



Winkler Ház Panzió & Étterem

Kedves Vendégünk!
Szeretettel köszöntjük Önt a Winkler Ház éttermében!
Jó étvágyat kíván
a Winkler család és Vezse István konyhafőnök.

Dear Guests,
We welcome you at the Winkler House restaurant.
Enjoy your meal!
The Winkler family and head chef Istvan Vezse.

Liebe Gäste!
Herzlich willkommen
im Restaurant des Winkler Hauses!
Einen guten Appetit wünschen Ihnen Familie Winkler
und der Küchenchef István Vezse.

Уважаемые гости!
Мы рады приветствовать вас в ресторане дома Винклер.
Приятного аппетита!
Семья Винклер и шеф-повар Иштван Веже.





Winkler Ház Panzió & Étterem



II. osztály

2nd class

II. klasse

4W Bt.
4800 Vásárosnamény, Árpád köz 11.
Üzletvezető / General Manager:
Winkler Jánosné





Winkler Ház Panzió & Étterem

REGGELI AJÁNLATUNK

1. Főtt juhbeles virsli mustárral	780 Ft
2. Tojás rántotta	600 Ft
3. Ham and eggs	780 Ft
4. Bacon and eggs	780 Ft
5. Sonkás tojás	780 Ft
6. Gombás tojás	780 Ft
7. Hagymás-szalonnás tojás	780 Ft
8. Melegszendvics	600 Ft
9. Bundás kenyér	600 Ft

ELŐÉTELEK

10. Marhatatár	2700 Ft
11. Mics, házi torma, mustár	1700 Ft
12. Libamájpástétom, házilag füstölt kacsamell, hagymalekvár	2000 Ft
13. Ízelítő a kamrából <i>(malacságok, füstölt kacsamell, „Baráth doki” házi készítésű sajtzai)</i>	2000 Ft

LEVESEK

14. Napi krémleves	800 Ft
15. Nyírségi gombócleves	900 Ft
16. Marhahúsleves, csontvelő, fokhagyma, pirítós	1000 Ft
17. Gyöngytyúk leves, húzával töltött házi derelye	1000 Ft
18. Tiszai halászlé harcsafilével	1400 Ft
19. Beregi kötött tészta leves	800 Ft
20. Káposztás bableves, sült debreceni	1000 Ft

Az étlap minta, az ételek a piaci kínálat szerint változhatnak.
Ételeinket frissen készítjük, ezért forgalmasabb időszakokban kérjük szíves türelmüket.
Fél adag rendelése esetén az egész adag árának 70%-át számoljuk fel!





Winkler Ház Panzió & Étterem

FŐÉTELEK

21.	Juhtúróval-füstölt sajttal pirított snidlinges házi gnocchi	1700 Ft
22.	Friss-gombás risotto	1500 Ft
23.	Grillezett camembert, zöldség-lapcsánka, áfonya-mártogató	1700 Ft
24.	Csirkemell fűszerkéregben, dióval kevert zelleres almasaláta	1700 Ft
25.	Bőrén sült csirkecomb filé, édesburgonya krém, pirított idénzöldségek	2200 Ft
26.	Fokhagymás kecskesajttal töltött tanyasi szárnyasmell, vajjal kelbimbó, zellerpüré	2400 Ft
27.	Póréval-sajttal töltött csirkemell négymagvas pankóban, baconos jázmin rizs, tartár	2400 Ft
28.	Zsírjában sült kacsamell, grillezett pritamin, vajjal glasszírozott rozmaringos héjas burgonya	2600 Ft
29.	Fokhagymás-kakukkfűves kacsacomb, káposztás nudli	2600 Ft
30.	Egészben pácolt-lassan sült tarja steak, juhtúróval rakott grillezett puliszka	2600 Ft
31.	Sörös csülök, fűszeres-tepsis burgonya, vele sült hagymák, hordós-vegyes savanyúság	2600 Ft
32.	Bélszín steak, grillezett zöldségek, tejfölös burgonyakrém	3300 Ft
33.	Vörösboros marhapofa, paprikás házi tarhonya, kovászos uborka	2800 Ft
34.	Szaftos sült Charolais marhaszegy, szezámmagos házi buciban	2700 Ft
35.	Borjúláb rántva, majonézes-lilahagymás burgonya	2700 Ft
36.	Citrusos harcsafilé, padlizsános házi derelye, buggyantott tojás	2400 Ft
37.	Roston sült süllőfilé, paprikás-tejfölös burgonya, pirított-zsenge zöldségek	2400 Ft
38.	Pacalpörkölt, főtt burgonya (gombával, vagy füstölt csülökkel)	2300 Ft
39.	Pincepörkölt, kapros-túrós galuska (marhalábszár, füstölt csülök, s.lapocka)	2500 Ft
40.	Sztrapacska (tehéntúró vagy juhtúró)	1300 Ft
41.	Winkler tál (Két személyre: rántott gomba, rántott sajt, csirkemell bacon bundában, csirkemell aszalt szilvával töltve, párizsi sertésszlet, lacipecsenye, vegyes köret)	4800 Ft
42.	Ízelítő a kemencéből (rozmaringos kacsacomb, zsírjában sült kacsamell, egészben sült-pácolt sertéstarja, hagymás-tepsis burgonya, párolt lilakáposzta)	5800 Ft

