

Éclap





ERESZ ÉTTEREM ÉS
MOSBERGER PINCE
ÉTLAP

ERESZ RESTAURANT &
MOSBERGER KELLER
SPEISEKARTE

ERESZ RESTAURANT &
MOSBERGER TAVERN
MENU

„KVATERKA” FALATOK



„KVATERKA”- BISSEN

TASTY BITS FOR CHATTING

Pincészeri kóstoló egy vagy több személyre

1800,-Ft.

(hidegen kínált válogatott malacságok a kamrából összeválogatva)

Kostprobe wie bei einer Weinkost für eine oder mehrere Personen

(kalt servierte Schweineleckerbissen aus der Speisekammer)

Wine cellar snacks for one or more persons

(cold pork selection from the pantry)

Sült házikolbász csípős mustárral és frissen reszelt tormával

900,-Ft.

(hogya a gyomor helyreálljon)

Gebratene Hauswurst mit scharfem Senf und frisch geriebenem Meerrettich

(damit der Magen wieder gut funktioniert)

Roast home-made sausage with spicy mustard and freshly grated horseradish

(to make the stomach recover)

Pipós csülök – fokhagymás tejföllel

1200,-Ft.

(friss kenyérsztában sültött füstölt csülökdarabok fokhagymás tejföl mártogatóssal)

Hachse in einem kleinen runden Laib Brot – mit saurer Sahne und Knoblauch

(geräucherte kleine Hachsen in frisch gebackenem Teig mit einer sauren Sahnesoße und Knoblauch zum Tunken)

Knuckle of ham in a loaf – with sour cream seasoned with garlic

(smoked bits of knuckle of ham baked in freshly made dough with a sour cream dip seasoned with garlic)



Füstölt angolna és pisztrángfalatok padlizsánkrémes pirítósokon **1400,-Ft.**

(sült padlizsánkrémes pirított kenyér falatok füstölt pisztráng és angolna darabokkal kínálva)

Geräucherte Aal- und Forellebissen auf Toast mit Auberginen-Pastete

(Toast mit Auberginen-Pastete serviert mit geräucherten Aal- und Forellenbissen)

Smoked eel and salmon bits on toasts with aubergine cream

(tasty toast bits with aubergine cream topped with smoked eel and salmon bits)

Tört kacsamája és tepertője saját zsírában „cigánykenyérrel” kínálva **1100,-Ft.**

(tört kacsamáj darabok saját zsírában sütve, frissen sültt kenyérlángossal és ecetes lilahagymakompóttal)

Entenleber und Grieben in eigenem Fett serviert mit „Zigeunerbrot“

(Entenleber in eigenem Fett gebraten mit frisch gebackenem Zigeunerbrot und Kompott aus Lilazwiebeln mit Essig)

Crushed duck liver and cracklings in their own dripping with "Gypsy bread"

(crushed duck liver bits fried in their own fat, with freshly fried bread dough and lilac onion compote with vinegar)

Kacsamájas szőlőskerti saláta kakukkfűves sült paradicsommal **1400,-Ft.**

(roston sültt kacsamájszelettel tálalt ropogós salátakavalkád kakukkfűves sült paradicsommal kínálva)

Entenlebersalat vom Weingarten mit gebratenen Tomaten gewürzt mit Thymian

(gegrillte Entenleber mit knusprigem buntem Salat serviert mit gebratenen Tomaten gewürzt mit Thymian)

vineyard salad with duck liver and roast tomato with thyme

(crispy salad cavalcade served with a slice of roast duck liver, offered with roast tomato seasoned with thyme)

Malacnyelv kocsonya Czéh Mami boros tormájával **800,-Ft.**

(malacaprólékból főzött kocsonya fejhússal és nyelvvel tálalva, Czéh Mami fehérboros tormájával kínálva)

Ferkelzunge-Gallert mit Meerrettich und Wein von Czéh Mami

(Gallert gekocht aus Ferkelklein serviert mit Kopffleisch und Zunge, angeboten mit Meerrettich mit Weißwein von Czéh Mami)

Piglet tongue jelly with Auntie Czéh's wine-spiced horseradish

(jelly cooked from piglet bits served with its head meat and tongue, offered with Auntie Czéh's wine-spiced horseradish)



