



Kedves Vendégünk!

Köszönjük, hogy minket választott! Reméljük, hogy e műemléki környezetben, finom ízeink, és szép magyar boraink társaságában kellemesen tölti idejét, és sok-sok élménnyel gazdagodik. Érezze magát otthon éttermünkben, borospincéinkben, és bármilyen kérésében igyekszünk az Ön segítségére lenni!

Jó étvágyat kíván Önnek!

Erhardt Zoltán - üzletvezető
Erhardtné Nagy Zsuzsanna - pohárnok
Vass Csaba – konyhafőnök

Liebe Gäste!

Vielen Dank, dass Sie uns gewählt haben!
Wir hoffen, dass Sie Ihre Zeit in dieser denkmalerschen Umgebung mit unseren feinen Geschmäckern und schönen Weinen angenehm verbringen und Sie mit vielen Erlebnissen bereichert werden. Fühlen Sie sich in unserem Restaurant und unseren Weinkellern wie zu Hause, wir werden uns bemühen, bei all Ihren Wünschen behilflich zu sein!

Guten Appetit wünscht Ihnen!

Erhardt Zoltán - Geschäftsführer
Erhardtné Nagy Zsuzsanna - Sommelier
Vass Csaba – Küchenchef

Dear Guests!

Thank you for choosing us to spend your time with!
We hope that you will feel very comfortable in this memorial environment and will enjoy our fine tastes and beautiful Hungarian vines. We will do our best to fulfill all your wishes and hope you will feel like at home in our restaurant and vine cellars and will collect many new and unforgettable experiences.

Enjoy your time - and of course your meal and drink!

Erhardt Zoltán - business manager
Erhardtné Nagy Zsuzsanna - sommelier
Vass Csaba – chef

et Vinum
Erhardt
Étterem • Borpince



Előételek

Vorspeisen

Starters

„Erhardt” hideg ízelítő:

2.390,- Ft

Hideg libamáj szeletek zsírával, marhabélszín carpaccio rukolával és Grana Padanoval, lazacmousse, hozzá házi sütésű friss kenyér

„Erhardt” kalte Platte: kalte Gänseleberscheiben mit eigenem Fett, Beefsteak Carpaccio mit Rucola und Grana Padano, Lachsmousse, dazu frisches, hausgebackenes Brot

„Erhardt“ cold plate: cold goose liver slices with goosefat, beef carpaccio with rucola and Grana Padano cheese, salmonmousse, fresh, home baked bread

Hideg libamáj szeletek, friss zöldségekkel, saját zsírával

2.790,- Ft

Kalte Gänseleberscheiben, serviert mit Paprika, Tomaten, Zwiebelringen und eigenem Fett

Cold goose liver slices, served with fresh paprika, tomato, onion and goosefat

Marhabélszín carpaccio rukolával és Grana Padano sajttal

1.890,- Ft

Beefsteak Carpaccio mit Rucola und Grana Padano

Beef carpaccio with rucola and Grana Padano cheese

Tatár beefsteak fűszeresen elkészítve, toasttal

1.990,- Ft

Beef Tatar fein würzig zubereitet, serviert mit Toast

Spicy steak tartare, with toast

Hortobágyi húsos palacsinta

650,- Ft / 890,- Ft

„Hortobágy“ Fleischpalatschinken

„Hortobágy” pancake

(stuffed with cooked minced meat, served with a paprika-cream sauce)



et Vinum
Erhardt

Étterem • Borpince



Levesek

Suppen

Soups

Fokhagyma krémleves croutonnal és reszelt sajttal, csészében **650,- Ft**
Knoblauch Crèmesuppe mit geriebenen Käse und Croutons
Crème of garlic soup with cheese and croutons

Erhardt húsleves gazdagon
(Levesben főtt marhahússal, májgombóccal, sárgarépával, finomtéttel)
Hausgemachte Fleischsuppe (mit Tafelfleisch, Leberknödel, Karotten und Nudeln)
Home made meat broth (with meat, liver dumpling, carrots and noodles)

