

Vörös Postakocsi Restaurant

anno 1971 since

1092 Budapest, Ráday utca 15.

Tel.: + 36 1 2176756 • e-mail: info@vorospk.com

www.vorospk.com

Vorspeisen

- „ROTE POSTKUTSCHE“ FLEISCH PLATTE.** 1990 Ft
Gefüllter Schweine Haxe mit geräucherte Rinderzunge dazu gekochte Spanferkel Speck in Paprika-Knoblauch Glanz, Frische Gemüse und Meerrettich.
- GÄNSELEBER TERRINE.** 2290 Ft
Hausgemacht Gänseleber Terrine mit in Tokajer Weine und Honig eingelegten Dörrfrüchten.
- PALATSCHINKEN AUF HORTOBÁGYER-ART.** 1490 Ft
Pfannkuchen mit Hackfleisch gefüllte, Paprika-Sahne-Sauce, Speckstreifen eingewickelt.
- GEBRATENEM KNOCHENMARK NACH KRÚDY-ART.** 1490 Ft
Gebratenem Knochenmark mit Lila Zwiebel, gebratene Knoblauch und Toaste.

Unsere Suppen

- GULASCHSUPPE. (0,500 L)** 1290 Ft
Traditionelle ungarische Gulaschsuppe, heiß und scharf gewürzte, mit Fleisch des ungarische Rind, Kartoffeln, Gemüse und rotem Paprika in Tasse.
- FISCHSUPPE NACH ART DER DONAUFISCHER. (0,600 L)** 1590 Ft
Würzige Paprika-Fischsuppe mit fünf Donaufischarten gekochten, mit Zwiebeln und Tomaten und Wels Filet, in einem Kessel serviert.
Karpfenmilch und Karpfenrogen 490 Ft
- GOLDENE RINDFLEISCH SUPPE. (0,500 L)** 1290 Ft
Eine goldene Suppe mit Gemüse, Rindfleisch, Markknochen und Feine Nudeln.
- MÁTRASZÉKER STEINPILZSUPPE. (0,500 L)** 990 Ft
Hausgemachte cremige Suppe mit wilden Steinpilzen, Gemüse und frischen Gartenkräutern, serviert mit gekochten Kartoffelklößen in Tasse.

Fischgerichte

- WELS-RAHMPAPRIKASCH NACH RÁCKEVER-ART. (200 GRAMM)** 2490 Ft
Donau-Wels, in hausgemachter Soße aus rotem Paprika geschmort.
- GEBACKENE WELS FILET. (200 GRAMM)** 2890 Ft
Gebackene Frische Wels Filet aus Donau mit Tartar Soße serviert.
- LACHS FILET. (200 GRAMM)** 3690 Ft
Gegrilltes Lachsfilet mit Kräutern sahnig Zitronengras-Sauce und Butterkarotten.

Ungarische Küche

Vörös Postakocsi Restaurant

anno 1971 since

1092 Budapest, Ráday utca 15.

Tel.: + 36 1 2176756 • e-mail: info@vorospk.com

www.vorospk.com

Hauptgerichte

HÜHNERBRUSTSTEAK-GRATIN. (200 GRAMM)	2290 Ft
<i>Saftiges Hühnerbruststeak, auf dem Grill gebraten, überbacken mit geräuchertem Schinken, Sonnengetrockneten Tomaten, geschmolzenem Mozzarella.</i>	
GEFÜLLTER-KNUSPRIGE HÜHNERBRUST. (200 GRAMM)	1990 Ft
<i>Panierte Hühnerbrust Filet gefüllt mit vier verschiedener Käse und Grünen Gewürze.</i>	
GEGRILLTER JUNGFERNBROTENSPIEß. (200 GRAMM)	2590 Ft
<i>Jungfernbratenspieß vom Schwein in dick geschnittenen gepfefferten Schinken eingerollt, auf Grill mit Zwiebeln und Tomaten gegrillt, mit einer würzigen Tomatensoße serviert.</i>	
KRONSTADTER MANGALICA SCHWEINSKLEINBRATEN. (200 GRAMM)	2890 Ft
<i>Saftiges und Zartes Jungfernkleinbraten mit Frische Tomaten, Paprika und Knoblauch dazu Hausgemachte Pommes Frites.</i>	
LENDENBRATEN SCHEIBEN NACH „STROGANOFF“-ART. (200 GRAMM)	2990 Ft
<i>Saftiges und Zartes Lenden Scheiben gebraten in Eisen Pfanne mit Pilzen und Sauergurken in einer Senf-Sahne Sauce serviert.</i>	
LENDENBRATEN VOM GRAURIND MIT STEINPILZE. (200 GRAMM)	4390 Ft
<i>Saftiges und zartes Tenderloin-Filet, zur Perfektion gegrillt, mit Steinpilze und hausgemachte Braun-Soße bedeckt.</i>	
LENDENSCHNEIBEN VOM GRAURIND NACH BUDAPESTER ART. (200 GRAMM)	4390 Ft
<i>Tenderloin-Filet zur Perfektion gegrillt, mit einem Gänseleber und kräftigen Ragout aus Pilzen, grünen Erbsen und Letscho bedeckt.</i>	
RIESEN CHAROLAIS RIB-EYE-STEAK MIT GÄNSELEBER. (500+200 GRAMM)	9990 Ft
<i>Saftig und bröckelig Charolais-Rind Rib-Eye mit Knochen und zwei Scheiben Gänseleber geschichtetem setzen mit Trüffel, Wunsch gebacken.</i>	
CHAROLAIS RIB-EYE-STEAK. (400 – 600 GRAMM)	990 Ft/ 100 gr
<i>Saftig und bröckelig Charolais-Rind Rib-Eye mit Knochen vom Rost dazu Gebratene Zwiebel Soße. Wie Sie Wünschen Gebratene auch für Zwei Personen.</i>	
RIESEN WIENER SCHNITZEL. (300 GRAMM)	2990 Ft
<i>Saftiges und Zartes Wiener Schnitzel aus Kalbsfleisch.</i>	
KALBSGOULASCH. (250 GRAMM)	2590 Ft
<i>Saftiges und zartes Kalbsgoulasch in roter Paprikasauce gekocht. Populärste Gerichte!</i>	
„SIEBENBÜRGER HOLZPLATTE“ SERVIERT AUF PORZELLAN. (250 GRAMM)	3590 Ft
<i>Lendenbraten, Jungfernbraten, Gänseleber aus Pfanne. Diese Gerichte vom Károly Gundel Rezept. Sie Er Waren die Beste Ungarische Restaurateur.</i>	