Vasárnapi húsleves tanyasi kapirgáló tyúkból kisadagban/nagyadagban **300 / 550,-Ft.**

(tyúkhúsleves gazdagon zöldségelve, metélt tésztával és vele főtt húsával tálalva)

Hühnersuppe vom Sonntag aus scharrendem Huhn vom Lande kleine Portion/große Portion

(Hühnersuppe mit viel Gemüse, Fadennudeln und serviert mit gekochtem Fleisch)

Sunday farm hen soup small portion/large portion

(hen soup enriched with vegetables, served with vermicelli and meat bits cooked in the soup)

Dikáns kapros báránycsorba kisadagban/nagyadagban **400 / 600,-Ft.**

(édes káposztával és zöldségekkel főzött aludttejes bárányhúsos leves citrommal ízesítve)

Dikante Lammherde mit Dill kleine Portion/große Portion

(Lammsuppe gekocht mit Dickmilch, süßen Kohlen und Gemüse gewürzt mit ein wenig Zitrone)

Spicy lamb soup with dill small portion/large portion

(lamb meat soup with curds, cooked with cabbage and other vegetables, seasoned with lemon)

Paprika krémleves mélytányérban **400,-Ft.**

(paradicsompaprikából készített tejszínes krémleves, könnyű krumpligombócokkal)

Paprika-Cremesuppe serviert in tiefem Teller

(aus Pritaminpaprika zubereitete Cremesuppe mit Sahne, mit leichten Kartoffelknödeln)

Red pepper cream soup in a soup plate

(creamy red pepper cream soup with light potato dumplings)

KÖNNYŰ KÖZTES KÓSTOLÓK MELEGEN
LEICHTE WARME ZWISCHENDURCH-KOSTPROBEN
WARM LIGHT SNACKS IN BETWEEN



Erdsajtos laskatészta fokhagymás parajjal és csípős kolbásszal 900,-Ft.

(szalonnapörccön forgatott friss parajlevelés, juhsajtos laskatészta csípős házikolbásszal sütve)

Nudeln mit Schafkäse, Spinat mit Knoblauch und scharfer Wurst

(Nudeln mit Schafkäse mit auf Schwarte gedünstetem frischem Spinat, mit gebratener scharfer hausgemachter Wurst)

Ribbon noodles with mutton cheese, spinach with garlic and hot sausage

(ribbon noodles with mutton cheese and fresh spinach leaves, fried on bacon cracklings with hot home-made sausage)

Körtével süített kacsamája ropogós hagymakarikákkal kisadagban /nagyadagban 1500 / 2500,-Ft.

(vajban süített körteszeletek között tálalt grillezett kacsamáj – ropogós hagymakarikákkal)

Entenleber gebraten mit Birne serviert mit knusprigen Zwiebelringen kleine Portion / große Portion

(gegrillte Entenleber mit in Butter gebratener Birne serviert mit knusprigen Zwiebelringen)

Grilled duck liver with fried pear and crispy onion rings small portion / large portion

(grilled duck liver served with pear slices fried in butter – with crispy onion rings)

Sáfrányos rizottó nyári vargányával vegetáriánus 900,-Ft.

(nyári vargányagombából rizzsel készített szaftos tejszínes gombaétel sáfránnyal színezve)

Risotto gewürzt mit Safran, mit Steinpilzen vegetarisch

(aus Steinpilzen mit Reis und Sahne zubereitetes Pilzgericht gefärbt mit Safran)

Crocus-seasoned risotto with summer bolete vegetarian

(saucy and creamy mushroom dish of bolete and rice, coloured with crocus)

HAGYOMÁNYŐRZŐ KLASSZIKUSOK



TRADITIONELLE KLASSIKER

TRADITIONAL CLASSICS

Egészben süttött pisztráng mogyoróban sütve vajas újkrumplival 2100,-Ft.

(kb. 200gr-os egészben süttött pisztráng, petrezselymes újkrumplival, céklás – uborkás majonézzel)

Gebratener Zander auf Nüssen mit Frühkartoffeln auf Butter

(ca. 200 Gramm gebratener Zander mit Frühkartoffeln und Petersilie serviert mit Mayonnaise aus roter Bete und Gurken)

Whole trout fried in hazelnut with buttered early potatoes

(whole fried trout of approx. 200g, early potatoes with parsley, mayonnaise with table beet and cucumber)

Ősászárszalonnában burkolt harcsarudak kapos paprikaszószban 1700,-Ft.