Csészében/klein/small **650,- Ft**
Topfban tálalva/groß/large **890,- Ft**

Vargányakrémleves parmezánropogóssal **750,-Ft**
Steinpilzcrèmesuppe mit Parmesanchips
Crème of flap-mushroom soup with parmesanchips



Kímélő ételek

Leichte Gerichte

Light dishes

**Ínyenc grillezett zöldségek és halloumi sajt,
héjában piritott burgonyával és bazsalikomos “mártogatóval”** 1.890,- Ft
*Feinschmecker Gemüse und Halloumi-Käse vom Rost, serviert mit
Schalkartoffeln und Basilikum-Dip*
*Grilled vegetables and halloumi-cheese, served with jacket roast potatoes
and basil-dip*

**Serpenyőben sült fogasfilé fokhagymás fűszervajjal, petrezselymes
burgonyával és párolt zöldséggel** 2.490,- Ft
*In der Pfanne gebratenes Zanderfilet, serviert mit Knoblauch-Gewürzbutter,
Petersilienkartoffeln und gedünstetem Gemüse*
*Pike perch filet, roasted in frying pan, served with garlic-butter, parsley potatoes
and steamed vegetables*

**Zöldfűszeres pácban érlelt csirkemellsteak pestóval,
és joghurtos-feketeszezámos zöldsalátával** 2.290,- Ft
*Hühnerbruststeak gebeizt mit Kräutern, serviert mit Pesto
und Joghurt-Schwarzsésam Grünsalat*
*Chickenbreaststeak marinated with fine herbes, served with pesto
and yoghurt-black sesame greensalad*

Nyúlcomb könnyű tejszínes zöldségraguval, burgonyapürével 2.390,- Ft
Kaninchenkeule mit leichtem Sahne-Gemüseragout und Kartoffelpürée
Leg of coney with light cream-vegetablesragout and mashed potatoes

et Vinum
Erhardt

Étterem • Borpince





Főételek

Hauptspeisen

Main courses

Laskagombával készült harcsapaprikás petrezselymes gnocchival 2.290,- Ft
Welschpaprikasch mit Austernpilz, serviert mit Petersilien-Gnocchi
Catfish-paprikas with oyster mushrooms, served with parsley-gnocchi

Lazacsteak rukolás-garnélás házi szélesmetélttel, parmezánnal 2.590,- Ft
Lachs-Steak mit Rukola-Garnelen hausgemachten Bandnudeln und Parmesan
Salmonsteak with rucola-gamberetti home made tagliatelle and parmigiano reggiano

Cordon Bleu pulykamellből készítve, párolt rizzsel és hasáburgonyával 1.990,- Ft
Putenbrust „Cordon bleu”, serviert mit Reis und Pommes frites
Turkeybreast „Cordon bleu”, served with rice and pommes frites

Pulykaérmék mézes körteraguval és mogyoróburgonyával 1.990,- Ft
Putenmedaillons serviert mit Honig-Sahne Birnenragout und Kartoffelkroketten
Fillet of turkey médaillons served with honey-cream pear ragout and potato croquettes

Serpenyőben sült kacsamell narancsmártással, házi túrógombóccal és karamellizált gyümölcsökkel 2.490,- Ft
In der Pfanne gebratene Entenbrust, serviert mit Orangensosse, hausgemachten Topfenknödeln und karamellisierten Früchten
Duckbreast, roasted in frying pan, served with sauce of orange, home made curd-cheese dumplings and caramelized fruits





Roston sült libamáj szeletek ropogós hagymakarikákkal és sült almával, burgonyapürével

3.590,- Ft

Gänseleber vom Rost mit knusprigen Zwiebelringen, Kartoffelpüree und Bratapfel

Grilled goose-liver with crispy onionrings, mashed potatoes and baked apple

Fatányéros piritott burgonyával, vegyes salátával

2.490,- Ft

(sertésárja, pácolt pulykamell, marhahátszín, piritott szalonna)

Holzplatte, serviert mit Röstkartoffeln und gemischten Salat (Schweinefilet, Putenbrust, Rumpsteak, gerösteter Speck)

Grill-plate, served with roast potatoes and assorted salad (Pork fillet, turkey breast, rumpsteak, roasted bacon)