Az étlap minta, az ételek a piaci kínálat szerint változhatnak.
Ételeinket frissen készítjük, ezért forgalmasabb időszakokban kérjük szíves türelmüket.
Fél adag rendelése esetén az egész adag árának 70%-át számoljuk fel!





Winkler Ház Panzió & Étterem

GYERKŐCÖKNEK

- | | | |
|-----|---|---------|
| 43. | Tejszínes, sajtos-sonkás tészta | 1200 Ft |
| 44. | Rántott tanyasi csirkemell, sültburgonya | 1500 Ft |
| 45. | Harcsafilé mandulabundában, párolt rizs, tartár | 1500 Ft |

DESSZERT

- | | | |
|-----|--|--------|
| 46. | Napi desszert | 800 Ft |
| 47. | Császármozsa | 800 Ft |
| 48. | Szilvalekváros derelye | 800 Ft |
| 49. | Csokoládés brownie, vaníliafagylalt | 800 Ft |
| 50. | Sajtszelekció Baráth dokitól és a Csizmár tanyáról | 900 Ft |

SALÁTÁK – SAVANYÚSÁGOK

- | | | |
|-----|-----------------------------|--------|
| 51. | Káposztasaláta | 500 Ft |
| 52. | Paradicsomsaláta | 500 Ft |
| 53. | Uborkasaláta | 500 Ft |
| 54. | Káposztával töltött paprika | 500 Ft |
| 55. | Ecetes almapaprika | 500 Ft |
| 56. | Csemege uborka | 500 Ft |
| 57. | Kovászos uborka | 500 Ft |

Az étlap minta, az ételek a piaci kínálat szerint változhatnak.
Ételeinket frissen készítjük, ezért forgalmasabb időszakokban kérjük szíves türelmüket.
Fél adag rendelése esetén az egész adag árának 70%-át számoljuk fel!





Winkler Ház Panzió & Étterem

OUR BREAKFAST SELECTION

1. Boiled sausage with mustard and horseradish	780 Ft
2. Scrambled eggs	600 Ft
3. Ham and eggs	780 Ft
4. Bacon and eggs	780 Ft
5. Eggs with ham	780 Ft
6. Eggs with mushroom	780 Ft
7. Eggs with onion and pork rind	780 Ft
8. Grilled sandwich	600 Ft
9. French toast	600 Ft

APPERTIZERS

10. Beefsteak tartar	2700 Ft
11. Mitch "Transylvanian grilled sausage-meat", with home-made horseradish and mustard	1700 Ft
12. Goose liver pâté with home-smoked duck breast and onion jam	2000 Ft
13. Appetizer platter from the chamber <i>(selection of pork meat products, smoked duck breast, home-made cheeses of „Baráth doki”)</i>	2000 Ft

SOUPS

14. Cream soup of the day	800 Ft
15. Dumpling soup Nyírség-style	900 Ft
16. Beef soup with bone marrow, garlic and toast	1000 Ft
17. Guinea fowl soup with homemade ravioli stuffed with meat	1000 Ft
18. Tisza fish soup with catfish fillet	1400 Ft
19. Bereg-style knotted noodle soup	800 Ft
20. Cabbage bean soup with fried Debrecener sausage	1000 Ft

The menu is a sample, the actual selection may vary according to the availability of the ingredients.

