

## Tájjellegű ételeink, Konyhafőnökünk ajánlásával *Home-made local specialities, recommended by the Chef*

- Savanyú tojásleves - hagyományos sváb leves -** small \* 990.- 690.-  
*-Sour egg soup*
- Bakonyi betyárleves, ropogós cipóban** (kis adag, csészében) \* 1 390.- 990.-  
*-Rascal soup from Bakony, in crispy loaf* (small portion in cup)
- Kolbászos savanyúkáposzta leves, cipóban** (kis adag, csészében) \* 1 190.- 850.-  
*-Sour cabbage soup with sausage, in crispy loaf* (small portion in cup)
- Hússal töltött krumpligombóc, paprikás mártással** 950.-  
*-Potato dumplings stuffed with meat, with pepper sauce*
- Kecskehegyi „csőzpecsenye”** \* 2 390.- 1 690.-   
hagymán, szalonnán forgatott burgonya, sült hús csíkokkal és tojáslepénnyel  
*-„Meadow Guard roast joint”* potato with bacon and onion roasted meat and egg cake
- Kschwőztkraut (izzasztott káposzta)** \* 1 790.- 1 190.-   
Savanyú káposzta, füstölt kolbással, szalonnával párolva, tejjel gazdagon locsolva  
*-Kschwőztkraut (cabbage one-course dish)* stewed together with smoked sausage and bacon
- „Lisi Tanti kedvence”** kschwőztkraut-ot megfejeljük még hússal töltött krumpligombócokkal is \* 2 190.- 1 490.-  
*-“Lisi Tanti's favourite”* /Kschwőztkraut with potato dumplings/
- Sült csülök (1 kg) párolt káposztával, krumpligombóccal** 2 390.-  
*-Roasted trotters (1 000 g.) with dumplings and Cabbage*
- Csülök rakottas** Sült csülök, savanyú káposzta, burgonya, tejföl rétegezve \* 2 190.- 1 490.-   
*-Trotters stratified* /Roasted trotters with sour cabbage potato and sour cream stratified/
- Galloway marhapörkölt, spetzlével** \* 2 190.- 1 490.-  
hazánkban egyedüli, fajtatiszta tenyészetben, rideg tartású skót felföldi szarvasmarha húsból készül  
*-Galloway beef stew with “spatz” gravy*
- Sajtos-tejfölös spetzle** szalonnán, tejjel és sajttal forróstíjuk 1 150.-  
*-Cheese Spatzle with sour cream*
- „Hétkúti” Családi Tál** 5 890.-  
Csirkemell paradicsommal és kecskesajttal grillezve, Rántott sertésszelet, Pulyka Cordon bleu, Czigánpecsenye, Gombafejek, Trappista sajt és Hagymakarikák rántva Hasábburgonya, Párolt rizs és Vajban párolt zöldségköret  
*-“Hétkúti” Family Platter*  
*Pullet grilled with tomato and goat cheese, breaded pork slice, unkempt style of breaded turkey breast, pork slice gipsy stile, fried mushrooms, fried cheese and fried onion rings, French fries, steamed rice and buttered vegetables*
- Pirított gombóc, hideg tejjel** 1 190.-  
A krumpligombócokat felkarikázzuk és serpenyőben ropogósra pirítjuk. Vegetáriánusoknak is ajánlott, savanyúsággal is kitűnő.  
*-Fried dumplings with cool milk* Potato dumpling rings fried in a pan until they become crunchy.  
*Recommended for vegetarians as well*

Csillaggal jelölt ételeink kis adagban is kérhetők.  
Étel áraink 18 % ÁFA-t tartalmaznak és HUF-ban értendő.

Áraink felszolgálati díjat nem tartalmaznak.

 - glutén érzékenyeknek is


*Dishes marked with an asterisk can be served as small portions on request.*

*Prices include VAT 18 % and are given in HUF.*




*Prices do not include service charge / tip*

 - laktóz érzékenyeknek is

## Levesek- Soups:

- Húsleves gazdagon** Csészében, kis adag \* 1 490.- 990.-  
- *Rich broth (meat soup)* small portion in cup
- Sajtkrémleves bacon chips-szel, ropogós cipóban** Csészében, kis adag \* 1 190.- 890.-  
- *Cheese cream soup with bacon chips in crispy loaf* small portion in cup
- Babgulyás, csipetkével** \* 1 490.- 990.-  
- *Bean Goulash soup with egg noodles*
- Hideg őszibarack krémleves, vanília fagyalattal** 890.-   
- *Cold peach cream soup with vanilla ice-cream*