(parázs fölött baconban süttött halfalatok kapos paprikaszószban forgatva túrós csuszával)

Welsstübchen in Wellfleisch gerollt auf Paprikasoße mit Dill

(Welsbissen mit Bacon über Glut gebraten auf Paprikasoße mit Dill mit Topfenfleckerln)

Fatfish fingers covered in bacon, served in pepper sauce with dill

(fish fingers roasted in bacon, dipped in pepper sauce with dill, served on noodles with cottage cheese)

Wasalt bébicsirke zöldsalátákkal és színes burgonyapürével 2200,-Ft.

(parázon süttött egész bébi csirke mozaikos burgonyapürével és saláta körettel tálalva)

Hühnersteak mit grünem Salat und buntem Kartoffelpüree

(gegrilltes kleines Hühnchen ohne Knochen mit Kartoffelpüree und Salat)

Iron-pressed baby chicken with green salads and coloured potato purée

(roasted whole baby chicken with mosaic potato purée and salad garnish)





„Tökörkés” lecsós peccsenyekacsamája burgonyagombócokkal (csípős) **1500,-Ft.**

(reszelt peccsenyekacsa máj, cukkinis friss lecsóval és burgonyagombóccal tálalva)

Entenentenleber auf Zucchini-Letscho mit Kartoffelknödeln (scharf)

(geröstete Entenleber serviert mit frischen Zucchini-Letscho und Kartoffelknödeln)

Liver of roast duck with letcho “tökörke” style with potato dumplings (hot)

(fired liver of roast duck, served with fresh letcho with courgette and potato dumplings)

Aszalt szilvás pulykamelle sajtos bundában sütve párolt zöldségekkel **1400,-Ft.**

(sonkás reszelt sajtos aszalt szilvával töltött pulykamelle rántva, rizzsel és párolt zöldségekkel)

Putenbrust mit Käse, getrockneten Pflaumen und gedünstem Gemüse

(panierte Putenbrust gefüllt mit Schinken mit Schinkengeschmack und getrockneten Pflaumen, serviert mit Reis und gedünstem Gemüse)

Turkey breast stuffed with dried plum, fried in a coat of breadscrums and cheese, served with steamed vegetables

(fried turkey breast filled with a mix of ham, grated cheese and dried plum, served with rice and steamed vegetables)

Fokhagymával pácolt mustáros flecken sertésarjából sütve **1300,-Ft.**

(pácolt sertésarja hirtelen sütve, héjában cikkezett burgonyával és hagymával, forgatva)

Gegrilltes Schweinefleisch mariniert in Knoblauch und Senf

(marinierter Schweinekamm gegrillt mit in Schalen geschnittenen Kartoffeln und Zwiebeln)

Roast spare ribs cured in garlic and mustard

(barbecue of cured pork ribs, twirled with jacket potato and onions)

Borjúláb rántva rizzsel és tartárral **1700,-Ft.**

(rántott borjúláb párolt rizzsel és tartármártással körítve)

Paniertes Kalbbein mit Reis und Tartarsoße

(paniertes Kalbbein mit gedünstem Reis und Tartarsoße)

Fried calf's foot with rice and tartar sauce

(calf's foot fried in breadscrums, garnished with boiled rice and tartar sauce)



Hagymás bélszínlángos pirított burgonyával

(vékonyra klopolt mustáros bélszínlángos rácson sültve, ropogós hagymakarikákkal és pirított burgonyával)

Lendenfladen auf Zwiebeln mit gerösteten Kartoffeln

(dünn geklopfter Rostbraten auf Glut gebraten serviert mit knusprigen Zwiebelringen und gerösteten Kartoffeln)

Sirloin steak with onions and fried potatoes

(sirloin steak seasoned with mustard, beaten to be slender and roasted, with crispy onion rings and fried potatoes)

2300,-Ft.

Sográcsban főtt birkapörkölt

(paprikás pörköltzsaftban főzött birkahús burgonyakörettel)

Im Kessel gekochtes Schafpörkölt

(im Paprikasaft gekochtes Schaffleisch mit Kartoffeln)

Mutton stew cooked in a cauldron

(mutton cooked in stew sauce seasoned with paprika, served with potato garnish)

1500,-Ft.