Mangalicasteak szalonnás zöldbabbal, parázsburgonyával

2.690,-Ft

Ungarischer „Mangalica“ Schwein Steak vom Rost, serviert mit Speck-Fisolen und Winzig-Kartoffeln

Steak of Hungarian pork „Mangalica“, served with French beans with bacon and small-potatoes

Borjúpaprikás tojásos házi galuskával

2.390,- Ft

Kalbspaprikasch mit hausgemachten Eiernockerln

Paprika veal served with home made small egg-dumplings

Borjúpofa és borjúfilé vargányás rizottóval és vörösboros jusvel

4.190,- Ft

Kalbsackerl und Kalbsfilet mit Steinpilz-Risotto, Rotwein-Jus

Cheek of veal and fillet of veal with flap mushroom-risotto, redwine-jus

Hagymás rostélyos, hasáburgonyával

2.490,- Ft

Zwiebeln-Rostbraten mit Pommes frites

Collop with roasted onion and pommes frites





**Bélszínsteak (20 dkg) fűszervajjal, steakburgonyával,
zöldsalátával és koktélszósszal**

3.990,- Ft

*Rind Filet (20 dkg), serviert mit Gewürzbutter, Steakkartoffeln,
Blattsalat und Sauce Cocktail*

*Filet of beef (20 dkg), served with spicy butter, home made, steakpotatoes,
greensalad and sauce cocktail*

+ hozzá **Roston sült libamáj (8 dkg)**

+ 1.590,-Ft

+ dazu *Gänseleber vom Rost (8 dkg)*

+ *with roasted gooseliver (8 dkg)*

Báránycsülök citromos zöldségágyon

2.890,-Ft

Lammknöchel, serviert auf Zitrone-Gemüse

Knuckle of lamb, served on lemon-vegetables

Soproni gesztenyés vadragu, szilvalekvárral töltött gombócokkal

2.190,- Ft

Soproner Wildragout mit Kastanien, serviert mit Pflaumenkonfitüre – Knödeln

„Sopron” ragout of game with chestnuts, served with plumjam – dumplings



et Vinum
Erhardt

Étterem • Borpince



Desszertek, sajt

*Süßigkeiten, Käse
Desserts, cheese*

Panna cotta málnaöntettel és pirított mandulával 790,-Ft
Panna cotta mit Himbeersosse und gerösteten Mandeln
Panna cotta with raspberry-sauce and roasted almonds

Somlói galuska 790,- Ft
Somlauer Nockerln
Somló delicacy

Gundelpalacsinta 790,-Ft
Gundel Palatschinken
(Palatschinken mit Rum-Nussfüllung und Schokoladensosse)
Gundel pancake
(Pancake stuffed with rum-walnutcream, chocolatesauce)

Étsokoládémousse croquanttal, meggy mártással és tejszínhabbal 890,-Ft
(70%-os Callebaut belga csokoládéből készítve)
“Callebaut” Bitterschokoladenmousse mit Croquant, Sauerkirschsosse und Sahne
“Callebaut” darkchocolate mousse with croquant, sourcherry-sauce and whipped cream

Sajtválogatás pirított magvakkal és aszalt gyümölcsökkel 2.390,- Ft
(Moosbacher, Babybel, St. Maure kecskesajt, Bavaria Blu és “Rup” zöldfűszeres- joghurtos sajt)
Käseselection mit gerösteten Samen mit Dörrobst
(Käsesorten: Moosbacher, Babybel, St. Maure Ziegenkäse, Bavaria Blu und „Rup“ Kräuter-Joghurt Käse)
Cheese selection with roasted seeds and dried fruits
(Moosbacher, Babybel, St. Maure goat's cheese, Bavaria Blu and “Rup” fine herbes-yoghurt cheese)



