *Geschmetzeltes „Hétkúti“ Art*
- Szűzérme roston kacsamájjal és kapros paprikás mártással 4 190.-  
 - *Schweinefilet-Medaillons vom Rost mit Entenleber*  
*und Dill-Paprika-Sauce*

## Marhahúsok – Gerichte vom Rind:

- Hátszínszelet, friss lecsóval és hagymakarikával 5 390.-   
 - *Rostbraten mit frischem Letscho und Zwiebelringen*
- Roston sült hátszínszelet, erdei gombaraguval 4 990.-  
 - *Rostbraten vom Rost mit Waldpilzragout*
- Roston sült hátszínszelet fűszervajjal 4 790.-   
 - *Rostbraten vom Rost mit Kräuterbutter*
- Bélszínjava roston, zöldborsmártással 6 090.-  
 - *Rinderfilet vom Rost mit grüner Pfeffersauce*
- Bélszínjava Rossini módra /kacsamájjal, gombával és vörösboros barnamártással/ 7 490.-   
 - *Rinderfilet Rossini /mit Entenleber, Pilzen und brauner Sauce mit Rotwein/*













- glutén érzékenyen is kérhető  
 - Geeignet für Menschen mit  
 Glutenempfindlichkeit




- laktóz érzékenyen is kérhető  
 - Geeignet für Menschen mit  
 Laktoseempfindlichkeit

## Köreték – Beilagen:

-Házi rösztli burgonya	- <i>Hausgemachte Kartoffelrösti</i>	890.- 
-Hasábburgonya	- <i>Pommes frites</i>	890.- 
-Steak burgonya	- <i>Gewürzkartoffeln</i>	950.- 
-Petrezselymes burgonya	- <i>Petersilienkartoffeln</i>	790.- 
-Burgonya krokett	- <i>Kartoffelkroketten</i>	890.-
-Burgonyapüré	- <i>Kartoffelpüree</i>	790.- 
-Párolt rizs, rizi-bizi	- <i>Gedünsteter Reis, Risibisi</i>	790.- 
-Vajban párolt zöldségköret-	- <i>Buttergemüse</i>	890.- 
-Bajor spetzle	- <i>Bayrische Spätzle</i>	790.- 
-Burgonyagombóc	- <i>Kartoffelknödel</i>	790.- 
-Grillezett zöldségek	- <i>Grillgemüse</i>	950.- 
-Erős Pista	- <i>Erős Pista (pürierte scharfe Gewürzpaprika)</i>	200.-
-Kenyér	- <i>Brot (2 Scheiben)</i>	200.- (2 szelet)

## Desszertek – Desserts:

-Házi mákos gombóc, aszalt szilvás bodzamártással		1 290.-
- <i>Hausgemachte Mohnknödel an Holundersauce mit Dörrpflaumen</i>		
-Palacsinta kívánság szerint	( kakaós, lekváros, mogyorókrémes, áfonyás vagy túrós )	990.-
- <i>Pfannkuchen je nach Wunsch</i>		
	(mit gezuckertem Kakaopulver, Marmelade, Haselnusscreme, Heidelbeeren oder Quark)	
-Somlóival töltött palacsinta édes bundában, vaníliafagylalttal		1 790.-
- <i>Pfannkuchen in süßer Panade gefüllt mit Schomlauer Nockerln, serviert mit Vanilleeis</i>		
-Forró almáspite, diófagylalttal		1 290.-
- <i>Heißer Apfelkuchen mit Walnusseis</i>		
-Somló galuska		1 390.-
- <i>Schomlauer Nockerln</i>		
-Vegyes jégkrémkehely gyümölcscsel		1 590.- 
- <i>Gemischter Eisbecher mit Früchten</i>		
-Friss gyümölcstál		1 390.- 
- <i>Frische Fruchtplatte</i>		
-Pándi meggyes batyu vaníliafagylalttal		1 590.-
- <i>Teigtasche mit Pandy-Sauerkirschfüllung an Vanilleeis</i>		
-Házi sütemények (Aktuális sütemény kínálatunkról érdeklődjön a felszolgálóinktól, illetve tekintse meg sütis hűtőnkét! Köszönjük!)		
- <i>Hausgemachte Kuchen (über die tagesaktuelle Auswahl erkundigen Sie sich bitte beim Kellner oder beachten Sie unsere Kuchenvitrine. Vielen Dank!)</i>		

