

ELŐÉTELEK

Black Angus bélszintatár friss zöldségekkel és pirítóssal 1 3 6 7 9 11	4490 Ft
Cézár saláta parmezánnal (Cézár öntet, kruton) 1 3 5 6 7 8 9 10 11	1990 Ft
+ pirított csirkerögök	1490 Ft
+ fűszeres királygarnéla 1 2 10	2190 Ft
Paradicsomos-pestós bruschetta olvasztott mozzarellával 1 7	1990 Ft

LEVESEK

Újházi tyúkhúsleves* 1 3	1490 Ft
Gulyásleves marhalábszárral* 1 3	2490 Ft
Róka gomba krémleves lilahagymalekváros kosárkával, parmezánnal 1 7	1990 Ft

KÖNNYŰ ÉTELEK

Grillezett, fűszeres camembert friss salátával, barackos chutney-val, napraforgómagokkal 1 5 8 10 11 12	4990 Ft
Csirkés-zöldséges wrap hasábburgonyával, coleslaw salátával, BBQ mártással 1 3 7 10 12	4990 Ft
Csirke steak sült céklakrémmel, pirított zöldséges quinoával 9 10	3690 Ft

FŐÉTELEK

Bőrén sült fogasfilé, mézes dresszinges leveles salátával, roppanós burgonyával, currys remulád mártással 1 3 4 7 9 10 12	4990 Ft
Lazacfilé roston, édes chilivel sütvé, pikáns szójas tagliatellével, pirított szezámaggal 1 3 4 5 6 8 10 11	5990 Ft
Konfitált kacsacomb bajor káposztával, szalvétagombóccal 1	5990 Ft

Rozé kacsamell erdei gombás jus-vel, sült hagymás polentával 7	5990 Ft
Serrano sonkával, vörös cheddar sajttal töltött csirkemell házi morzsában, hasábburgonyával 1 3 7	3990 Ft
Roston szűz mustáros-baconos ceruzababbal, jázmin rizszel 1 6 10	4490 Ft
Marhapörkölt lábszárból cigánygaluskával, káposztasalátával* 1 3 9 10	4490 Ft
Sült tarja sólettel, pirított burgonyagombóccakkal 1 3 6 7	3990 Ft
Bécsi szelet borjúcombból langyos burgonyasalátával és friss salátával 1 3 7 9 10	6990 Ft
Érlelt Black Angus hátszín dijoni mustárral, sült hagymával, héjas roppanós burgonyával 1 3 7 10	7990 Ft
Érlelt Black Angus bélszín sült császárhússal, tükörtojással, fekete fokhagymás jus-vel, vajás gyökérsalátával (200 g) 1 3 6 9	9990 Ft
Érlelt Black Angus bélszín vörösboros jus-vel, vajás gyökérsalátával (200 g) 1 3 6 7 9	9490 Ft
+200 g bélszín	8490 Ft

VEGYES SAVANYÚSÁG

csemegeuborka, almapaprika, káposztasaláta, vegyes vágott savanyúság 9 10	790 Ft
--	--------

DESSZERTEK

Somlói galuska* 1 3 6 7 8	1790 Ft
Gundel palacsinta házi csokoládéöntettel* 1 3 7 8 11	1990 Ft
Kókuszos panna cotta rózsaborsos-amarettós málnaraguval 1 5 7 8 12	1790 Ft
Paleolit szelet 3 5 6 7 8 11	1790 Ft

STARTERS

Traditional Black Angus Beef Tenderloin tartare with fresh vegetables and toast 1 3 6 7 9 11	4490 Ft
Caesar Salad with parmesan (Caesar dressing, crouton) 1 3 5 6 7 8 9 10 11	1990 Ft
+ sauted chicken nuggets	1490 Ft
+ spiced king prawns 1 2 10	2190 Ft
Bruschetta with tomato, pesto and melted mozzarella 1 7	1990 Ft

SOUPS

Chicken broth "Újházi"* 1 3	1490 Ft
Beef goulash soup from shank* 1 3	2490 Ft
Chanterelle cream soup with red onion marmalade stuffed shortcrust pastry and parmesan 1 7	1990 Ft

LIGHT MEALS

Grilled spicy camembert with fresh salad, apricot chutney and sunflower seeds 1 5 8 10 11 12	4990 Ft
Chicken and vegetables wrap, with fried potatoes, coleslaw and barbecue sauce 1 3 7 10 12	4990 Ft
Chicken steak with roasted beetroot puree and quinoa with sauted vegetables 9 10	3690 Ft

MAIN COURSES

Pike-perch fillet, salad with honey dressing, crispy potatoes and rémoulade sauce with curry 1 3 4 7 9 10 12	4990 Ft
Grilled salmon fillet with sweet chilli, tagliatelle in piquant soy sauce and roasted sesame seeds 1 3 4 5 6 8 10 11	5990 Ft
Duck leg confit with bavarian style cabbage and serviette dumplings 1	5990 Ft