Our dishes are made fresh, we appreciate your patience during peak hours.

In case you order a half portion, 70% of the price of the normal portion will be charged.





Winkler Ház Panzió & Étterem

MAIN COURSES

- | | | |
|-----|--|---------|
| 21. | Home-made gnocchi roasted with ewe's curd cheese and cheese, enhanced with chives | 1700 Ft |
| 22. | Risotto with fresh mushrooms | 1500 Ft |
| 23. | Grilled camembert served with vegetable rösti and cranberry dipping sauce | 1700 Ft |
| 24. | Spice-crust chicken breast and apple salad with celery and roasted walnut | 1700 Ft |
| 25. | Fillet of chicken thigh roasted with skin, garnished with sweet potato cream and roasted seasonal vegetables | 2200 Ft |
| 26. | Country-style poultry breast with wing filled with goat cheese, served with Brussels sprouts with butter and celery purée | 2400 Ft |
| 27. | Chicken breast in a four-seed-panko-crust stuffed with leek and cheese, served with jasmine rice enriched with bacon and sauce tartare | 2400 Ft |
| 28. | Duck breast roasted in its fat, served with grilled pritamin peppers and butter-glazed jacket potatoes with rosemary | 2600 Ft |
| 29. | Duck leg with garlic and thyme, served with rolled dumplings with cabbage | 2600 Ft |
| 30. | Gently-roasted pork neck steak garnished with grilled polenta layered with ewe's curd cheese | 2600 Ft |
| 31. | Beer-braised knuckle of pork garnished with spicy scalloped potatoes, baked with onions, mixed pickles from the barrel | 2600 Ft |
| 32. | Beef tenderloin steak served with grilled vegetables and potato cream enhanced with sour cream | 2800 Ft |
| 33. | Beef cheek with red wine, served with paprika-seasoned homemade egg barley and lacto-fermented dill cucumber | 3000 Ft |
| 34. | Succulent Charolais beef brisket sandwich | 2700 Ft |
| 35. | Breaded shank of veal, garnished with potato salad with red onions and mayonnaise | 2700 Ft |
| 36. | Wels catfish fillet with citrus, garnished with homemade pastry pockets with eggplant, poached egg | 2400 Ft |
| 37. | Roasted pike-perch fillet served with paprika sauce, buttered parsley potatoes and roasted fresh vegetables | 2400 Ft |
| 38. | Tripe stew with boiled potatoes
(with mushrooms or smoked trotters) | 2300 Ft |
| 39. | "Cellar" stew with dill - cottage cheese noodles
(beef leg - pork shoulder - smoked trotters) | 2500 Ft |
| 40. | Cottage-cheese noodles
(with ewe-cheese or curds) | 1300 Ft |

The menu is a sample, the actual selection may vary according to the availability of the ingredients.

Our dishes are made fresh, we appreciate your patience during peak hours.

In case you order a half portion, 70% of the price of the normal portion will be charged.