 - glutén érzékenyen is kérhető  
- Geeignet für Menschen mit  
Glutenempfindlichkeit

 - laktóz érzékenyen is kérhető  
- Geeignet für Menschen mit  
Laktoseempfindlichkeit

**„Aprótalpú”  
vendégeinknek**

*Für die Kleinen:*

-Rántott husi, hasáb + ketchup - <i>Paniertes Schnitzel, Pommes + Ketchup</i>	1 690.-
-Roston sült csirkemell meggyraguval, párolt rizzsel - <i>Hähnchenbrust vom Rost mit Sauerkirschragout und gedünstetem Reis</i>	1 890.- 
-Rántott csirkemell, burgonyapürével - <i>Panierte Hähnchenbrust mit Kartoffelpüree</i>	1 890.-
-Rántott halrudacskák tartármártással, párolt rizzsel - <i>Fischstäbchen mit Sauce tartare und gedünstetem Reis</i>	1 990.-
-Hambi + buri - <i>Kinder-Hamburger</i>	1 650.-
-Rántott sajt hasábbal, tartárral - <i>Panierter Käse mit Pommes und Sauce tartare</i>	1 990.-

 - glutén érzékenyen is kérhető  
- Geeignet für Menschen mit  
Glutenempfindlichkeit

 - laktóz érzékenyen is kérhető  
- Geeignet für Menschen mit  
Laktoseempfindlichkeit



## *Kedves Vendégeink !*

*Szeretettel köszöntjük Önöket a Hétkúti Lovas Park Lovas vendéglőjében.  
Az étkezésen kívül lehetőségük nyílik megtekinteni fedett lovardánkat, lovainkat.  
Kellemes sétát tehetnek kis tavunk körül, vagy egyszerűen csak megpihenhetnek,  
falatozás közben megcsodálva a Vértes hegység lankáit és az alatta húzódó  
szőlődombok festői panorámáját.  
Konyhánk kínálatából keresgélve, felidézhetik a régi idők sváb ételeit,- egy pohár tüzes  
móri bor mellett elmerengve,- miként éltek ezen a környéken az első telepések.  
Itt tartózkodásuk idejére kívánunk Önöknek igen kellemes időtöltést és természetesen  
Jó étvágyat!*

*Szívélyes üdvözléssel:  
„Hétkúti csapat”*

## *Liebe Gäste!*

*Wir begrüßen Sie recht herzlich in unserer Reiterstube vom Sieben Brunnen Reiterpark!  
Unsere Küche bietet Ihnen eine Vielzahl von ungarischen und schwäbischen  
Spezialitäten. Ein gutgewählte, feuerige moorer Wein kann Sie in die alten Zeiten  
versetzen, in dem die ersten sieben Aussiedler-Familien hier eingetroffen sind und diesen  
Grundstück den Namen geben:  
„Sieben Brunnen”.  
Sie können bei uns nicht nur gut Essen, Sie können auch unsere Reitanlage, die Pferde  
besichtigen.  
Oder haben Sie Lust auf eine angenehme Spaziergang? Entlang am Pferdekoppel erreichen  
Sie den kleinen Teich mit Zierfische.  
Eine herrliche Panorama mit Weinbergen und die Vértes-Gebirge bietet sich von unserem  
Terasse.  
Wir wünschen Ihnen eine angenehme Aufenthalt und natürlich.  
Guten Appetit!*

*Mit herzlichsten Grüßen:  
das Sieben Brunnen Team*