## Előételek- Appetizers:

- Tatár beefsteak, piritóssal** 2 890.-   
- *Beefsteak Tatar with toast*
- Friss kecskesajt paradicsommal és pesto-val** 1 990.-   
- *Fresh Goat Cheese with Tomato and pesto*
- Camembert sajt rántva, rizzsel és áfonyával** 1 850.-  
- *Fried Camembert cheese with rice and bilberries*
- Hideg kacsamáj piritóssal és alma mousse-al** 2 990.-   
- *Cold Duck liver with toast and apple mousse*

## Saláta tálak- Salad Bowls:

- Hétkúti saláta tál** 1 790.-  
/ friss kevert saláta balsamos öntettel, pirított csikemell csíkokkal, sült sonkával és rántott hagymakarikákkal /  
- *'Hétkúti' salad bowl*  
/Fresh mixed salad with balsamic dressing, fried chicken breast strips, roasted ham, fried onion rings/
- „Ördög” salátatál** 2 390.-   
/ friss kevert saláta, csípős dresszingsgel, pirított lazac csíkokkal /  
- *'Devil' Salad bowl*  
/Fresh mixed salad with hot dressing, fried salmon strips /
- Kertész salátatál** 1 290.-   
/ kerti javak házi öntettel, főtt tojással, friss kecskesajttal /  
- *Gardener Salad bowl*  
/Garden goods with homemade sauce, boiled eggs, fresh goat cheese /
- Tonhalas salátatál** 2 590.-   
/ friss saláta kapros joghurt öntettel, főtt tojással, olívával és tonhallal /  
- *Tuna Salad bowl*  
/Fresh salad with dill yogurt dressing, boiled egg and tuna /


## Burgerek-Burgers:

- Hamburger tál** 1 890.-  
/normál buci, húspogácsa (100gr.) saláta, hasábburgonya/  
- *Home-made hamburger dish*  
/Normal bun, meat-burger (100gr.) salads, French fries/
- Extra burger** 2 490.-  
/nagy buci, húspogácsa (150 gr.), coleslaw saláta, sült bacon, rántott hagymakarikák, hasábburgonya/  
- *Extra burger*  
/Large bun, meat-burger (150 gr.), coleslaw, grilled bacon, fried onion rings, French fries /
- „Lóerő ” burger** 2 990.-  
/nagy buci, húspogácsa (2 x 150 gr.) coleslaw saláta, cheddar sajt, sült bacon, rántott hagymakarikák hasábburgonya/  
- *'Horsepower' Burger*  
/Large bun, meat-burger (2 x 150 gr.) coleslaw, cheddar cheese, grilled bacon, fried onion rings, fried egg, French fries /




 = glutén érzékenyeknek is

 = laktóz érzékenyeknek is

### Halak-Fish:

- Lazac filé vele sült mézes fokhagymával \* 3 850.- 2 690.- 
  - Grilled salmon fillet with honey-garlic
- Roston sült lazac filé sajtkrémés paraj ágyon \* 3 850.- 2 690.-
  - Grilled salmon fillet on Cheese-Spinach bed
- Harcsa filé fokhagymás panko bundában \* 2 990.- 2 100.-
  - Catfish fillet breaded with panko crumbs and garlic
- Harcsa filé rácosan /karika burgonyával, paprikás mártással, tejfölösen/ \* 3 390.- 2 390.-
  - Catfish fillet in "Racz" style /with potato rings, pepper sauce and sour cream /



### Szárnyasok- Poultry:

- Jércemell roston sütve 4-sajtos mártással \* 2 590.- 1 850.-
  - Grilled chicken breast with 4-cheese sauce
- Csirkemell burgonyapehely bundában \* 2 290.- 1 590.- 
  - Chicken breast breaded in light Potato Flakes
- Csirkemell paradicsommal és kecskesajttal grillezve \* 2 590.- 1 850.- 
  - Grilled chicken breast with tomato and goat cheese
- Pulykamell szeletek szezámagos bundában,  
fokhagymás tejföllel és reszelt sajttal \* 2 590.- 1 850.-
  - Turkey breast fillets in breadcrumbs with sesame seeds,  
with garlic sour cream and grated cheese
- Pulyka Cordon bleu 2 490.-
  - Turkey Cordon Bleu
- Hízott kacsamáj zsírjában sütve \* 4 990.- 3 490.- 
  - Fattened Duck fried in its fat

