

# Tájjellegű ételeink, Konyhafőnökünk ajánlásával

<b>Savanyú tojásleves</b>	* 890.-
- hagyományos sváb leves -	650.-
<b>Bakonyi betyárleves, ropogós cipóban</b>	* 1 290.-
Tejfőllel, kaporral bolondított, gombás raguleves Csészében, kis adag	890.-
<b>Kolbászos savanyúkáposzta leves, cipóban</b>	* 990.-
Csészében, kis adag	650.-
<b>Hússal töltött krumpligombóc, paprikás mártással</b>	790.-
<b>Kecskehegyi „csőszpecsenye”</b>	* 1 990.-
hagymán, szalonnán forgatott burgonya, sült hús csíkokkal és tojáslepénnyel	1 390.-
<b>Kschwóztkraut ( izzasztott káposzta )</b>	* 1 690.- 
Savanyú káposzta, füstölt kolbással, szalonnával párolva, tejfőllel gazdagon meglocsolva	1 090.-
<b>„Lisi Tanti kedvence”</b>	* 1 990.-
( kschwóztkraut-ot megfejljük még hússal töltött krumpligombócokkal is)	1 390.-
<b>Sült csülök párolt káposztával, krumpligombóccal</b>	2 390.- 
( Vigyázat, csak jó étvágyúaknak ! )	
<b>Csülök rakottas</b>	* 1 990.- 
Sült csülök, savanyú káposzta, burgonya, tejföl rétegezve	1 390.-
<b>Galloway marhapörkölt, spetzlével</b>	* 1 990.-
hazánkban egyedüli, fajtatiszta tenyészetben, rideg tartású skót felföldi szarvasmarha húsból készült magyaros pörkölt	1 390.-
<b>Sajtos-tejfölös spetzle</b>	950.-
Bajor nokedlinak is nevezhetjük, pirított szalonnán tejfőllel és sajttal forrosítjuk	
<b>„Hétkúti” Családi Tál ( 3 személyre )</b>	5 390.-
Kacsamájjal és medvehagymával töltött jércemell szalonna köntösben, Rántott sertésszelet, Pulyka Cordon bleu Velős szelet, Gombafejek, trappista sajt és hagymakarikák rántva Hasábburgonya, Párolt rizs és Vajas zöldségek	
<b>Pirított gombóc, hideg tejjel</b>	1 090.-
A krumpligombócokat felkarikázzuk és serpenyőben ropogósra pirítjuk. Vegetáriánusoknak is ajánlott, savanyúsággal is kitűnő.	



Csillaggal jelölt ételeink kis adagban is kérhetők.

Étel áraink 27 % ÁFA-t tartalmaznak és HUF-ban értendők.






Áraink felszolgálati díjat nem tartalmaznak.

 = glutén érzékenyeknek is  = laktóz érzékenyeknek is

## Levesek

Húsleves gazdagon	* 1 290.-
Csészében, kis adag	890.-
Fokhagyma krémleves, ropogós cipóban	* 990.-
Csészében, kis adag	650.-
Babgulyás, csipetkével	* 1 290.-
Csészében, kis adag	890.-
Paradicsom leves, kecskesajt habbal	790.- 
Pikáns vadragú leves, burgonya gombóccal	950.-
Hideg erdeigyümölcs krémleves, vanília fagylalttal	790.- 

## Előételek







Tatár beefsteak, pirítóssal	2 590.- 
Friss kecskesajt paradicsommal és pesto-val	1 890.-  
Camembert sajt rántva, rizzsel és áfonyával	1 650.-
Velővel töltött gombafejek rántva, tartárral	1 090.-
Narancsos kacsamell, saláta bokrétával	1 890.-  

## Wellness és Vegetárius fogások

Négysajtos, házi pappardelle	1 650.-
Grillezett kecskesajt friss salátával	* 3 290.-  
2 300.-	
Lazac filé roston, mézes fokhagymával	* 3 590.-  
2 490.-	
Csípős-savanyú halragu, párolt rizzsel	* 2 390.-  
1 690.-	
Roston sült lazac filé rántott ananással, édes chili dip-pel	* 3 590.-
2 490.-	
Grillezett harcsafilé parajos metélttel	* 2 690.-
1 890.-	
Parajjal töltött fogas tekercs bacon köntösben, friss kecskesajttal és paradicsommal	3 990.-
Csirkemell burgonyapehely bundában	* 2 290.-
1 590.-	
Aszalt gyümölccsel és kecskesajttal töltött csirkemell, magvas bundában sütve	2 390.-
„Hétküti salátatál”	1 590.-
/ friss vegyes saláta, pirított csirkemell csíkokkal, sült sonkával, rántott hagymakarikákkal és balzsamos öntettel /	
Roston sült cukkini, zöldbors mártással	* 1 690.-
1 190.-	

