

# ruben

éttér | restaurant

## Vorspeisen

Vorgeschmack aus dem Kammer mit frischem Gemüse und gebratenem „Knédli“ (Ziegensalami, Mangalitzawurst mit Bärlauch-Schafquark-Liptauer, und hausgemachten Käsespezialitäten)	1550.-
Caesar Salat mit Parmesane-Schnipfel	1550.-
Caesar Salat mit Parmesane-Schnipfel und Hühnerbrustfilet vom Grill	1850.-
Caesar Salat mit Parmesane-Schnipfel und leicht mit Chili gewürzte Krustentieren	1950.-
In Tokajer Essenz gereifte Entenleberpastete, dazu rote Zwiebeln und gebratenem Milchbrot mit Butter	1950.-
Panierter Tihanyer Camembert, dazu Süßkartoffel-Pommes und Cumberlandsauce	1850.-
Palatschinken auf Hortobágyer Art	1650.-

## Suppen

Hühnersuppe nach Bäuerinnen Art mit allerlei Gutem, dazu mit Steinpilzen gefüllte Ravioli	950.-
Szegediner feurige Gulaschsuppe vom Rind in Tasse oder im kleinen Kessel serviert	790.- 990.-
Steinpilz-Cremesuppe mit Trüffel-Öl verfeinert, dazu Gemüsesticks	890.-

## Fertiggerichte - Hausgemachte Nudel

Rotwein-Hirschgulasch mit Kartoffelklößen	2890.-
Gefüllte Sauerkraut mit geräucherter Haxe nach „Böcsi Néni“ Art in Töpferware serviert	2650.-
Hausgemachtes Hasengulasch, dazu gebratene Serviettenknödel mit Entenleber und gezupfte Pfifferlinge	2950.-
Gulasch vom Wels auf Dorozsmaer Art mit Quarknudeln und Speckgriebe	2850.-
Strapatschka mit Schafsquark und geröstetem Speck	1650.-

# ruben

étterem | restaurant

## Hauptgerichte

Mit hausgemachten Schinken und Camembert gefüllte Putenbrust paniert, dazu Jasminreis und Mayonnaise mit Kräutern	2890.-
Sonnenschein auf dem Teller, das heißt: mit Spinat und Serrano gefüllte Hühnerbrust im Ganzen gebraten, dazu geröstete Gnocchi mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum	2890.-
Gegrillter Camembert mit frischem, gemischtem Salat, dazu Balsamico-Blaubeer-Dressing	1950.-
Entenkeulenbraten, dazu mit Wacholder verfeinertes Rotkraut und pikante Stampfkartoffeln	2950.-
Rosé gebratene Entenbrust mit Parmesan- und Fenchelrisotto, dazu leicht mit Chili gewürztes Mango-Chutney	3250.-
In Ganzem gebratene Schweinemedallions, dazu Schinkenbrösel, Kartoffelpüree mit Sellerie und Gemüse nach Renaissance Art und Steinpilzgulasch	2990.-
Im Ofen in Bier gebratene Schweinehaxe mit in Gänsefett gebratenen Bacon-Perlzwiebel-Kartoffeln, dazu hausgemachtes sauer eingelegtes Gemüse	2950.-
Wiener Schnitzel in hauseigener Panade, dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat mit Joghurtdressing	2850.-
Lenden-Steak aus Neuseeland mit gegrilltem Gansleber nach Budapest Art und Kartoffelschnittchen mit Kräutern	4850.-
Lachsfilet mit in schaumiger Salbeibutter gerösteten Cocktailtomaten und Ricotta-Spinat-Ravioli	3450.-
Im Ganzen gebratene Thymian-Forelle mit Austernpilzen und Zucchinihängen	2850.-

## Salate

Krautsalat mit Zwiebel	490.-
Retro Gurkensalat	550.-
Tomatensalat	550.-
Ruben Salat mit Schafkäse und Joghurtsoße	790.-

# ruben

étterem | restaurant

## Desserts

<b>Traditionelle Somlóer Nockerl</b>	<b>890.-</b>
<b>Schokoladenkomposition Ruben (mit Grand Marnier parfümiertes Schokomousse, Schokoladen-Soufflé, Schokoladeneis)</b>	<b>1150.-</b>
<b>Vanille-Crème-brûlée mit Zimt-Pflaumenmark</b>	<b>950.-</b>
<b>Kühlendes Orangen- und Erdbeersorbet mit Perlwein Rosé (enthält Alkohol)</b>	<b>950.-</b>

Unsere Preise sind in Forint zu verstehen und enthalten die Mehrwertsteuer.

