

## HAUSGEMACHT – QUALITATIV HOCHWERTIG – LOKAL KLEINERZEUGER UND DAS MUNKÁCSY-ERLEBNIS

*Qualitätsspeisen können nur aus Qualitätzutaten entstehen!*

Es ist kein Geheimnis, dass ein Gericht, wenn es wohlschmeckend, lecker und appetitanregend ist, dies den qualitativ hochwertigen grundlegenden Lebensmitteln sowie der aufmerksamen und liebevollen Hingabe desjenigen, der die Speise zubereitet, zu verdanken ist. Bei den Speisen sind die grundlegenden Lebensmittel und die Zutaten genauso wichtig wie zum Beispiel beim Bau einer Kathedrale die auf ein sicheres, hochwertiges Fundament aufgebauten, auch in ihren Details gut vorbereiteten und aufmerksam ausgewählten Bausteine mit formgerechten Maßen und Proportionen. Wenn das Fundament stabil ist, und die Grundstoffe passen, wird ein unvergleichliches Kunstwerk erschaffen, das einen zeitbeständigen und unvergesslichen Wert darstellt. Hinsichtlich unseres Angebots und unserer Gerichte ist auch die Konzeption unseres Hauses, dem Aranyecset Restaurant & Bar ähnlich. Wenn wir in einer anderen Dimension – in der Welt der Musik an die Evergreen-Melodien – an die Gastronomie denken, haben wir zur gemeinsamen Komposition der Geschmackserlebnisse die landwirtschaftlichen Urerzeuger und in Handarbeit tätigen Kleinerzeugermeister dazu eingeladen, unsere Partner zu werden. Zusammen mit den Mitarbeitern unseres Teams glauben wir daran, dass eine gut vorbereitete, aufgebaute, ein qualitativ hochwertiges Erlebnis bietende geschmackliche Erfahrung eine viel stärker bleibende Prägung im Menschen hinterlässt als ein Dutzend klischeehafter Momente.



### **Herczeg-Gaumenschmaus**

Der in der Stadt Békéscsaba im Komitat Békés lebende landwirtschaftliche Kleingewerbetreibende Herczeg beschäftigt sich seit 2013 mit der Herstellung von Konfitüren, Sirupen und sonstigen Leckereien. Seine Erzeugnisse werden aus sorgfältig ausgewählten Blüten, Heilkräutern und Früchten hergestellt, wobei darauf geachtet wird, dass dies die Umwelt nicht schädigt. Seine Produkte sind: Hagebuttenkonfitüre, Weißdornkonfitüre, Schlehdornkonfitüre, Holunderblütensirup, Schlehdornsirup und eingelegte grüne Walnüsse.

### **Imkerei Szlávik, Békéscsaba**

Die Familie Szlávik aus Békéscsaba betreut 270 Bienenvölker. Die Dame des Hauses wurde zum Honigritter des Honig- und Honigkuchenfestivals der Stadt Gyula gekürt. Zu ihrer Produktpalette gehören 11 Honigsorten, darunter der Seidenpflanzenhonig, Rapshonig und Rettichblütenhonig sowie 4 aromatisierte Erzeugnisse. Die Familie beschäftigt sich auch mit dem Verkauf von Honigleckereien.

### **FermlicFood Kft. (GmbH) schwarzer Knoblauch, Békéscsaba**

Der Knoblauch ist ein seit Urzeiten gebräuchliches Gewürz und ein Aromatisierungsstoff; diesen erzeugt und vertreibt auch die Firma FermlicFood Kft.

(GmbH) - zusammen mit ihren in Békéscsaba hergestellten Gewürzen.

#### **Die „Kraft“ des schwarzen Knoblauchs**

Die Außergewöhnlichkeit des schwarzen Knoblauchs verbirgt sich darin, dass er sich vom wohlbekanntem Knoblauch auch hinsichtlich des Geschmacks und des Nährwertes unterscheidet, da er einen viel milderen Geschmack aufweist und auch leichter verdaulich ist. Dank seines milden, süßen Geschmacks ist er in weiten Kreisen viel beliebter, so dass diejenigen, die den starken Knoblauchgeschmack nicht mögen, diesen Knoblauch ganz sicher schätzen werden. Der schwarze Knoblauch ist gesünder als die rohe Variante, sein Aroma, sein Geschmack und sein Duft sind angenehmer.

