

# ruben

étterem | restaurant

## Vorspeisen

Das Beste von allen Hungaricum (geräucherte Bauerschinken, Gänsegriebe, Wurst vom Mangalica-Schwein)	990.-
Caesar Salat mit Parmesane-Schnipfel	990.-
Caesar Salat mit Parmesane-Schnipfel und Hühnerbrustfilet vom Grill	1550.-
Riesling-Hirschkastete mit Pistazie und Sauerkirschgelee	1550.-
Panierte Tihanyer camembert Käse mit Blaubeersöße und Kartoffelpüree	1250.-
Palatschinken auf Hortobágyer Art	990.-

## Suppen

Reichhaltige Hühnersuppe von der Bauertante	850.-
Szegediner feurige Gulaschsuppe vom Rind in Tasse oder im kleinen Kessel serviert	750.-
Steinpilzcremesuppe mit knackigen Gemüsehaufen	990.-
	790.-

## Fertiggerichte - Hausgemachte Nudel

Hirschgulasch mit Rotwein und Pfifferlingsknödel	2350.-
Gefülltes Kraut von Tante Bözsi im Keramiktopf serviert	1750.-
Kaninchen im Estragon-Wildrahmsauce und Semmelknödel mit Speck	2350.-
Gulasch vom Wels auf Dorozsmaer Art mit Quarknudeln und Speckgriebe	2350.-
Strapacska (Quarknockerl) mit Speckgriebe	1250.-

# ruben

étterem | restaurant

## Hauptgerichte

<b>Hähnchenbrustfilet mit Mozzarellafüllung und Ruccola-Kartoffelpüree im Tomaten-Olivensauce</b>	<b>2250.-</b>
<b>Ganzes Camembert vom Grill und Ratatouille-Polentaschnitten mit Rosmarin-Kirschen</b>	<b>1650.-</b>
<b>Mit Hausschinken und Camembert gefülltes paniertes Putenbrustfilet mit Pilzreis</b>	<b>2350.-</b>
<b>Ausgebratener Entenbraten mit Wacholder verfeinertem gedünstetem Rotkohl und pikanten Stampfkartoffeln</b>	<b>2550.-</b>
<b>Rosé Entenbrustfilet auf Pastinakpüree mit Renaissance Gemüse im Fünf-Gewürze-Jus</b>	<b>2850.-</b>
<b>Gebratene Schweinemedallions mit Knoblauch-Spinatfüllung und Kartoffelrösti auf würziger Baby Roter Bete-Püree</b>	<b>2450.-</b>
<b>Schweinshachse auf „Frau Bäckerin“ Art mit knackigen eingelegten Sauergemüse</b>	<b>1950.-</b>
<b>Wiener Schnitzel mit Schalotten-Kartoffelsalat und knusprigen Bacon</b>	<b>1950.-</b>
<b>Beefsteak auf Budapester Art mit Steakkartoffel</b>	<b>3550.-</b>
<b>Beefsteak im Cherry-Grüner Pfeffersauce für die Sommerstimmung und Grünspargel-Zuckererbsen-Pie</b>	<b>3550.-</b>
<b>Gebratener Lachs im Butterschaum mit gebackenen Aubergine-Parmigiana aus dem Ofen</b>	<b>2990.-</b>
<b>Gebratene ganze Forelle vom Bach Szalajka mit neue Kartoffel und Babyspinat-Gorgonzola</b>	<b>2350.-</b>

## Salate

<b>Krautsalat mit Zwiebel</b>	<b>380.-</b>
<b>Retro Gurkensalat</b>	<b>480.-</b>
<b>Tomatensalat</b>	<b>450.-</b>
<b>Hausgemachte eingelegte Sauergemüse</b>	<b>380.-</b>
<b>Ruben Salat mit Schafkäse und Joghurtsoße</b>	<b>750.-</b>

# ruben

étterem | restaurant

## Desserts

<b>Traditionelle Somlóer Nockerl</b>	<b>750.-</b>
<b>Ruben Komposition aus Schokolade mit kandierter Orangenschale (Schockomousse, Schockoeis mit Chili, Schockosoufflé)</b>	<b>990.-</b>
<b>Himbeer-Lavendel crème brûlée</b>	<b>890.-</b>
<b>Erfrischendes Mango Sorbet mit Brombeermark</b>	<b>890.-</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.

# ruben

étterem | restaurant

## Getränke

### Aperitifs

Martini Bianco 8 cl	840.-
Martini Dry 8 cl	840.-
Martini Rosso 8 cl	840.-
Martini Rosato 8 cl	840.-
Campari 8 cl	1090.-
Kir Royal	1190.-
Aperol Spritz Coctail	1290.-