BITTE WÄHLEN SIE ZU DEN HAUPTGERICHTEN UNSERE BRAUNE SOBE, GEBRATENE ZWIEBELSOBE ODER KNOCHENMARK SOBE.

Ungarische Küche

Vörös Postakocsi Restaurant

anno 1971 since

1092 Budapest, Ráday utca 15.

Tel.: + 36 1 2176756 • e-mail: info@vorospk.com

www.vorospk.com

Spezialitäten des Hauses

GEBRATENE GÄNSEKEULE. (450 GRAMM)	2990 Ft
<i>Saftige und zarte Gänsekeule, langsam Gebratene in Kamin.</i>	
GEGRILLTE LAMMRÜCKEN MIT KNOCHEN. (300 GRAMM)	5990 Ft
<i>Junges Lamm mit frischem Rosmarin und Koriander marinierte und gegrillte.</i>	
GÄNSELEBER AUF UNGARISCHE ART. (200 GRAMM)	4500 Ft
<i>Scheiben der Leber bester ungarischer Gänse bis zur Perfektion gegrillt, serviert mit frischem Letscho (Paprika, Tomaten, Zwiebeln).</i>	
GÄNSELEBERSCHEIBEN MIT BLAUBEERENSAUCE. (200 GRAMM)	4500 Ft
<i>Scheiben der Leber bester ungarischer Gänse auf dem Rost, bis zur Perfektion gegrillt, serviert auf getoastetem Roggenbrot mit Blaubeerensauce und karamellisierten Birnen.</i>	
RINDERFILET MIT GÄNSELEBER. (200 GRAMM)	4500 Ft
<i>Gänseleber Scheiben und eine Lenden Filet Scheiben und eine Portobello Pilze geschichtetem setzen, Wunsch gebacken dazu Hausgemachte Eger Brauner Sauce.</i>	

Mangalica Spare Ribs

SPARE RIBS MIT GERAUCHERTEM BBQ GLASUR. (500 GRAMM)	TOP SELLER	2590 Ft
<i>Schweinerippchen in eine Marinade eingelegt, Knusprige gebraten mit gerauchertem BBQ Glasur.</i>		
SPARE RIBS MIT HONIG-SENF GLASUR. (500 GRAMM)	TOP SELLER	2590 Ft
<i>Schweinerippchen in eine Marinade eingelegt, Knusprige gebraten mit Honig-Senf Glasur.</i>		
UNGARISCHE SPARE RIBS MIT LETSCHO (500 GRAMM)		2590 Ft
<i>Schweinerippchen in eine Kreuzkümmel-Knoblauch Marinade eingelegt, Knusprige gebraten dazu Frische Ungarische Letscho.</i>		
SPARE RIBS MIT CHILI-KNOBLAUCH GLASUR. (500 GRAMM)		2590 Ft
<i>Schweinerippchen in eine Marinade eingelegt, Knusprige gebraten mit Chili-Knoblauch Glasur. (Mild Scharf)</i>		
SPARE RIBS MIT TEXAS-WÜRZIG GLASUR. (500 GRAMM)		2590 Ft
<i>Schweinerippchen in eine Marinade eingelegt, Knusprige gebraten mit Texas-Würzig Glasur. (Mild Scharf)</i>		
SPARE RIBS MIT „HOT SPICY“ GLASUR. (500 GRAMM)		2590 Ft
<i>Schweinerippchen in eine Marinade eingelegt, Knusprige gebraten mit Habanero Chili „Hot Spicy“ BBQ Glasur (Extra Scharf)</i>		
GEMISCHTER GRILL PLATTE (250 + 100 + 100 GRAMM)		2590 Ft
<i>Schweinerippchen mit BBQ Glasur, Würzige Hausgemachte Bratwurst und Jungfernbraten.</i>		