Winkler Ház Panzió & Étterem

MAIN COURSES

- | | | |
|-----|---|---------|
| 41. | Winkler platter | 4800 Ft |
| | <i>(For two persons: fried mushrooms, breaded cheese, chicken breast with bacon, chicken breast stuffed with dried plums, Parisian pork cutlet, pork roast, baked potatoes, steamed rice)</i> | |
| 42. | Oven-roasted mixed platter | 5800 Ft |
| | <i>(Duck leg with rosemary, fat-roasted duck breast, whole-roasted marinated cutlet of pork neck, oven-roasted potatoes with onion, braised red cabbage)</i> | |

FOR KIDS

- | | | |
|-----|--|---------|
| 43. | Ham and cheese pasta with sour cream | 1200 Ft |
| 44. | Breaded breast of free-range chicken with home-made baked potatoes | 1500 Ft |
| 45. | Catfish fillet fried in almond breading, served with steamed rice and tartar sauce | 1500 Ft |

DESSERTS

- | | | |
|-----|--|--------|
| 46. | Dessert of the day | 800 Ft |
| 47. | Vienna crumbs | 800 Ft |
| 48. | Pasta pockets with plum jam | 800 Ft |
| 49. | Chocolate brownie with vanilla ice cream | 800 Ft |
| 50. | Cheese selection from "Baráth doki" and the Csizmár farm | 900 Ft |

SALADS AND PICKLES

- | | | |
|-----|-----------------------------|--------|
| 51. | Coleslaw | 500 Ft |
| 52. | Tomato salad | 500 Ft |
| 53. | Cucumber salad | 500 Ft |
| 54. | Paprika filled with cabbage | 500 Ft |
| 55. | Pickled apple paprika | 500 Ft |
| 56. | Gherkins | 500 Ft |
| 57. | Pickled cucumbers | 500 Ft |

The menu is a sample, the actual selection may vary according to the availability of the ingredients.

Our dishes are made fresh, we appreciate your patience during peak hours.

In case you order a half portion, 70% of the price of the normal portion will be charged.





UNSERE FRÜHSTÜCKANGEBOT

1. Frankfurterwürstchen mit Senf und Meerrettich	780 Ft
2. Rühreier	600 Ft
3. Ham and eggs	780 Ft
4. Bacon and eggs	780 Ft
5. Schinkenomlett	780 Ft
6. Champignonomlett	780 Ft
7. Zwiebel-Speck-Omlett	780 Ft
8. Belegtes Brot überbacken	600 Ft
9. Arme Ritter	600 Ft

VORSPEISEN

10. Beefsteak Tatar	2700 Ft
11. Mitsch (<i>Bratwurst-Fleisch siebenbürgischer Art</i>) mit hausgemachtem Meerrettich und Senf	1700 Ft
12. Gänseleberpastete, hausgeräucherte Entenbrust, Zwiebelmarmelade	2000 Ft
13. Gemischte Platte aus der Kammer (<i>Schweinefleisch-Produkte, geräucherte Entenbrust, hausgemachte Käsen von „Baráth doki“</i>)	2000 Ft

SUPPEN

14. Cremesuppe des Tages	800 Ft
15. Knödelsuppe auf Nyírséger Art	900 Ft
16. Rindfleischsuppe mit Knochenmark, Knoblauch und Toast	1000 Ft
17. Perlhuhn-Suppe und hausgemachte Ravioli mit Fleischfüllung	1000 Ft
18. Fischersuppe nach Theiss-Art mit Welsfilet	1400 Ft
19. Gebundene Nudelsuppe nach Bereg-Artú	800 Ft
20. Kraut-Bohnensuppe mit gebrazener Debrezinerwurst	1000 Ft

Je nach Marktangebot kann es vorkommen, dass wir die Speisekarte verändern.
Unsere Speisen werden frisch zubereitet, deshalb bitten wir Sie in Spitzenzeiten um etwas Geduld.
Danke um Ihr Verständnis! Bestellen Sie eine halbe Portion, rechnen wir 70% des in der Speisekarte angegebenen Preises!