### Ungarische Pálinka-Sorten (Schnapse)

Panyolai Elixír Szabolcsi Alma (Apfel) 4 cl	890.-
Panyolai Elixír Vilmoskörte (Williams Birne) 4 cl	940.-
Panyolai Elixír Szatmári Szilva (Pflaume) 4 cl	990.-
Panyolai Elixír Fürtös Meggy (lockige Sauerkirsche) 4 cl	990.-
Panyolai Elixír Birsalma (Quitte) 4 cl	990.-
Panyolai Elixír Irsai Olivér Szőlő (Traube) 4 cl	990.-
Panyolai Elixír Kajsziparack (Apricose) 4 cl	1090.-
Panyolai Elixír Fekete Cseresznye (schwarzer Kirsch) 4 cl	1090.-
Panyolai Elixír Szamóca (Erdbeeren) 4 cl	1140.-
Panyolai Mézes Gyömbéres Körte (Honig-Ingwer Birne) 4 cl	890.-
Panyolai Mézes Barack (Honig Apricose) 4 cl	890.-
Agárdi Cigánymeggy (Sauerkirsche) 4 cl	1390.-
Agárdi Feketeribizli (Schwarze Johannisbeere) 4 cl	1590.-

### Vodkas

Bols 4 cl	790.-
Finlandia 4 cl	840.-
Absolut Blue 4 cl	890.-

# ruben

étterem | restaurant

## Gin - Tequila - Rum

Beefeater Gin 4 cl	890.-
Gordon's 4 cl	890.-
Sierra Tequila Silver 4 cl	890.-
Olmeqa Tequila Blanco 4 cl	940.-
Bacardi Superior 4 cl	840.-
Havana Club Especial 4 cl	890.-
Pitu Cachaça 4 cl	890.-

## Cognac

Metaxa***** 4 cl	890.-
Calvados Papidoux 4 cl	940.-
Henessy VS 4 cl	1190.-
Martell VS 4 cl	1190.-

## Whisky

Jim Beam 4 cl	840.-
Johnny Walker Red Label 4 cl	840.-
Ballantine's 4 cl	890.-
Jack Daniel's 4 cl	940.-
Jameson 4 cl	940.-
Tullamore Dew 4 cl	940.-
Chivas Regal 4 cl	1090.-

# ruben

étterem | restaurant

## Liköre

Galliano 4 cl	740.-
Bailey's 4 cl	840.-
Kahlua 4 cl	890.-
Pernod 4 cl	940.-
Disaronno Amaretto 4 cl	940.-
Grand Marnier 4 cl	1040.-

## Bittere Liköre

Aperol 4 cl	790.-
Jägermeister 4 cl	840.-
Unicum 4 cl	840.-
Unicum Pflaume 4 cl	840.-
Unicum Riserva 4 cl	1190.-

## Champagne

Hungária extra dry 0,75 l	3890.-
Hungária extra dry 0,2 l	1090.-
Hungária Rosé 0,75 l	3890.-
Törley Charmant Doux 0,75 l	3190.-
Törley Charmant Doux 0,2 l	990.-
Törley alkoholfrei 0,75 l	3190.-
Törley Sec dry 0,75 l	4190.-

## Biere vom Faß

Soproni 0,3 l	490.-
Soproni 0,5l	590.-
Heineken 0,25 l	540.-
Heineken 0,5 l	740.-

# 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	840.-

## Cider

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

## Bierspezialitäten

Floris Kriek 3,6% 0,33 l	1190.-
Delirium Tremens 8,5% 0,33 l	1190.-
Duvel 8,5% 0,33 l	1190.-
Chimay Red 7,0% 0,33 l	1190.-

## Erfrischungsgetränke

Hausgemachte Limonade mit frischen Zirtusfrüchte 0,3 l	420.-
Hausgemachte Limonade mit frischen Zirtusfrüchte 0,5 l	690.-
Hausgemachte Limonade mit frischen Zirtusfrüchte (Holunder) 0,3 l	440.-
Hausgemachte Limonade mit frischen Zirtusfrüchte (Holunder) 0,5 l	720.-
Hausgemachte Limonade mit frischen Zirtusfrüchte (Himbeeren) 0,3 l	440.-
Hausgemachte Limonade mit frischen Zirtusfrüchte (Himbeeren) 0,5 l	720.-
Hausgemachte Limonade mit frischen Zirtusfrüchte und Minze 0,3 l	490.-
Hausgemachte Limonade mit frischen Zirtusfrüchte und Minze 0,5 l	790.-
Coca-Cola, Coca Cola light, Coca Cola Zero 0,2 l	420.-
Fanta Holunder-Zitrone, Fanta Orange 0,2 l	420.-
Kinley Ginger Ale, Kinley Tonic, Kinley Bitter Lemon 0,25 l	420.-
Sprite 0,2 l	420.-

# ruben

étterem | restaurant

## Säfte

Apfel, Pfirsich, Williams Pear, Orange 0,1 l	150.-
Ananas, Schwarze Johannisbeere 0,1 l	190.-
Tomate 0,2 l	390.-
Ice Tea ( Zitrone, Pfirsich) 0,1 l	130.-

## Mineralwasser

0,25 l	330.-
0,75 l	650.-

## Kaffee

Espresso	390.-
Espresso macchiato	490.-
Cappuccino	490.-
Caffe Latte	550.-
Latte macchiato	550.-
Ice coffee	590.-
Irish coffee	1190.-
Café Vanilla	890.-
Café Bailey's	1090.-

## Heiße Getränke

Tee	350.-
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	890.-
Pussyfoot	890.-
Virgin	890.-