CSALÁDI KEDVENCEK TÁLRÓL KÍNÁLVA
FAVORITEN DER FAMILIE VON DER PLATTE
FAMILY PLATTER FAVOURITES



Sörrel locsolt rozmaringos sertéscsülök két személyre

3000,-Ft.

(ropogósra süített bőrös sertés hátsócsülök héjas cikkburgonya és párolt hagymakörettel)

Schweinehachse mit Rosmarin mit Bier gegossen für zwei Personen

(knusprig gebratene Schweinehachse serviert mit in Schalen geschnittenen Kartoffeln und Zwiebeln)

Knuckle of ham seasoned with rosemary basted with beer, for two persons

(hind knuckle with the skin on, baked crispy, served with jacket potato and steamed onion)

Erdélyi lakodalmos fatányéros gazdagon körítve

3500,-Ft.

(aszalt szilvás rántott pulykamellből, borzas csirkefalatokból, fokhagymás fleckenből és juhtúrós töltött gombákból, szalonnával sültkolbásszal kínált vegyes tál)

Siebenbürgischer Flecken mit reicher Beilage

(Platte aus paniertem Putenbrust gefüllt mit getrockneten Pflaumen, in Käse paniertem Hühnchen, Flecken mit Knoblauch und Pilzen gefüllt mit Schafkäse, serviert mit Bratwurst und Bacon)

Wooden platter steak of Transylvania with rich garnish

(mixed platter of fried turkey breast stuffed with dried plum, chicken fries, garlic steak and fried mushroom stuffed with ewe's cheese, enriched with bacon and fried sausage)

ÚJ ÍZEK KAVALKÁDJA

TREIBEN VON NEUEN GESCHMÄCKERN

CAVALCADE OF BRANDNEW TASTES



Paradicsomos krémsajttal töltött pizstráng, lencse "kompóttal"

2200,-Ft.

(paradicsom és fetasajttal sült egészpizstráng, burgonya és zöldségkörettel, színes lencseraguval)

Forelle gefüllt mit Tomaten, Schmelzkäse, mit „Linsen-Kompott“

(ganze Forelle gefüllt mit Tomaten und Feta-Käse, mit Kartoffeln und Gemüse, mit buntem Linsenragout)

Trout filled with cream cheese and tomato, served with lentil "compote"

(whole trout filled with tomato and feta cheese, with potato and vegetable garnish, served with coloured lentil ragout)

Kardamomos kacsasült „pizske“ szósszal

2300,-Ft.

(keleti fűszerrel ízesített csontozott 1/2 sült kacs, törtburgonya és pároltkáposzta-körettel, egrespürével)

Entenbraten gewürzt mit Cardamon, mit Stachelbeerensoße

(eine halbe gebratene Ente ohne Knochen gewürzt mit Gewürzen aus Asien, mit Kartoffeln und gedünstetem Kohl, Stachelbeerensoße)

Fried duck with cardamom with gooseberry sauce

(1/2 fried duck with bones removed, seasoned with Oriental spices, served with a garnish of mashed potato and poiled cabbake and gooseberry purée)

Pírtott csiberagu zöldcitromos chilis zöldségekkel forgatva (csípős)

1600,-Ft.

(metélt zöldségekkel serpenyőben pírtott csirkemellcsíkok csípős keleties mártásban jázminrizzsel)

Geröstetes Hühnerragout auf Gemüse mit Chili und Limette (scharf)

(in Pfanne geröstete Hühnerbrust mit Gemüse mit einer scharfen Soße aus Asien und Jasminreis)

Browned baby chick ragout twirled with vegetables seasoned with lime and chili (hot)

(pan-browned chicken breast strips with chopped vegetables in hot Oriental sauce, served with jasmine rice)



Lassan süttött rozsmaringos bárány keresztfartó, kukorica puliszkával 2500,-Ft.

(vákuumban lassan süttött báránycomb petrezselymes fokhagymás raguval kukorica-puliszkán tálalva)

Langsam gebratenes Lammschwanzstück gewürzt mit Rosmarin, mit Maisbrei

(in Vakuum langsam gebratener Lammschenkel mit Petersilie-Knoblauch-Ragout serviert mit Maisbrei)

Gravy lamb with rosemary fried slowly, served with corn porridge

(leg of lamb fried slowly in vacuum, with a ragout seasoned with parsley and garlic, served on corn porridge)

Abált malackaraj részeges káposztán – árpagyönggyel, sült kolbással 1700,-Ft.