Winkler Ház Panzió & Étterem

HAUPTGERICHTE

21.	Hausgemachten Schnittlauch-Gnocchi mit Schafsqquark und Käse gebraten	1700 Ft
22.	Risotto mit frischen Pilzen	1500 Ft
23.	Gegrillter Camembert serviert mit Gemüserösti und Preiselbeersauce	1700 Ft
24.	Hühnerbrust in Gewürzkruste und Sellerie-Apfelsalat mit gerösteten Walnüssen	1700 Ft
25.	Hühnerkeulenfilet mit Haut gebraten, garniert mit Süsskatoffel Creme und geröstete Saisongemüse	2200 Ft
26.	Geflügelbrust mit Flügel vom Bauernhof gefüllt mit Ziegenkäse, serviert mit Rosenkohl mit Butter und Selleriepüree	2400 Ft
27.	Hühnerbrust in Vier-Samen-Panko gebraten, gefüllt mit Lauch und Käse, serviert mit Jasminreis ergänzt mit Bacon und Tatarensauce	2400 Ft
28.	Im eigenen Fett gebratene Entenbrust und gegrillte Pritaminpaprika serviert mit Butter glasierten Rosmarin-Pellkartoffeln	2600 Ft
29.	Entenkeule mit Knoblauch und Thymian, serviert mit Kartoffelnudeln mit Kraut	2600 Ft
30.	Schonend gebratenes Steak vom Schweinekamm, garniert mit gegrillter Polenta mit Schafsqquark	2600 Ft
31.	In Bier geschmorte Schweinshaxe garniert mit würzigem Kartoffelgratin und mitgebratenen Zwiebeln, Eingelegtes gemischtes Essiggemüse aus dem Fass	2600 Ft
32.	Rinderfilet-Steak mit Grillgemüse und Kartoffelcreme mit Sauerrahm	3300 Ft
33.	Rinderbacke mit Rotwein, serviert mit hausgemachten Paprika-Eiergrauen und Salzdillgurken	2800 Ft
34.	Saftiger Charolais Rinderbrust belegtes Brot	2700 Ft
35.	Panierte Kalbshaxe garniert mit Kartoffelsalat mit roten Zwiebeln und Mayonnaise	2700 Ft
36.	Welsfilet mit Zitrus, garniert mit hausgemachten Auberginen-Teigtaschen und pochiertem Ei	2400 Ft
37.	Zanderfilet vom Rost serviert mit Paprikasauce, Petersilienkartoffeln mit Butter und geröstetem frischem Gemüse	2400 Ft
38.	Kutel Gulasch mit Pellkartoffeln <i>(mit Champignons oder geräucherter Haxe)</i>	2300 Ft
39.	„Keller“ Gulasch mit Dill-Quark-Spätzle <i>(Rinderwade-Schweinschulter, geräucherter Haxe)</i>	2500 Ft
40.	Brimsenockerl <i>(Nudeln mit Kuföpfen oder Schaftöpfen)</i>	1300 Ft

Je nach Marktangebot kann es vorkommen, dass wir die Speisekarte verändern.

Unsere Speisen werden frisch zubereitet, deshalb bitten wir Sie in Spitzenzeiten um etwas Geduld.

Danke um Ihr Verständnis! Bestellen Sie eine halbe Portion, rechnen wir 70% des in der Speisekarte angegebenen Preises!





HAUPTGERICHTE

- | | | |
|-----|--|---------|
| 41. | Winkler Platte | 4800 Ft |
| | <i>(Für zwei Personen: gebackene Pilzköpfe, gebackener Käse, Hühnerbrust mit Bacon, Hühnerbrust mit Trockenpflaumen gefüllt, Schweineschnitzel nach Pariser-Art, Bratschnitzel, Dampfreis)</i> | |
| 42. | Gemischte Platte aus dem Ofen | 5800 Ft |
| | <i>(Gänsekeule mit Rosmarin, in eigenem Fett gebratene Entenbrust, im Ganzen gebratener mariniertes Schweinenackensteck, Kartoffeln aus dem Ofen mit Zwiebeln, Schmorkraut)</i> | |

FÜR KIDS

- | | | |
|-----|---|---------|
| 43. | Rahm-Käse-Schinken Nudeln | 1200 Ft |
| 44. | Gebackene Hünchenbrust aus dem Hof mit hausgemachten Bratkartoffeln | 1500 Ft |
| 45. | Welsfilet in Mandelpanade gebraten mit Reis und Sauce Tartar | 1500 Ft |