Auf unsere Preise wird zusätzlich eine Servicegebühr von 10% berechnet.

Bei Bestellung einer halben Portion wird 70% des Einheitspreises berechnet.

Ihre Rechnung wird gerne auch in Englisch, Deutsch oder Italienisch ausgestellt, sprechen Sie bitte unsere Bedienung darauf an!

Wenn Sie die ggf. Allergie oder Intoleranz verursachenden Zutaten unserer Speisen kennenlernen möchten, fragen Sie bitte nach unsere Spezial-Speisekarte.

Download von hier in Englisch:

[www.rubenrestaurant.hu/letoltes/Allerg\\_EN.pdf](http://www.rubenrestaurant.hu/letoltes/Allerg_EN.pdf)

# ruben

étterem | restaurant

## Getränke

### Aperitifs

Martini Bianco 8 cl	840.-
Martini Dry 8 cl	840.-
Martini Rosato 8 cl	840.-
Martini Rosso 8 cl	840.-
Campari 8 cl	1290.-
Kir Royal	1190.-
Aperol Spritz Coctail	1290.-

### Ungarische Pálinka-Sorten (Schnapse)

Panyolai Elixír Birsalma (Quitte) 4 cl	1250.-
Panyolai Elixír Fekete Cseresznye (schwarzer Kirsch) 4 cl	1250.-
Panyolai Elixír Feketeribizli (Schwarze Johannisbeere) 4 cl	1250.-
Panyolai Elixír Fürtös Meggy (lockige Sauerkirsche) 4 cl	1250.-
Panyolai Elixír Irsai Olivér Szőlő (Traube) 4 cl	1250.-
Panyolai Elixír Szabolcsi Alma (Apfel) 4 cl	1250.-
Panyolai Elixír Szatmári Szilva (Pflaume) 4 cl	1250.-
Panyolai Elixír Vilmoskörte (Williams Birne) 4 cl	1250.-
Panyolai Elixír Kajsziparack (Apricose) 4 cl	1550.-

### Vodkas

Bols 4 cl	890.-
Finlandia 4 cl	890.-
Absolut Blue 4 cl	890.-

# ruben

étterem | restaurant

## Gin - Tequila - Rum

<b>Beefeater Gin 4 cl</b>	<b>890.-</b>
<b>Bombay Sapphire Gin 4 cl</b>	<b>1250.-</b>
<b>Sierra Tequila Silver 4 cl</b>	<b>890.-</b>
<b>Olmecca Tequila Blanco 4 cl</b>	<b>940.-</b>
<b>Bacardi Superior 4 cl</b>	<b>840.-</b>
<b>Matusalem Solera 4 cl</b>	<b>1250.-</b>

## Cognac

<b>Metaxa***** 4 cl</b>	<b>890.-</b>
<b>Calvados Papidoux 4 cl</b>	<b>940.-</b>
<b>Henessy VS 4 cl</b>	<b>1450.-</b>
<b>Martell VS 4 cl</b>	<b>1550.-</b>

## Whisky

<b>Jim Beam 4 cl</b>	<b>840.-</b>
<b>Johnny Walker Red Label 4 cl</b>	<b>840.-</b>
<b>Ballantine's 4 cl</b>	<b>890.-</b>
<b>Jack Daniel's 4 cl</b>	<b>940.-</b>
<b>Jameson 4 cl</b>	<b>940.-</b>
<b>Tullamore Dew 4 cl</b>	<b>940.-</b>
<b>Chivas Regal 4 cl</b>	<b>1250.-</b>