Rosé duck breast with forest mushroom jus and roasted onion-polenta 7	5990 Ft
Chicken breast stuffed with Serrano ham and red cheddar cheese in homemade crumb with french fries 1 3 7	3990 Ft
Grilled pork tenderloin, needle beans with mustard and bacon, jasmine rice 1 6 10	4490 Ft
Beef stew from shank with gipsy dumplings and cabbage salad* 1 3 9 10	4490 Ft
Roasted pork neck with cholent and grilled potato dumplings 1 3 6 7	3990 Ft
Veal scallop Vienna style with lukewarm potato salad and fresh side salad 1 3 7 9 10	6990 Ft
Aged Black Angus sirloin with dijon mustard, grilled onion and crispy potatoes in shell 1 3 7 10	7990 Ft
Aged Black Angus tenderloin with roasted pork belly, sunny side up egg, black garlic jus and buttered root vegetables (200 g) 1 3 6 9	9990 Ft
Aged Black Angus tenderloin with red wine jus and buttered root vegetables (200 g) 1 3 6 7 9 +200 g tenderloin	9490 Ft 8490 Ft

MARINATED PICKLES

pickled cucumber, hot pickled apple pepper, cabbage salad, mixed salad 9 10	790 Ft
--	--------

DESSERTS

Somló sponge cake* 1 3 6 7 8	1790 Ft
Gundel Pancakes (walnut filling) and home-made chocolate sauce* 1 3 7 8 11	1990 Ft
Coconut panna cotta topped with raspberry ragout made with peruvian peeper and Amaretto liqueur 1 5 7 8 12	1790 Ft
Paleo slice 3 5 6 7 8 11	1790 Ft

VORSPEISEN

Traditionelle Black Angus Beef Tartare mit frisches Gemüse und Toast

1 | 3 | 6 | 7 | 9 | 11 **4490 Ft**

Caesar Salat mit Parmesankäse (Caesar dressing, Crouton)

1 | 3 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 **1990 Ft**

+ geröstete Hähnchen Nuggets **1490 Ft**

+ gewürzte Königsgarnelen **2190 Ft**

1 | 2 | 10

Bruschetta mit Tomaten, Pesto und Geschmolzener Mozzarella

1 | 7 **1990 Ft**

SUPPEN

Hühnersuppe „Újházi“*

1 | 3 **1490 Ft**

Gulaschsuppe aus Rinderwaden*

1 | 3 **2490 Ft**

Pfifferlingcremesuppe mit Rote Zwiebelmarmelade gefüllte Butterkörbchen und Parmesan

1 | 7 **1990 Ft**

LEICHTE SPEISEN

Gegrillter würziger Camembert mit frischem Salat und Aprikosen Chutney und Sonnenblumenkerne

1 | 5 | 8 | 10 | 11 | 12 **4990 Ft**

Hühner und Gemüse Wrap mit Pommes Frites, Coleslaw und Barbecue sauce

1 | 3 | 7 | 10 | 12 **4990 Ft**

Hühnerfilet Steak mit Gebackene Rote-Bete-Püree und Quinoa mit geröstetem Gemüse

9 | 10 **3690 Ft**

HAUPTSPEISEN

Jung Zanderfilet Salat mit Honigdressing, knusprigen Kartoffeln und Curry-Remoulade-Sauce

1 | 3 | 4 | 7 | 9 | 10 | 12 **4990 Ft**

Lachsfilet vom Rost mit Sweet Chilli, Tagliatelle in pikanten Sojasauce und würzige Sesamsamen

1 | 3 | 4 | 5 | 6 | 8 | 10 | 11 **5990 Ft**

Confierte Entenkeule mit Bayrisch Kraut und Serviettenknödel

1 **5990 Ft**

Rosé gebratene Entenbrust mit Waldpilzen-Jus und gegrillte Zwiebel-Polenta

7 **5990 Ft**

Mit Serrano-Schinken und rotem Cheddar-Käse gefüllte Hähnchenbrust in hausgemachter Bröselmantel mit Pommes Frites

1 | 3 | 7 **3990 Ft**

Schweinefilet vom Rost dazu Prinzessbohnen mit Senf und Speck und Jasminreis

1 | 6 | 10 **4490 Ft**

Rindergulasch aus der Rinderwade mit Zigeunernockerl und Krautsalat*

1 | 3 | 9 | 10 **4490 Ft**

Gebratene Schweinenacken mit Tscholent und gegrillte Kartoffelknödeln

1 | 3 | 6 | 7 **3990 Ft**

Wiener Schnitzel vom Kalb mit lauwarmem Kartoffelsalat und frischem Salat

1 | 3 | 7 | 9 | 10 **6990 Ft**

Aged Black Angus Lendensteak mit Dijon-Senf, gegrillten Zwiebeln und knuspringen Pellkartoffeln