NACHSPEISEN

- | | | |
|-----|---|--------|
| 46. | Dessert des Tages | 800 Ft |
| 47. | Kaiserschmarren | 800 Ft |
| 48. | Teigtaschen mit Pflaumenmarmelade | 800 Ft |
| 49. | Schokobrownie mit Vanilleeis | 800 Ft |
| 50. | Käseauswahl von „Baráth doki“ und vom Csizmár Hof | 900 Ft |

SALATE – EINGELEGTES

- | | | |
|-----|---------------------------|--------|
| 51. | Krautsalat | 500 Ft |
| 52. | Tomatensalat | 500 Ft |
| 53. | Gurkensalat | 500 Ft |
| 54. | Paprika mit Kraut gefüllt | 500 Ft |
| 55. | Essigpaprika | 500 Ft |
| 56. | Delikatessgurken | 500 Ft |
| 57. | Sauergurken | 500 Ft |

Je nach Marktangebot kann es vorkommen, dass wir die Speisekarte verändern.
Unsere Speisen werden frisch zubereitet, deshalb bitten wir Sie in Spitzenzeiten um etwas Geduld.
Danke um Ihr Verständnis! Bestellen Sie eine halbe Portion, rechnen wir 70% des in der Speisekarte angegebenen Preises!





Winkler Ház Panzió & Étterem

НАШИ БЛЮДА НА ЗАВТРАК

1. Вареные сосиски с горчицей и хреном	780 Ft
2. Яичница	600 Ft
3. Яичница с ветчиной	780 Ft
4. Яичница с беконом	780 Ft
5. Яйца с ветчиной	780 Ft
6. Яйца с грибами	780 Ft
7. Яйца с беконом и луком	780 Ft
8. Бутерброд на гриле	600 Ft
9. Французский тост	600 Ft

ЗАКУСКИ

10. Татарский бифштекс из говядины	2700 Ft
11. Мич, домашний столовый хрен, горчица	1700 Ft
12. Паштет из гусиной печёнки, домашняя копчёная утиная грудка, луковое варенье	2000 Ft
13. Закуска из кладовой <i>(свинина, копчёная утиная грудка, ассорти из домашнего сыра от «доктора Baráth»)</i>	2000 Ft

СУПЫ

14. Крем-суп	800 Ft
15. Мясной суп с клёцками из области Ньиршег	900 Ft
16. Суп из говядины, костный мозг, чеснок, тост	1000 Ft
17. Суп из цесарки, домашние равиоли с мясом цесарки	1000 Ft
18. Рыбный суп из филе сома как делают на Тисе	1400 Ft
19. Суп с кручёной лапшой в стиле Берег	800 Ft
20. Суп из капусты и фасоли с жареной колбасой Дебреценер	1000 Ft

Данное меню только образец: фактический выбор может варьироваться в зависимости от наличия ингредиентов.

Наши блюда всегда готовятся свежими; мы оценим ваше терпение и понимание в часы пик.

В случае, если вы заказываете половину порции, взимается 70% от полной стоимости блюда.





ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

21.	Домашние жареные ньокки с овечьим сыром и луком-резанцем	1700 Ft
22.	Ризотто со свежими грибами	1500 Ft
23.	Сыр Камамбер, обжаренный на гриле, оладьи «лапчанка» из цуккини и черничный соус	1700 Ft
24.	Куриная грудка в панировке из приправ, салат из яблок, сельдерея и поджаренных грецких орехов	1700 Ft
25.	Жареное филе куриных бедрышек с кожей, хремзлах (изделие из мацы), поджаренные сезонные овощи	2200 Ft
26.	Грудка хуторской домашней птицы, фаршированная козьим сыром и свежим базиликом, брюссельская капуста, пюре из сельдерея	2400 Ft
27.	Куриная грудка в панировочных сухарях «Панко» (из четырёх видов семян), с начинкой из лука-поррея и сыра, рис с беконом, соус Тартар	2400 Ft
28.	Утиная грудка, обжаренная в собственном жире, паприка на гриле, картофель в мундире с розмарином, глазированный в сливочном масле	2600 Ft
29.	Утиные ножки с приправами (чеснок и тимьян), галушки с капустой	2600 Ft
30.	Медленно поджаренный стейк из свиной шейки, полента, приготовленная с овечьим сыром на гриле	2600 Ft
31.	Свиная рулька, запеченная в пиве, картошка со специями, запеченная на противне вместе с луком, разные соленья из бочки	2600 Ft
32.	Стейк из вырезки, овощи, жаренные на гриле, крем из картофеля со сметаной	3300 Ft
33.	Говяжья голова в красном вине, тархоня по-домашнему (макаронные изделия) со сладкой паприкой, квашеные огурцы	2800 Ft
34.	Сочная говяжья грудинка сэндвич	2700 Ft
35.	Телячья ножка в панировочных сухарях, картофель с майонезом и луком лиловым	2700 Ft
36.	Филе сома с цитрусовыми фруктами, пельмени с баклажанами, яйца Бенедикт	2400 Ft
37.	Жареное филе судака, соус из паприки, картофель со сливочным маслом и петрушкой, нежные поджаренные овощи	2400 Ft
38.	Рубец рагу с отварным картофелем (с грибами или копчеными свиными ножками)	2300 Ft
39.	“Погреб”, рагу с лапшой с укропом и творогом (говяжья нога; свиная лопатка; копченые свиные ножки)	2500 Ft
40.	Картофельные клецки (страпачки)	1300 Ft

Данное меню только образец; фактический выбор может варьироваться в зависимости от наличия ингредиентов.
Наши блюда всегда готовятся свежими; мы оценим ваше терпение и понимание в часы пик.
В случае, если вы заказываете половину порции, взимается 70% от полной стоимости блюда.





Winkler Ház Panzió & Étterem

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- | | | |
|-----|---|---------|
| 41. | Блюдо Винклер
<i>(Обжаренные грибы; панированный сыр; куриные грудки с беконом; куриные грудки, фаршированные черносливом; парижская свиная отбивная; жареная свинина; печеный картофель; рис, приготовленный на пару)</i> | 4800 Ft |
| 42. | Горячие закуски из печи
<i>(Гусиные ножки с розмарином, жареная утиная грудка в собственном жиру, маринованная свиная шейка, запеченная целиком, картофель с луком, запеченный на противне, тушеная капуста)</i> | 5800 Ft |

ДЛЯ ДЕТЕЙ

- | | | |
|-----|--|---------|
| 43. | Макароны со сметаной, ветчиной и сыром | 1200 Ft |
| 44. | Грудка выращенной на воле курицы, в панировке, с печеным картофелем по-домашнему | 1500 Ft |
| 45. | Филе сома жареное в миндальной панировке, подается с рисом и соусом тартар | 1500 Ft |

ДЕСЕРТЫ

- | | | |
|-----|--|--------|
| 46. | Десерт дня | 800 Ft |
| 47. | Десерт из кусочков бисквита с сахарной пудрой | 800 Ft |
| 48. | Пельмени с повидлом из слив | 800 Ft |
| 49. | Шоколадный брауни с ванильным мороженым | 800 Ft |
| 50. | Ассорти из домашнего сыра от доктора Baráth с хутора Csizmár | 900 Ft |

САЛАТЫ И СОЛЕНЬЯ

- | | | |
|-----|--|--------|
| 51. | Домашний салат из капусты | 500 Ft |
| 52. | Салат из помидоров | 500 Ft |
| 53. | Салат из огурцов | 500 Ft |
| 54. | Сладкая паприка фаршированная капустой | 500 Ft |
| 55. | Маринованная паприка – яблоко | 500 Ft |
| 56. | Соленые огурчики | 500 Ft |
| 57. | Солёные огурцы | 500 Ft |

Данное меню только образец: фактический выбор может варьироваться в зависимости от наличия ингредиентов.

Наши блюда всегда готовятся свежими; мы оценим ваше терпение и понимание в часы пик.
В случае, если вы заказываете половину порции, взимается 70% от полной стоимости блюда.