# ruben

étterem | restaurant

## Liköre

Aperol 4 cl	1190.-
Bailey's 4 cl	890.-
Kahlua 4 cl	940.-
Disaronno Amaretto 4 cl	940.-
Pernod 4 cl	990.-
Grand Marnier 4 cl	1250.-

## Bittere Liköre

Jägermeister 4 cl	990.-
Unicum, Unicum Pflaume 4 cl	990.-
Unicum Riserva 4 cl	1350.-

## Champagne

Hungária extra dry 0,2 l	1290.-
Hungária extra dry 0,75 l	3990.-
Hungária extra rosé 0,75 l	3990.-
Törley Charmant Doux 0,2 l	990.-
Törley Charmant Doux 0,75 l	3190.-
Törley Excellence Chardonnay 0,1 l	890.-
Törley Excellence Chardonnay 0,75 l	3190.-
Törley Sec dry 0,75 l	4190.-

## Biere vom Faß

Soproni 0,3 l	580.-
Soproni 0,5l	680.-
Soproni Óvatos Duhaj IPA 0,3l	620.-
Soproni Óvatos Duhaj IPA 0,5 l	780.-

# ruben

étterem | restaurant

## Biere

Gösser Zitrone 0,33 l	640.-
Heineken alkoholfrei 0,33 l	640.-
Soproni Fekete Démon (Dunkelbier) 0,5 l	690.-
Edelweiß 0,5 l	890.-

## Cider

Strongbow 0,3 l	840.-
-----------------	-------

## Bierspezialitäten

Bandibá' 0,33 l	1100.-
Napkins 0,33 l	1100.-
Monarchista 0,33 l	1100.-
Szent András Könnye 0,33 l	1490.-
Meggyes Sör 0,33 l	1100.-

## Erfrischungsgetränke

Hausgemachte Limonade mit frischen Zirtusfrüchte 0,3 l	440.-
Hausgemachte Limonade mit frischen Zirtusfrüchte 0,5 l	750.-
Hausgemachte Limonade mit frischen Zirtusfrüchte (Holunder) 0,3 l	490.-
Hausgemachte Limonade mit frischen Zirtusfrüchte (Holunder) 0,5 l	790.-
Hausgemachte Limonade mit frischen Zirtusfrüchte (Himbeeren) 0,3 l	490.-
Hausgemachte Limonade mit frischen Zirtusfrüchte (Himbeeren) 0,5 l	790.-
Coca-Cola, Coca Cola light, Coca Cola Zero 0,2 l	450.-
Fanta Holunder-Zitrone, Fanta Orange 0,2 l	450.-
Kinley Ginger Ale, Kinley Tonic 0,25 l	450.-
Sprite 0,2 l	450.-

# ruben

étterem | restaurant

## Säfte

Apfel, Pfirsich, Williams Pear, Orange, Ananas, Schwarze Johannisbeere 0,1 l	195.-
Tomate 0,2 l	420.-
Ice Tea ( Zitrone) 0,1 l	195.-

## Mineralwasser

0,25 l	430.-
0,75 l	790.-

## Kaffee

Espresso	420.-
Espresso macchiato	520.-
Cappuccino	520.-
Caffe Latte	590.-
Latte macchiato	590.-

## Kaffeespezialitäten

Ice coffee	590.-
Café Bailey's	1190.-
Irischer Kaffee	1290.-

## Heiße Getränke

Tee	390.-
Glühwein 0,25l	590.-



# ruben

étterem | restaurant

## Coctails

Cuba Libre	1190.-
Mojito	1190.-
Acapulco	1390.-
Daiquiri	1190.-
Piña Colada	1190.-
Caipirinha	1190.-
Tequila Sunrise	1190.-
Margarita	1290.-
Long Island	1690.-
Bloody Mary	1190.-
Cosmopolitan	1190.-
James Bond	1190.-
Black Russian	1190.-
Pink Cadillac	1390.-
Martini Dry coctail	1290.-
Gin Fizz	1190.-
French Connection	1490.-

## Alkoholfreie Coctails

Shirley Temple	990.-
Pussyfoot	990.-
Virgin	990.-