Saláták

Salate
Salads

Káposzta saláta <i>Kraut Salat - Cabbage salad</i>	400,- Ft
Házi készítésű csalamádé <i>Hausgemachte, gemischte Sauergemüse – Home made mixed pickles</i>	400,- Ft
Vegyes saláta <i>(káposzta, bab, uborka, burgonya)</i> <i>Gemischter Salat (Kraut, Bohnen, Gurken, Kartoffel)</i> <i>Assorted salad (cabbage, bean, cucumber, potato)</i>	400,- Ft
Csemegeuborka <i>Essiggurken - Gherkins</i>	300,- Ft
Lilahagymás burgonyasaláta <i>Kartoffelsalat mit Salat Zwiebeln - Potato salad with onion</i>	400,- Ft
Paradicsom saláta <i>Tomaten Salat - Tomato salad</i>	400,- Ft
Uborkasaláta <i>Gurkensalat - Cucumber salad</i>	400,- Ft
Babsaláta <i>Bohnensalat - Beansalad</i>	400,- Ft
Zöldsaláta-tál vinaigrette öntettel <i>Grünsalate mit Balsemessig – Fresh salads with French dressing</i>	930,- Ft



Ásványvíz - Mineralwasser - Mineral water

Theodóra ásványvíz szénsavas/szénsavmentes	0,33 l	290,- Ft
Theodóra szénsavas/szénsavmentes	0,70 l	560,- Ft
Szikkvíz – Sodawasser - Sodawater	0,1 l	30,- Ft

Szénsavas üdítő italok - Brauselimonaden - Bottled sodas

Coca-Cola	0,2 l	290,- Ft
Coca-Cola light	0,2 l	290,- Ft
Fanta	0,2 l	290,- Ft
Sprite	0,2 l	290,- Ft
Kinley Tonic Water	0,25 l	310,- Ft
Kinley Ginger Ale	0,25 l	310,- Ft
Traubisoda	0,2 l	290,- Ft
Rauch szűrt almaital	0,1 l	110,- Ft
Rauch rostos őszibarackital	0,1 l	110,- Ft
Happy Day narancslé 100%	0,1 l	130,- Ft
Cappy ananászlé/Ananas	0,2 l	440,- Ft
Cappy körteital/Birne/Pear	0,2 l	440,- Ft
Cappy multifruit/Multivitamine	0,2 l	440,- Ft
Cappy eperkoktél/Erdbeer/Strawberry	0,2 l	440,- Ft

Üdítőitalok – Erfrischungsgertänke-Soft drinks

Rauch Eistee citrom/barack	0,1 l	110,- Ft
----------------------------	-------	----------



Prosecco

Aperol Spritz (aperol, prosecco, szóda)	0,15 l/pohár	750,-Ft
--	--------------	---------

Pezsgők - Sekt

Hungaria Extra Dry	0,75 l	2.950,- Ft
Hungaria Extra Dry	0,2 l	890,- Ft
Törley Charmant Doux (édes)	0,75 l	1.900,- Ft
Törley Charmant Doux (édes)	0,2 l	690,- Ft

Csapolt sör - Bier vom Fass - Draught beer

	0,25 l	0,5 l
Heineken	330,- Ft	660,- Ft

Palackozott sörök - Flaschenbiere - Bottled beer

Soproni	0,5 l	450,- Ft
Soproni Fekete Démon	0,5 l	490,- Ft
Gösser	0,33l	420,- Ft
Edelweiss (búzasör)	0,5 l	790,- Ft
Soproni Szűz (alk. ment.)	0,5 l	450,- Ft

Agárdi Pálinkák

	2cl
Agárdi Szilva Pálinka / <i>Pflaume / Plum</i>	460,- Ft
Agárdi Körte Pálinka / <i>Birne / Pear</i>	460,- Ft
Agárdi Muskotályos szőlő / <i>Muskatellertrauben / Muskat grapes</i>	460,- Ft
Agárdi Kajszibarack / <i>Aprikose / Apricot</i>	460,- Ft
Agárdi Cigánymeggy / <i>Sauerkirsche / Sour cherry</i>	800,- Ft
Agárdi Kökény / <i>Schlehe / Sloe</i>	800,- Ft
Agárdi Birs / <i>Quitte / Quince</i>	800,- Ft
Agárdi Madárberkenye / <i>Vogelbeere/ Rowan</i>	1200,- Ft

et Vinum
Erhardt

Étterem • Borpince



Whisky

	2 cl	4 cl
Jim Beam	300,- Ft	600,- Ft
Jack Daniel's	400,- Ft	800,- Ft
Ballantine's	300,- Ft	600,- Ft
Jameson	350,- Ft	700,- Ft