1 | 3 | 7 | 10 **7990 Ft**

Aged Black Angus Filetsteak mit gegrilltem Schweinebauchfleisch, Spiegelei, schwarzem Knoblauchjus und Wurzelgemüse mit Butter (200 g)

1 | 3 | 6 | 9 **9990 Ft**

Aged Black Angus Filetsteak mit Rotweinjus und Wurzelgemüse mit Butter (200 g)

1 | 3 | 6 | 7 | 9 **9490 Ft**

+200 g Steak **8490 Ft**

GEMISCHTER SALAT (EINGELEGT)

Delikatessgurke, Ungarische Apfelpaprika, Krautsalat, Gemischter Salat

9 | 10 **790 Ft**

NACHSPEISEN

Somlauer Nocker*

1 | 3 | 6 | 7 | 8 **1790 Ft**

Gundel Pfannkuchen (Walnussfüllung) und Hausgemachter Schokoladensoße*

1 | 3 | 7 | 8 | 11 **1990 Ft**

Kokosnuss Panna Cotta mit Himbeerragout gemacht mit Peruanische Pfeffer und Amaretto

1 | 5 | 7 | 8 | 12 **1790 Ft**

Paleolit Schnitte

3 | 5 | 6 | 7 | 8 | 11 **1790 Ft**

ALLERGIÁT VAGY INTOLERANCIÁT OKOZÓ ANYAGOK ÉS TERMÉKEK
FOODS CONTAINING FOOD ALLERGENS
ALLERGIE UND INTOLERANZ AUSLÖSENDE GRUNDSTOFFE UND PRODUKTE

1 Glutént tartalmazó gabonafélék (azaz búza, rozs, árpa, zab, tönkölybúza, kamut illetve hibridizált fajtái) és a belőlük készült termékek.

Cereals with gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, and all hybrid forms of these products) and products containing gluten.

Glutenhaltige Getreidearten (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, bzw. deren hybridisierte Arten) und daraus hergestellte Produkte.

2 Rákfélék és a belőlük készült termékek.

Shellfish and shellfish products.

Krustentiere und daraus hergestellte Produkte.

3 Tojás és a belőle készült termékek.

Egg and egg products.

Eier und daraus hergestellte Produkte.

4 Hal és a belőle készült termékek.

Fish and fish products.

Fisch und Fischprodukte.

5 Földimogyoró és a belőle készült termékek.

Peanut and peanut products.

Erdnüsse und daraus hergestellte Produkte.

6 Szójabab és a belőle készült termékek.

Soybean and soybean products.

Sojabohnen und daraus hergestellte Produkte.

7 Tej és az abból készült termékek (beleértve a laktózt).

Milk and dairy products (including lactose).

Milch und Milchprodukte (auch Laktose).

8 Diófélék, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámdió és az ezekből készült termékek.

Nuts (i.e. almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan, brazil nut, pistachios, macadam) and any nut products.

Nüsse, d.h. Mandeln, Erdnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia und daraus hergestellte Produkte.

9 Zeller és a belőle készült termékek.

Celery and products containing celery.

Sellerie und daraus hergestellte Produkte.

10 Mustár és a belőle készült termékek.

Mustard and products containing mustard.

Senf und daraus hergestellte Produkte.

11 Szezám-mag és a belőle készült termékek.

Sesame seed and products containing sesame seed.

Sesamkörner und daraus hergestellte Produkte.

12 Kén-dioxid és az SO₂-ben kifejezett szulfitok 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter össz-koncentrációt meghaladó mennyiségben.

The amount of sulphur dioxide and sulphites expressed as SO₂ in excess of 10mg/kg or 10mg/litre final concentration.

Schwefeldioxid und die in SO₂ ausgedrückten Sulfite über

Gesamtkonzentration von 10mg/kg, bzw. 10mg/Liter.

13 Csillagfürt (lupin) és a belőle készült termékek.

Lupin and products containing lupin.

Lupine und daraus hergestellte Produkte.

14 Puhatestűek és a belőlük készült termékek.

Molluscs and products containing molluscs.

Weichkörperiere und daraus hergestellte Produkte.

PÓDIUM ÉTTEREM

1. kategória/1. category/1. Kategorie

Nyitva/Open/Geöffnet: 11⁰⁰–22⁰⁰

Telefon: +36 (96) 547 730 • E-mail: info@podiumetterem.hu

Nagy Imre
étteremvezető
F&B manager

Mészáros Balázs
konyhafőnök
executive chef

Üzemeltető/Powered by/Präsentiert von
Pannon Famulus Kft. 9022 Győr, Liszt Ferenc u. 42.