SPEISEKARTE

STIFLER GARDEN
event & more

MENU



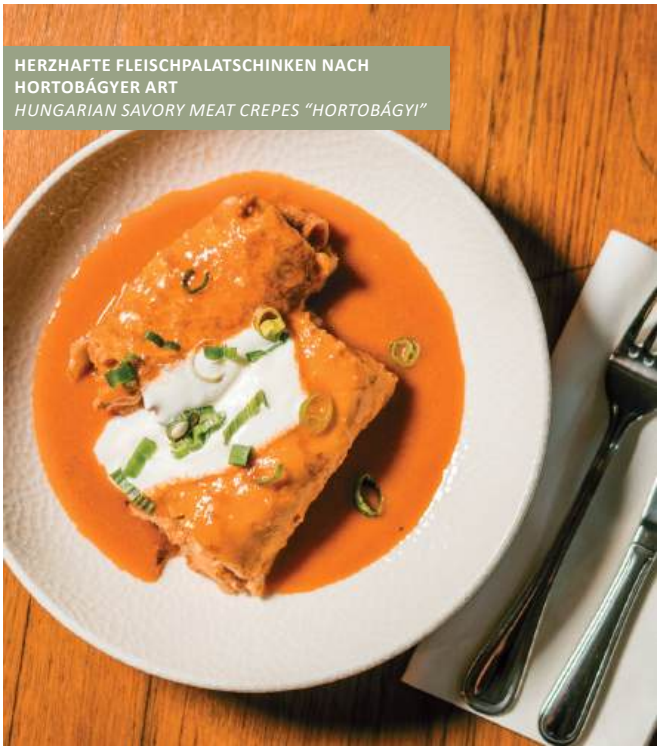
KNUSPRIGE BBQ-HÄHNCHENFLÜGEL MIT POMMES FRITES UND COLESLAW-SALAT
CRISPY BBQ CHICKEN WINGS WITH FRIES AND COLESLAW SALAT



AUBERGINENCREME MIT FRISCHEM GEMISCHTEM SALAT UND TOAST
EGGPLANT SPREAD WITH FRESH MIXED SALAD AND TOAST



STEAK TATAR MIT GEMÜSE UND TOAST
STEAK TARTARE WITH VEGETABLES AND TOAST



HERZHAFTE FLEISCHPALATSCHINKEN NACH HORTOBÁGYER ART
HUNGARIAN SAVORY MEAT CREPES "HORTOBÁGYI"

BIERBEGLEITER & SNACKS – ZUM TEILEN
BEER SNACKS & SHARING BITES

KNUSPRIGE BBQ-HÄHNCHENFLÜGEL MIT POMMES FRITES UND COLESLAW-SALAT 1,7,10 *CRISPY BBQ CHICKEN WINGS WITH FRIES AND COLESLAW SALAD* 1,7,10	**4 990 FT**
POMMES-FRITES-PLATTE MIT HAUSGEMACHTER DEEP-SAUCE 1,7 *FRENCH FRIES PLATE WITH HOMEMADE DEEP SAUCE* 1,7	**4 690 FT**
SÜSSKARTOFFEL-POMMES MIT HAUSGEMACHTER DEEP-SAUCE 1,7 *SWEET POTATO FRIES PLATE WITH HOMEMADE DEEP SAUCE* 1,7	**5 390 FT**
BAYERISCHE BREZEL 1,7 *BAVARIAN PRETZEL* 1,7	**2 490 FT**

VORSPEISEN
STARTERS

AUBERGINENCREME MIT FRISCHEM GEMISCHTEM SALAT UND TOAST 1,10 *EGGPLANT SPREAD WITH FRESH MIXED SALAD AND TOAST* 1,10	**3 790 FT**
STEAK TATAR MIT GEMÜSE UND TOAST 1,7,10 *STEAK TARTARE WITH VEGETABLES AND TOAST* 1,7,10	**6 790 FT**
HERZHAFTE FLEISCHPALATSCHINKEN NACH HORTOBÁGYER ART 1,3,7 *HUNGARIAN SAVORY MEAT CREPES "HORTOBÁGYI"* 1,3,7	**3 990 FT**



CAESAR-SALAT MIT GEBRATENE RIESENGARNELEN
CAESAR SALAD WITH SAUTÉED KING PRAWNS



KARTOFFEL-LAUCH-CREMESUPPE (VICHYSSOISE)
POTATO AND LEEK CREAM SOUP (VICHYSSOISE)