(saját levében párolt bőrös malackaraj, boros savanyú káposztán - hordóburgonyával és sült kolbással tálalva)

Gekochte Ferkelkarbonade auf „betrunkenen“ Kohlen – mit Graupen und Bratwurst

(in eigenem Sud gekochte Ferkelkarbonade auf Sauerkraut mit Wein – serviert mit Kartoffeln und Bratwurst)

Boiled piglet chops on boozy cabbage – with pearl barley and fried sausage

(piglet chops with the skin on, boiled in their own gravy, on wine-sauerkraut bed, served with cask potato and fried sausage)

Rozsdás ökörfofa sárgaborsó stírcsel 1800,-Ft.

(vörösboros pörköltzajtban párolt hízott ökörfofa hagymás sárgaborsópürén ropogós zöldségraguval)

„Ferrostetes“ Ochsenmaul mit Trockenerbsenragout

(in Rotwein-Sud gedünstetes Ochsenmaul auf Trockenerbsenpüree mit Zwiebeln serviert mit knackigem Gemüseragout)

Rusty ox chap with split pea garnish

(fattened ox chap boiled in stew sauce with red wine, served on split pea and onion purée, with crispy vegetable ragout)

Bika bélszín – bikavérben 3200,-Ft.

(szalonnával töltött bélszínszeletek vörösboros vargányagombákkal és vegyes körettel)

Stierlende – in trockenem Rotwein Bikavér

(Lendenschnitte gefüllt mit Speck serviert mit Steinpilzen in trockenem Rotwein und gemischtem Gemüse)

Bull tenderloin – in bull's blood

(tenderloin cuts stuffed with bacon, bolete mushrooms in red wine, mixed garnish)



Aszaltszilvahab cukormázzal sütve 600,-Ft.

(aszaltszilvahab karamelles cukormázzal sütve)

**Schaum aus getrockneten Pflaumen
gebacken mit Zuckerguss**

(Schaum aus getrockneten Pflaumen gebacken mit
Karamelle-Zuckerguss)

**Dried plum cream baked
with sugar icing**

(dried plum cream baked with caramel sugar icing)

Rumos csokoládés fánkocskák 600,-Ft.

(fehér és feketecsokoládéval töltött égetett tésztafánkok rumos csokival)

Pfannkuchen mit Rum und Schokolade

(Pfannkuchen gefüllt mit Weiß- und bitterer Schokolade
gegossen mit Rum-Schokolade)

Doughnuts with rum and chocolate

(fried doughnuts filled with white and dark chocolate,
served with chocolate with rum)

Mézes kukoricamálé meggyel öntve 500,-Ft.

(mézes tejben főzött kukoricadara puding pikáns
meggyzósszal tálalva)

**Maisbrei mit Honig gegossen mit sauren
Kirschen**

(Maisbrei gekocht in Milch mit Honig serviert
mit pikanter saurer Kirschensoße)

Honey corncake with sour cherry sauce

(corn groats pudding boiled in milk with honey, served with
piquant sour cherry sauce)

Dióval rakott palacsinták lángoltatva 500,-Ft.

(dióval töltött palacsinta rudacskkák vaníliáskrémben
sütve lángoló puncossal tálalva)

Mit Nüssen gefüllte Palatschinken gebrannt

(mit Nüssen gefüllte Palatschinken gebacken in Vanillecreme
serviert mit gebranntem Punsch)

Laden pancakes with walnut ablaze

(pancake fingers filled with walnut, baked in vanilla cream,
served with punch ablaze)



Sajt-seregszemle

1400,-Ft.

(sajtválogatás a napi kínálat szerint - hozzá illő kísérőkkel)

Käse-Parade

(Käseauswahl nach dem Tagesangebot – mit dazu passenden
„Beilagen“)

Cheese muster

(cheese selection offered for the day – in befitting company)





ERESZ ÉTTEREM

LAJOSKOMÁROM

KOMÁROMI U. 1.

TEL: +36 30/400-3450

WWW.ERESZ.HU

EMAIL: INFO@ERESZ.HU