### Sertés húsok- Pork:

- Óriás rántott sertésszelet ( 250 g.) \* 2 390.- 1 690.-
  - Giant breaded pork slice (250 g.)
- Sertésszelet Hubertus módra/óriás rántott sertésszelet, tejszínes erdei gomba mártással/ \* 2 590.- 1 850.-
  - Pork slice in Hubertus style /Giant breaded pork slices with creamy mushroom sauce/
- Klasszikus cigánypecsenye/fokhagymás sertés tarja, kakastaréj szalonnával/ \* 2 190.- 1 550.- 
  - Classic gypsy spit-roasted Pork cutlets / Garlic pork with 'cockscornb-shape' bacon/
- Hétkúti aprópecsenye \* 2 790.- 1 990.- 
  - Hétkúti tiny roast joints
- Szűznyárs bacon köntösben, zöldbors mártással 2 790.- 
  - Pork Tenderloin medallions on skewer, in bacon, with green Peppercorn sauce


### Marha húsok- Beef:

- Hátszín szelet , „ahogy a legjobb” /szalonnás zöldbabbal, házi rösztivel/ 4 390.- 
  - Broiled rump-steak "the best of" /with String-bean rolled in bacon and home-made "rösti potato"/
- Roston sült hátszín szelet, erdei gombaraguval 3 990.-
  - Broiled rump-steak with forest mushrooms
- Bélszín java roston, zöldbors mártással 4 990.-
  - Broiled porter-house steak prime cuts with greenPeppercorn sauce
- Bélszín java Rossini módra /kacsamájjal, gombával és vörösboros barnamártással/ 6 590.- 
  - Broiled porter-house steak prime cuts in 'Rossini' style





### Köreték- Garnish:

-Házi rösztli burgonya	-Home-made 'rösztli' potato	550.-	
-Hasábburgonya	-French fries	550.-	
-Házi steak burgonya	- Home-made spicy potato	590.-	
-Petrezselymes burgonya	- Parsley potatoes	450.-	
-Burgonya krokett	- Potato croquettes	550.-	
-Burgonyapüré	- Mashed potatoes	450.-	
-Párolt rizs, rizi-bizi	- Steamed rice, rice and peas	450.-	
-Vajban párolt zöldségköret-	Boiled vegetables in butter	550.-	
-Bajor spetzle	- Bavarian Spaetzle	450.-	
-Burgonya gombóc	- Potato dumpling	450.-	
-Grillezett zöldségek	- Grilled vegetables	590.-	

### Tészták- Pastas:

-Csülkös gnocchi párolt káposzta ágyon		1 890.-	
- Gnocchi with knuckle of Pork on a steamed cabbage bed			
-Tejszínes-gombás gnocchi, reszelt parmezánnal		1 490.-	
- Gnocchi with cream- mushrooms and parmesan			
-Sajtos-tejfölös palacsinta		950.-	
- Pancakes with cheese and sour cream			

### Desszertek- Desserts :

-Házi mákos gombóc, aszalt szilvás bodzamártással		850.-	
-Home-made dumplings with poppy seeds and dried plums in elderberry sauce			
-Palacsinta kívánság szerint	( kakaós, lekváros, mogyorókrémes, áfonyás vagy túrós )	650.-	
- Pancakes as you wish! ( with jam, hazelnut sweet spread, blueberries or cottage-cheese )			
-Somlóival töltött palacsinta édes bundában,vanília fagylalttal		1 150.-	
- Pancakes stuffed in Somlói style (sweet wrapping) with vanilla ice			
-Forró almáspite, diófagylalttal		850.-	
-Hot apple pie, with walnut ice-cream			
-Somlói galuska		950.-	
- Somló sponge cake			
-Vegyes jégkrémkehely, gyümölcsSEL		1 190.-	
- Mixed ice-cream in cup with some fruit			
-Friss gyümölcstál		950.-	
- Fresh fruit mix bowl			
-Sajttorta eper tükrön		650.-	
- Cheesecake on strawberry 'mirror' puree			
-Feketeerdő pohárkrém		850.-	
- Black forest cup cream			
-Csokoládé mousse tortaszelet fagyival		850.-	
- Chocolate mousse cake with ice-cream			

**„Apróalpú”  
vendégeinknek :**

*For Guests with tiny feet ☺  
Children's Dish*

- Pulykamell csíkok szezámagos bundában, hasábburgonyával és ketchuppal 1 390.-  
*- Fried turkey fingers fried in breadcrumbs with sesame seeds,  
served with French fries and ketchup*
- Rántott csirkemell, burgonya pürével 1 290.-  
*- Breaded chicken breast with mashed potatoes*
- Rántott halrudacskák tartár mártással ,párolt rizzsel 1 390.-  
*- Breaded fish fillets with tartar sauce and steamed rice*
- Hambi + buri 1 150.-  
*- Burger & Fries*
- Gnocchi sajtmártásban 790.-  
*- Gnocchi in cheese sauce*