GEMISCHTER SALAT MIT GERÖSTETEM QUINOA, ORANGEN-BALSAMICO-DRESSING UND GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST
MIXED SALAD WITH ROASTED QUINOA, ORANGE BALSAMIC DRESSING AND GRILLED CHICKEN



GEMISCHTER SALAT MIT GERÖSTETEM QUINOA, ORANGEN-BALSAMICO-DRESSING UND GEGRILLTER ZIEGENKÄSE
MIXED SALAD WITH ROASTED QUINOA, ORANGE BALSAMIC DRESSING AND GRILLED GOAT CHEESE

SALATE
SALADS

CAESAR-SALAT 1,4,7,10 — **3 790 FT**
RÖMERSALAT, PARMESAN, GERÖSTETE BROTWÜRFEL, KAPERN, CAESAR-DRESSING
CAESAR SALAD 1,4,7,10
ROMAINE LETTUCE, PARMESAN, CROUTONS, CAPERS, CAESAR DRESSING

+GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST — **+ 1 200 FT**
+GRILLED CHICKEN

+GEBRATENE RIESENGARNELEN 2 — **+ 2 800 FT**
+SAUTÉED KING PRAWNS 2

+GEGRILLTER ZIEGENKÄSE 7 — **+ 2 700 FT**
+GRILLED GOAT CHEESE 7

GEMISCHTER SALAT MIT GERÖSTETEM QUINOA UND ORANGEN-BALSAMICO-DRESSING 10 — **3 690 FT**
MIXED SALAD WITH ROASTED QUINOA AND ORANGE BALSAMIC DRESSING 10

+GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST — **+ 1 200 FT**
+GRILLED CHICKEN

+GEBRATENE RIESENGARNELEN 2 — **+ 2 800 FT**
+SAUTÉED KING PRAWNS 2

+GEGRILLTER ZIEGENKÄSE 7 — **+ 2 700 FT**
+GRILLED GOAT CHEESE 7

SUPPEN
SOUPS

KLARE GEFLÜGELBRÜHE MIT MITGEKOCHTEM GEMÜSE, SCHNECKENNUDELN UND FLEISCH 1,3,9 — **3 490 FT**
CLEAR POULTRY SOUP WITH VEGETABLES, PASTA AND MEAT 1,3,9

UNGARISCHE GULASCHSUPPE MIT NOCKERLN 1,3,9 — **3 990 FT**
GOULASH SOUP WITH PINCH DUMPLINGS 1,3,9

KARTOFFEL-LAUCH-CREMESUPPE (VICHYSSOISE) 7 — **2 990 FT**
POTATO AND LEEK CREAM SOUP (VICHYSSOISE) 7

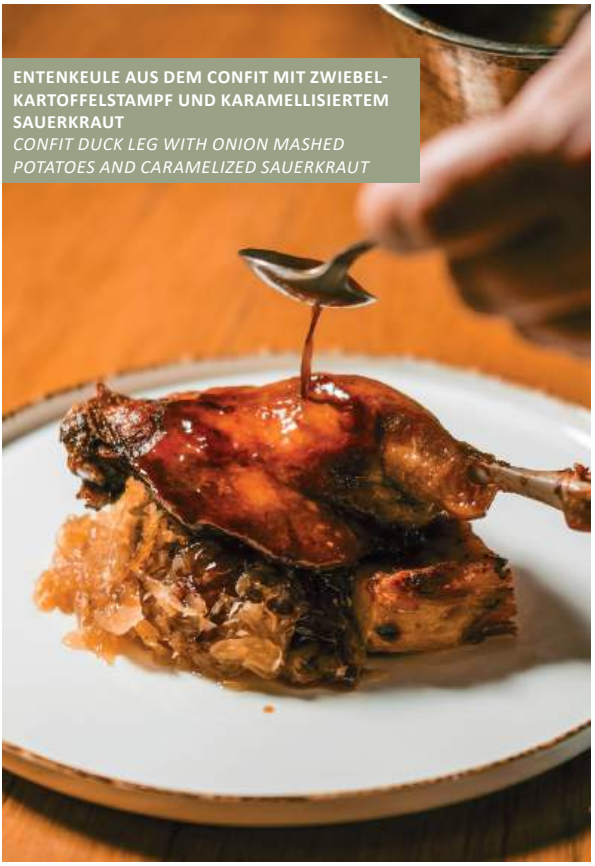
+ SPECKCHIPS — **+ 150 FT**



GEGRILLTES LACHSSTEAK MIT ROTE-BETE-RISOTTO
GRILLED SALMON STEAK WITH BEETROOT RISOTTO



BRASSÓI-ART SCHWEINEFLEISCH MIT KARTOFFELN
BRASSÓI-STYLE PORK WITH POTATOES



ENTENKEULE AUS DEM CONFIT MIT ZWIEBEL-KARTOFFELSTAMPF UND KARAMELLISIERTEM SAUERKRAUT
CONFIT DUCK LEG WITH ONION MASHED POTATOES AND CARAMELIZED SAUERKRAUT