Ungarische Küche

Vörös Postakocsi Restaurant

anno 1971 since

1092 Budapest, Ráday utca 15.

Tel.: + 36 1 2176756 • e-mail: info@vorospk.com

www.vorospk.com

Beilagen

HAUSGEMACHTE POMMES FRITES.	590 Ft
PETERSILIENKARTOFFELN.	590 Ft
SCHAUMIG KARTOFFELBREI.	590 Ft
KARTOFFELAUFLAUF MIT WILDPILZEN UND SCHAFSKÄSE GEFÜLLT	790 Ft
PRINZESSKARTOFFELN.	590 Ft
STAMPFKARTOFFELN.	590 Ft
GESCHMORTER ROTKOHL.	590 Ft
GEBRATENE ODER GEGRILLEM GEMÜSE MIT GRÜNE GEWÜRZE.	990 Ft
HAUSGEMACHTEM QUARK NOCKERLN.	990 Ft
HAUSGEMACHTEM NUDELN MIT HÜTTENKÄSE, GRIEBEN UND DILL. (250 GR)	1290 Ft
HAUSGEMACHTEM NUDELN MIT HÜTTENKÄSE, GRIEBEN UND DILL. (150 GR)	890 Ft

**BITTE WÄHLEN SIE ZU DEN HAUPTGERICHTEN UNSERE BRAUNE SOBE,
GEBRATENE ZWIEBELSOBE ODER KNOCHENMARK SOBE.**

Vörös Postakocsi Restaurant

anno 1971 since

1092 Budapest, Ráday utca 15.

Tel.: + 36 1 2176756 • e-mail: info@vorospk.com

www.vorospk.com

Vegetarier Gerichte und Salaten

AUBERGINEN AUFLAUF.	2190 Ft
<i>Frische Auberginen mit drei Käsesorten gebacken, serviert in einer pikanten Tomatensoße und frischen Kräutern.</i>	
GEGRILLTER KÄSE.	2290 Ft
<i>Geräucherter ungarischer Gomolya-Käse, zart gegrillt, serviert auf einem Bett aus frischem Gemischter Blattsalat, Tomaten und Gurken mit Olivenöl.</i>	
CHEFKOCH SALAT.	1690 Ft
<i>Frische und knackig gemischter Salat (Tomaten, Gurken, Paprika, Grüner Salat) mit gebratene Walnüsse und Schafsquarkkäse dazu gebratene Brotwürfel und Vinaigrette.</i>	
CAESAR-SALAT.	1290 Ft
<i>Frisch gerupfter Roma Salat, Knoblauch-Croutons, geriebener Parmesankäse, frisch gemahlener Pfeffer, mit dem klassischen Caesar-Dressing.</i>	
Gebratene Hühnerbrust extra + 500 Ft	
GRIECHISCHER SALAT.	1690 Ft
<i>Frischer Feldsalat, Tomatenscheiben, Gurken, grüne Paprika, lila Zwiebeln und Oliven, mit Olivenöl abgeschmeckt und dicken Scheiben Fetakäse bedeckt.</i>	
GURKENSALAT.	590 Ft
<i>Mariniert mit Knoblauch-Essig, bedeckt mit Rahm.</i>	
TOMATENSALAT.	590 Ft
<i>Tomaten mariniert mit Essig und lila Zwiebeln.</i>	
SAUER EINGELEGTES.	590 Ft
<i>Sauer Eingelegtes aus Vecsés.</i>	

Dessert

SCHOMLAUER NOCKERLN.	990 Ft
<i>Löffelbiskuits mit Vanillecreme gefüllt, mit Schokoladensauce übergossen und mit Schlagsahne garniert.</i>	
GUNDEL-PALATSCHINKEN.	990 Ft
<i>Frisch zubereiteter Palatschinken, mit Erdnüssen gefüllt, mit heißer Schokoladensauce übergossen und mit Rum flambiert.</i>	
MINI SACHER KUCHEN. (TÄGLICH ANGEBOTE)	990 Ft
<i>Fein, moderne, handgefertigt.</i>	
<i>Diese Klassisch Kuchen mit viele Schokolade und Marmelade. Die Spitzenmodell!</i>	
MINI CIOCCOLATO KUCHEN. (TÄGLICH ANGEBOTE)	990 Ft
<i>Konzentriert Schokolade Erfahrung! Schokolade Löffelbiskuits, Schokolade Mousse und Schokolade Glanz.</i>	

Bei Kreditkartenzahlung werden 2% Gebühren berechnet.

Trinkgelder sind herzlich von unserem Servicepersonal zu schätzen. Empfohlene Menge von 10%.

Ungarische Küche

Vörös Postakocsi Restaurant

anno 1971 since

1092 Budapest, Ráday utca 15.

Tel.: + 36 1 2176756 • e-mail: info@vorospk.com

www.vorospk.com

[Festpreis-Menü](#)

[Getränke karte](#)

[Tischreservierung](#)

Ungarische Küche