### **Käse aus Farkashalom**

Der Käsehof Farkashalom in Gyula ist ein 4-jähriges Familienunternehmen, wo aus der Zucht des anglo-nubischen Ziegenstammes im Stammbestand von 150 Tieren aus der Milch von 100 Melkziegen mit einer lebendigen Käsekultur die frischen, gekneteten und gereiften Käsesorten sowie frischen Milchprodukte hergestellt werden. Den HACCP-Vorschriften entsprechend sind dies von künstlichen Zusätzen freie, qualitativ hochwertige Erzeugnisse. Frische Käseerzeugnisse – natur und eine Geschmackswelt mit verschiedenen Gewürzkräutern. Gereifte Käsesorten in halbweicher und harter Variante mit verschiedenen Käsekulturen gelabt.

# SPEISEKARTE



## Vorspeisen

Geräucherte Rinderzunge • Grillpaprika-Salat (1, 9, 10)  
2590 Ft

Hühnerleber mit Tokajer verfeinert • Balsamico-Pflaumen •  
Orangenreduktion (1, 7)  
2390 Ft

Kalte Probierhäppchen nach Komitat Békés Art (1)  
2490 Ft

## Suppen

Perlhuhn-Consommé • Wachteleinudeln • junges Gemüse  
(1, 3, 9)  
2390 Ft

Zwiebelsuppe • Parmesan • Trüffel (1, 7)  
2190 Ft

Selleriecremesuppe • geräucherte Haxe • Csabaer  
Paprikawurst (1, 7, 9, 10)  
2290 Ft

Gulaschsuppe nach Munkácsy Art (1, 3, 9, 10)  
2790 Ft



# SPEISEKARTE

*Aranyecset*  
étterem és bár

## Hauptspeisen

Lammrücken • rote Linsen • Karamell • Sellerie •  
Tomatenjus (7, 9, 10)

6490 Ft

Lammrücken • rote Linsen • Karamell • Sellerie •  
Tomatenjus (1, 3, 7, 10)

5590 Ft

Hühnerkeule nach Bäuerinnen Art • Kartoffeln • Waldpilze •  
Steinpilzjus (1, 3, 7)

4590 Ft

Gebratene Entenleber • Kartoffeln • Gebratene Pflaumen •  
Rotweinsöße (1, 7)

4690 Ft

Schweinemdaillons • Gemüsestrudel •  
Petersilienwurelcreme • Zitrus-Demiglace (1, 3, 7, 9)

4990 Ft

Linguine Pasta • Baby Calamari • Pesto (1, 3, 4, 7, 9)

4890 Ft

Dorsch • gebratener Blumenkohl • Pak Choi • Muschelsoße  
(1, 7, 9, 14)

5290 Ft

## Hauptspeisen

Tomatenrisotto • Pak Choi • Ziegenkäse LM GM  
3890 Ft

Gefüllter Kohlrabi • Kokosmilch • Limone • Sojabohnen LM  
GM (8)  
3590 Ft

„Goldpinselsalat“

Salat • Granatapfel • Cashewnüsse • Orangen und  
Weintrauben (8)  
1990 Ft

Garnelen mit Hoisinsoße (2, 11)  
4990 Ft

Hühnerbruststeak mit grünen Kräutern  
3990 Ft

Gegrillter Romadur Käse (7)  
3590 Ft

Tofu mit Honig und Chilli (6)  
2890 Ft

# SPEISEKARTE

*Aranyecset*  
étterem és bár

## Steaks

Argentiniische Rib-eye 300g

9690ft

Argentinisches Rumpsteak 300g

9890ft

Zur Auswahl stehende Beilagen(Frischer Salat, Kartoffelpüree mit konfitiertem Knoblauch, Steakkartoffeln, grüne Pfeffersoße mit Cognac, braune Soße aus schwarzem Knoblauch)

## Desserts

Speiseschokolade • Pflaumen • Pistazien (1, 3, 7, 8)

2190ft

„Kaiserschmarrn mit Walnüssen“ • Walnüsse • Honig •

Goldrosinen (1, 3, 7, 8)

1990ft

Internationale Käseauswahl mit Quitten- und

Hagebuttenkonfitüre (7)

2490ft



**A L L E G R E N L I S T E :**

**1 - GLUTEN**

**2 - KREBSTIERE**

**3 - EI**

**4 - FISCHE**

**5 - ERDNUSS**

**6 - SOJABOHNEN**

**7 - MILCH**

**8 - NÜSSE, MANDELN**

**9 - SELLERIE**

**10 - SENF**

**11 - SESAM**

**12 - SCHWEFELDIOXID**

**13 - STERNHAUFEN**

**14 - WEICHTIERE**

---

*Liebe Gäste!*

*Wir bitten um ihre Aufmerksamkeit, dass unsere Gerichte nicht getrennt verarbeitet werden können. Somit können die Gerichte Allergene enthalten.*

*Wir bedanken uns für ihre Aufmerksamkeit!*

---