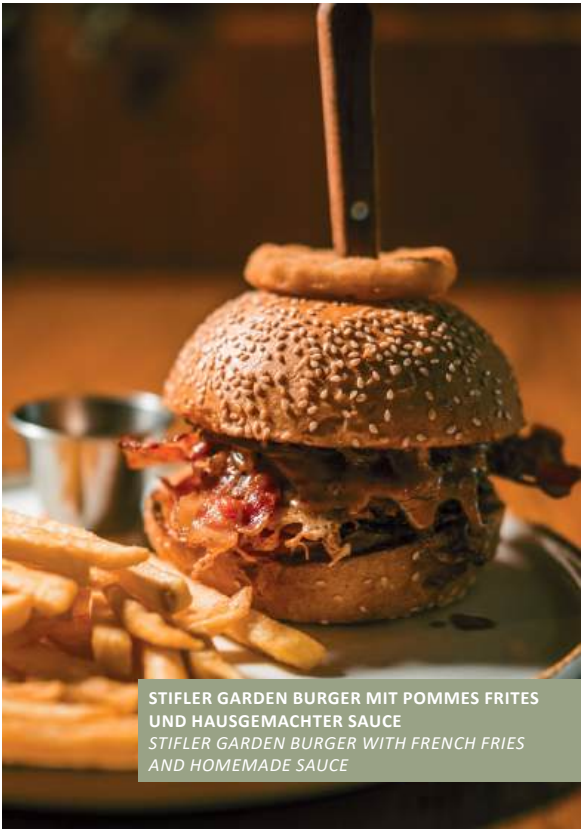
HÄHNCHENBRUST CORDON BLEU MIT JASMINREIS UND REMOULADENSAUCE
CHICKEN BREAST CORDON BLEU WITH JASMINE RICE AND TARTAR SAUCE

HAUPTGERICHTE
MAIN COURSES

HÄHNCHENBRUST CORDON BLEU MIT JASMINREIS UND REMOULADENSAUCE 1,3,7,10 *CHICKEN BREAST CORDON BLEU WITH JASMINE RICE AND TARTAR SAUCE* 1,3,7,10	**6 690 FT**
ENTENKEULE AUS DEM CONFIT MIT ZWIEBEL-KARTOFFELSTAMPF UND KARAMELLISIERTEM SAUERKRAUT 6,9 *CONFIT DUCK LEG WITH ONION MASHED POTATOES AND CARAMELIZED SAUERKRAUT* 6,9	**7 490 FT**
BRASSÓI-ART SCHWEINEFLEISCH MIT KARTOFFELN 1,9 *BRASSÓI-STYLE PORK WITH POTATOES* 1,9	**4 790 FT**
WIENER SCHNITZEL AUS SCHWEINEFILET MIT ÖSTERREICHISCHEM KARTOFFELSALAT UND KÜRBISKERNEN 1,3,7,9,10 *WIENER SCHNITZEL MADE WITH PORK TENDERLOIN, SERVED WITH AUSTRIAN PUMPKIN SEED POTATO SALAD* 1,3,7,9,10	**6 990 FT**
KALBSPAPRIKASCH MIT EIER-NOCKERLN 1,3,7,9 *VEAL PAPRIKASH WITH EGG DUMPLINGS* 1,3,7,9	**7 390 FT**
UNGARISCHER ROSTBRATEN MIT RÖSTZWIEBELN UND KARTOFFELPÜREE 1,6,7,9 *HUNGARIAN-STYLE ROAST BEEF WITH FRIED ONIONS AND MASHED POTATOES* 1,6,7,9	**9 490 FT**
SPAGETTI AGLIO E' OLIO 1,3,7	**3 790 FT**
SPAGHETTI AGLIO E' OLIO MIT GEGRILLTER HÄHNCHENBRUST 1,3,7 *SPAGETTI AGLIO E' OLIO WITH GRILLED CHICKEN BREAST* 1,3,7	**4 990 FT**
SPAGHETTI AGLIO E' OLIO MIT GEBRATENEN RIESENGARNELEN 1,2,3,7 *SPAGETTI AGLIO E' OLIO WITH SAUTÉED KING PRAWNS* 1,2,3,7	**6 590 FT**
GEGRILLTES LACHSSTEAK MIT ROTE-BETE-RISOTTO 4,7,9 *GRILLED SALMON STEAK WITH BEETROOT RISOTTO* 4,7,9	**8 490 FT**
GEGRILLTER FRANZÖSISCHER ZIEGENKÄSE MIT SÜSSKARTOFFEL UND FEIGENMARMELADE 1,7 *GRILLED FRENCH GOAT CHEESE WITH SWEET POTATO AND FIG JAM* 1,7	**5 990 FT**