Konyak – Cognac

	2 cl	4 cl
Hennessy Cognac V. S.	500,- Ft	1.000,- Ft
Remy Martin V.S.O.P.	700,- Ft	1.400,- Ft
Pierre Ferrand Grand Champagne Reserve 20 YO	900,- Ft	1.800,- Ft

Szeszesitalok - Alkoholische Getränke - Alcoholic drinks

	2 cl	4 cl
Finnlandia Vodka	300,- Ft	600,- Ft
Eristoff Roter	300,- Ft	600,- Ft
Gordon's gin	350,- Ft	700,- Ft
Bacardi	320,- Ft	640,- Ft

Vermutok - Vermouth

	0,1l
Campari Bitter	990,- Ft
Martini Extra Dry	490,- Ft
Martini Bianco	490,- Ft

Likőrök – Liqueur

	2 cl	4 cl
Zwack Unicum	340,- Ft	680,- Ft
Jägermeister	340,- Ft	680,- Ft
Baileys	390,- Ft	780,- Ft

et Vinum
Erhardt

Étterem • Borpince



Borajánlat/Wein mit Glas/Wine by glass

1 dl

Fehér borok/Weissweine/White wines

Iváncsics Irsai Olivér, Sopron	2011	320,- Ft
Vincellér Zöld veltelini, Sopron	2011	320,- Ft
Konyári Loliense, Dél-Balaton (sauvignon blanc, olaszrizling, chardonnay)	2010	470,- Ft
Szőke Muscat ottonel, Mátra (félédes)	2010	350,- Ft
BISOL Jeio prosecco (brut)	0,1 l/pohár	540,-Ft

Rosé borok/Roséweine/Rosé wines

Iváncsics Merlot rosé, Sopron	2011	290,- Ft
Dúzsi Rosé, Szekszárd	2011	310,- Ft

Vörös borok/Rotweine/Red wines

Pfneiszl "Újra Együtt" Kékfrankos, Sopron	2010	350,- Ft
Lóvér Pinot noir, Sopron	2008	295,- Ft
Weninger Cabernet sauvignon, Sopron	2009	490,- Ft
Weninger Sopron 3.0, Sopron (Kékfrankos, Merlot, Syrah)		360,- Ft
Takler Cabernet franc, Szekszárd	2008	520,- Ft
Thummerer Tréfli cuvée, Eger (édes)	2008	470,- Ft

Desszert borok/Dessertweine/Dessert wines

Vincellér késői szüretelésű Zenit, Sopron	2010 0,5 dl	300,- Ft
Göncöl 3 puttonyos Aszú, Tokaj	2006 0,5 dl	375,- Ft

További palackozott borajánlatunk borlapunkon található.
Unser weiteres Flaschenwein-Angebot befindet sich auf unsere Weinkarte.
Our further bottled wines-offer is available on our winecard.



Kávé - Caffe Vergnano

Ristretto	300,- Ft
Espresso	300,- Ft
Hosszúkávè	330,- Ft
Cappuccino	490,- Ft
(Tejhabbal, vagy tejszínhabbal – mit Milchschaum oder Schlagobers)	
Latte macchiato	550,- Ft

Kávèinkat koffeinmentes változatban is elkészítjük Önnek.
Unsere Kaffeespezialitäten sind auch koffeinfrei erhältlich.
We prepare our coffees caffeine-free too.

Tea – Tee

Tea – Tee(Messmer, Earl Grey, borsmenta/Pfefferminze, Gyümölcs/Früchte, zöld/grün)	490,- Ft
--	----------

Étlap- és itallap áraink Forintban értendők és az Áfa-t tartalmazzák!

Unsere Preise sind in Forint angegeben und beihalten die Mehrwertsteuer!

Our prices are in Hungarian Forint and include the general sales tax!