 = glutén érzékenyeknek is  = laktóz érzékenyeknek is

# Főételek




Fogas filé bakonyiasan	* 3 850.- 2 690.-
Paprikás harcsafilé, kapros-túrós spetzlével	* 3 190.- 2 250.-
Fogas filé fokhagymás rákraguval	* 3 990.- 2 790.-
Kacsamájjal és medvehagymával töltött jércemell bacon-ben, rántott hagymakarikákkal	* 2 390.- 1 690.-
Jércemell rostoson sütve 4-sajtos mártással	* 2 590.- 1 850.-
Mézes-fűszeres, ropogós csirkeszárnyak	1 290.- 
Szezámagos pulykamell szeletek fokhagymás tejföllel és reszelt sajttal	* 2 390.- 1 690.-
Pulyka Cordon bleu	2 190.-
Kacsamell rose-ra sütve, chilis mártással	3 190.- 
Kacsapecsenye párolt káposztával, hagymás törtburgonyával	3 390.-
Hízott kacsamáj, fahéjas almaraguval	* 4 990.-  3 590.-
Velőraguval töltött, rántott sertésszelet	2 490.-
Óriás rántott sertésszelet ( 250 gr.)	* 2 190.- 1 490.-
Sertésszelet Hubertus módra (óriás rántott sertésszelet, tejszínes gombamártással )	* 2 390.- 1 690.-
Sertés tarja favágó módra ( pirított szalonnával és hagymával )	* 1 990.- 1 390.-
Szapáry sertésszelet ( fűszeres velőraguval és rántott hagymakarikákkal )	* 1 990.-  1 390.-
Hétkúti aprópecsenye	* 2 190.- 1 490.-
Szűzermék magyarosan	* 2 790.-  1 950.-
Hátszín szelet rostoson, „ahogy a legjobb” ( szalonnás zöldbabbal, házi rösztivel )	3 990.- 
Hátszín szelet rostoson, erdei gombaraguval	3 590.-
Bélszín java rostoson, zöldbors mártással	4 690.-
Bélszín java Kedvessy módra ( kacsamájjal, gombával és paprikás mártással )	5 590.-
Házi hamburger tál	1 890.-
Szavas comb vadasan, sült gombóccal	2 690.-
Hirtelen sült szarvas szelet, erdei gyümölcsraguval	* 3 290.- 2 290.-
Rostoson sült szarvas szelet, vadász módra	3 550.-

 = glutén érzékenyeknek is  = laktóz érzékenyeknek is

## Köretek :

Házi rösztli burgonya	490.- 
Hasábburgonya	450.- 
Házi steak burgonya	550.- 
Petrezselymes burgonya	350.- 
Burgonya krokett	450.-
Burgonyapüré	450.- 
Párolt rizs, rizi-bizi	350.-
Vajban párolt vegyes zöldségköret	490.- 
Bajor spetzle	350.-
Burgonya gombóc	350.- 
Grillezett zöldségek	590.- 

## Tészták, Desszertek:

Lazacos, pesto-s házi pappardelle	1 490.-
Tejszínes-gombás házi pappardelle	790.-
Házi mákos gombóc, bodzamártással	750.- 
Palacsinta kívánság szerint ( kakaós, lekváros, nutellás, áfonyás vagy túrós )	590.-
Somlóival töltött palacsinta édes bundában, vanília fagylalttal	850.-
Mogyorókrémes palacsinta banánnal	790.-
Barackos-túrós palacsinta	790.-
Somlói galuska	850.-
Vegyes jégkrémkehely, gyümölcssel	990.- 
Friss gyümölcstál	950.- 

**Naponta friss, házi sütemény kínálatunkat  
tekintse meg látványhűtőnkben.**



## „Aprótalpú” vendégeinknek :



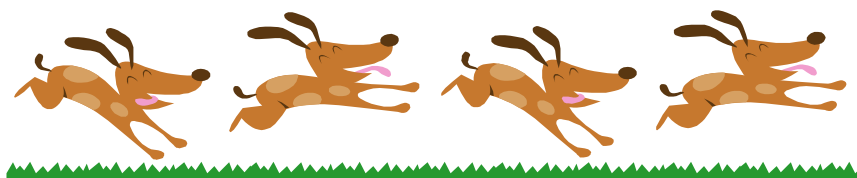
Pulykamell csíkok szezámmagos bundában,  
hasábburgonyával és ketchuppal 1 290.-

Rántott csirkemell, burgonya pürével 890.-



Szűzermék Holstein módra ,  
párolt rizzsel 1 190.-

Hambi + buri 950.-



## Sör-, és borkorcsolyák:

Velős pirítós, lilahagymával 890.-

Füstölt szalonna kenő, friss kenyérral 990.-

Vegyes sajtízeltő almával, dióval 1 990.-

Falusi hidegtál 2 290.-

( Füstölt sonka, Parasztkolbász, Sajtok, Szalonna kenő,  
zöldségfélék )

Étel áraink 27 % ÁFA-t tartalmaznak és HUF-ban értendők.

Áraink felszolgálati díjat nem tartalmaznak.

 = glutén érzékenyeknek is

 = laktóz érzékenyeknek is