JUICY LUCY BURGER MIT POMMES FRITES UND HAUSGEMACHTER SAUCE
JUICY LUCY BURGER WITH FRENCH FRIES AND HOMEMADE SAUCE



STIFLER GARDEN BURGER MIT POMMES FRITES UND HAUSGEMACHTER SAUCE
STIFLER GARDEN BURGER WITH FRENCH FRIES AND HOMEMADE SAUCE



PULLED-PORK-BURGER MIT POMMES FRITES UND HAUSGEMACHTER SAUCE
PULLED-PORK BURGER WITH FRENCH FRIES AND HOMEMADE SAUCE

DEEP Burger

UNSERE BURGER SERVIEREN WIR MIT POMMES FRITES UND HAUSGEMACHTER SAUCE. AUF WUNSCH SIND UNSERE BURGER AUCH MIT SÜSSKARTOFFEL-POMMES ERHÄLTLICH. +950 FT

OUR BURGERS ARE SERVED WITH FRENCH FRIES AND HOMEMADE SAUCE.
BURGERS CAN ALSO BE ORDERED WITH SWEET POTATO FRIES. +950 HUF

JUICY LUCY BURGER MIT POMMES FRITES UND HAUSGEMACHTER SAUCE (1,3,7,9,10,11) — **6 790 FT**
RINDFLEISCHPATTY, CHEDDAR-KÄSEKRONE, JALAPEÑO, GERÄUCHERTE GURKEN, EISBERGSALAT, SENF, CHILI-MAYONNAISE

JUICY LUCY BURGER WITH FRENCH FRIES AND HOMEMADE SAUCE (1,3,7,9,10,11)
BEEF PATTY, CHEDDAR CHEESE CROWN, JALAPENO, SMOKED PICKLES, ICEBERG LETTUCE, MUSTARD, CHILI MAYO

STIFLER GARDEN BURGER MIT POMMES FRITES UND HAUSGEMACHTER SAUCE (1,3,7,9,10,11) — **6 690 FT**
RINDFLEISCHPATTY, BACON, TOMATE, KARAMELLISIERTE ZWIEBELN, KÄSEKRONE, CHIPOTLE-MAYONNAISE

STIFLER GARDEN BURGER WITH FRENCH FRIES AND HOMEMADE SAUCE (1,3,7,9,10,11)
BEEF PATTY, BACON, TOMATO, CARAMELIZED ONION, CHEESE CROWN, CHIPOTLE MAYO

PULLED-PORK-BURGER MIT POMMES FRITES UND HAUSGEMACHTER SAUCE (1,3,7,9,10,11) — **6 390 FT**
PULLED PORK, COLESLAW, KÄSEKRONE, BBQ-SAUCE

PULLED-PORK BURGER WITH FRENCH FRIES AND HOMEMADE SAUCE (1,3,7,9,10,11)
PULLED PORK, COLESLAW, CHEESE CROWN, BBQ SAUCE



UNGARISCHER ROSTBRATEN MIT RÖSTZWIEBELN UND KARTOFFELPÜREE
HUNGARIAN-STYLE ROAST BEEF WITH FRIED ONIONS AND MASHED POTATOES



KALBSPAPRIKASCH MIT EIER-NOCKERLN
VEAL PAPRIKASH WITH EGG DUMPLINGS



WIENER SCHNITZEL AUS SCHWEINEFILET MIT ÖSTERREICHISCHEM KARTOFFELSALAT UND KÜRBISKERNEN
WIENER SCHNITZEL MADE WITH PORK TENDERLOIN, SERVED WITH AUSTRIAN PUMPKIN SEED POTATO SALAD

KINDERMENÜ
BIS 14 JAHRE

KIDS' MENU
UP TO 14 YEARS OLD

„KÜKEN-SUPPE" – GEFLÜGELBRÜHE IN DER TASSE 1,3,9 — **2 390 FT**
MIT GEKOCHTEM FLEISCH, GEMÜSE UND SCHNECKENNUDELN

"LITTLE CHICK SOUP" POULTRY BROTH SERVED IN A CUP 1,3,9
WITH COOKED CHICKEN, VEGETABLES AND NOODLES

„KNUSPRIGE HÄHNCHENHÄPPCHEN" 1,3 — **3 990 FT**
PANIERTES HÄHNCHENBRUSTFILET MIT POMMES FRITES UND KETCHUP

"CRISPY CHICKEN BITES" 1,3
BREADED CHICKEN BREAST WITH FRENCH FRIES AND KETCHUP

„MÄRCHEN-SPAGHETTI" – SPAGHETTI MIT SAUERRAHM UND KÄSE 1,3,7 — **3 390 FT**
"FAIRYTALE SPAGHETTI" SPAGHETTI WITH SOUR CREAM AND CHEESE 1,3,7

SAUER EINGELEGTES & BEILAGENSALATE
PICKLES & SIDE SALADS

GURKENSALAT — **1 690 FT**
CUCUMBER SALAD

GEMISCHTES FASS-SAUERGEMÜSE AUS VECSÉS 1,12 — **1 690 FT**
MIXED PICKLES FROM VECSÉS 1,12

ROTE BETE MIT MEERRETTICH 12 — **1 690 FT**
BEETROOT WITH HORSERADISH 12



VEGANES MILCHREIS-DESSERT MIT ERDBEERSAUCE UND PISTAZIEN
VEGAN RICE PUDDING WITH STRAWBERRY SAUCE AND PISTACHIO



SOMLAUER NOCKERLN
"SOMLÓI" SPONGE CAKE



GEBACKENE QUARKKNÖDEL MIT WEISSER SCHOKOLADENSAUCE
FRIED COTTAGE CHEESE DUMPLINGS WITH WHITE CHOCOLATE SAUCE

DESSERTS
DESSERTS

GEBACKENE QUARKKNÖDEL MIT WEISSER SCHOKOLADENSAUCE 1,3,7 **3 490 FT**
FRIED COTTAGE CHEESE DUMPLINGS WITH WHITE CHOCOLATE SAUCE 1,3,7

SOMLAUER NOCKERLN 1,3,7,8 **3 290 FT**
"SOMLÓI" SPONGE CAKE 1,3,7,8

VEGANES MILCHREIS-DESSERT MIT ERDBEERSAUCE UND PISTAZIEN 8 **3 390 FT**
VEGAN RICE PUDDING WITH STRAWBERRY SAUCE AND PISTACHIO 8

ALLERGENE:	CODE:	ALLERGENS:	CODE:
GLUTEN	1	GLUTEN	1
KREBSTIERE	2	CRUSTACEANS	2
EIER	3	EGG	3
FISCH	4	FISH	4
ERDNÜSSE	5	PEANUT	5
SOJA	6	SOY	6
MILCHPRODUKTE, LAKTOSE	7	DAIRY, LACTOSE	7
SCHALENFRÜCHTE (NÜSSE)	8	NUTS	8
SELLERIE	9	CELERY	9
SENF	10	MUSTARD	10
SESAM	11	SESAME SEEDS	11
SCHWEFELDIOXID UND SULFITE	12	SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES	12
LUPINEN	13	LUPIN	13
WEICHTIERE	14	MOLLUSCS	14

UNSERE VEGANEN, VEGETARISCHEN UND GLUTENFREIEN GERICHTE KÖNNEN WIR NICHT VOLLSTÄNDIG VOR KREUZKONTAMINATIONEN SCHÜTZEN, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN.
WE CANNOT GUARANTEE THE ABSENCE OF CROSS-CONTAMINATION THAT MAY CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES IN OUR VEGAN, VEGETARIAN, AND GLUTEN-FREE DISHES.

DIE AUF UNSERER SPEISEKARTE ANGEGEBENEN PREISE VERSTEHEN SICH INKLUSIVE SERVICEGEBÜHR UND MEHRWERTSTEUER.
OUR MENU PRICES INCLUDE SERVICE CHARGE AND VAT.

WENN SIE MIT UNSEREM SERVICE ZUFRIEDEN WAREN, FREUEN WIR UNS ÜBER EIN ZUSÄTZLICHES TRINKGELD UND NEHMEN DIESES DANKBAR ENTGEGEN.
IF YOU WERE SATISFIED WITH OUR SERVICE, WE GRATEFULLY APPRECIATE AND GLADLY ACCEPT ANY ADDITIONAL TIP.



1143 BUDAPEST, STEFÁNIA ÚT 1.
+36 20 200 1000 | INFO@STIFLERGARDEN.HU