

## Hideg előételek

Kalte Vorspeisen, Cold appetizers

- 1. Tatárbeafsteak** **5.900 Ft**  
Tatar  
Beef-Tartare
- 2. Feketeerdei sonka színes zöldség tatárral,  
házi brióssal, pesto mártással** **4.900 Ft**  
Schwarzwälder Schinken mit Gemüsetatar, Brioche, Pesto-Soße  
Dry cured ham, vegetable tartar, brioche, pesto sauce

## Meleg előételek

Warme Vorspeisen, Warm appetizers

- 3. Hortobágyi húsos palacsinta** **3.150 Ft**  
Hortobágyer Fleischpalatschinken  
Hortobágy style pancake
- 4. Juhtúróval töltött rántott gomba kapormártással** **2.950 Ft**  
Panierte Pilzköpfe mit Schafskäse gefüllt, mit Dillsoße  
Mushrooms stuffed with cottage cheese made from sheep's milk,  
and pan-fried in breadcrumbs served with a dill sauce

## Levesek

Suppen, Soups

- |     |  |                 |
|-----|--|-----------------|
| 5.  | <b>Brokkoli krémleves sajttal</b><br>Brokkolicremesuppe mit Käse<br>Cream of broccoli soup with cheese                                     | <b>1.600 Ft</b> |
| 6.  | <b>Zeller krémleves pirított zsemlekockával</b><br>Selleriecremesuppe mit gerösteten Brötchenwürfeln<br>Cream of celery soup with croutons | <b>1.600 Ft</b> |
| 7.  | <b>Tejfölös gombaleves</b><br>Pilzsuppe mit saurer Sahne<br>Mushroom soup with sour cream  | <b>1.950 Ft</b> |
| 8.  | <b>Görög gyümölcsleves</b><br>Griechische Obstsuppe<br>Greek fruit soup  | <b>1.950 Ft</b> |
| 9.  | <b>Erőleves tojással</b><br>Kraftbrühe mit Ei/Consommé with eggs   | <b>1.600 Ft</b> |
| 10. | <b>Csontleves cércsónomáttal</b><br>Brühe mit Fadennudeln<br>Broth with vermicelli   | <b>1.600 Ft</b> |
| 11. | <b>Csontleves májgaluskával</b><br>Brühe mit Leberknödeln<br>Broth with liver dumplings  | <b>1.800 Ft</b> |
| 12. | <b>Tárkonyos csirkeragu leves</b><br>Hühnerragoutsuppe mit Estragon<br>Chicken ragout soup with tarragon                                   | <b>2.500 Ft</b> |
| 13. | <b>Alföldi gulyásleves</b><br>Gulaschsuppe auf Tiefebener Art<br>Goulash soup Alföld style   | <b>2.800 Ft</b> |
| 14. | <b>Babgulyás</b><br>Bohnengulasch/Bean goulash   | <b>2.800 Ft</b> |

## **Halételek**

Fischgerichte, Fish dishes

- |            |  |                 |
|------------|--|-----------------|
| <b>15.</b> | <b>Roston sült lazacfilé</b><br>Lachsfilet vom Rost<br>Roasted fillet of salmon                      | <b>4.100 Ft</b> |
| <b>16.</b> | <b>Pontyszelet rántva</b><br>Paniertes Karpfenfilet<br>Fillet of carp pan-fried in breadcrumbs       | <b>3.500 Ft</b> |
| <b>17.</b> | <b>Tengeri halfilé rántva</b><br>Paniertes Seefischfilet<br>Sea fish fillet pan-fried in breadcrumbs | <b>3.000 Ft</b> |

## **Halételekhez választható mártások**

Soßen zu den Fischgerichten, Sauces for fish dishes

- |            |   |               |
|------------|---|---------------|
| <b>18.</b> | <b>Fehérboros mártások</b><br>Weißweinsauce, White wine sauce | <b>900 Ft</b> |
|            | - Citromos<br>Zitronensauce, Lemon                            | <b>900 Ft</b> |
|            | - Gombamártás<br>Pilzsauce, Mushroom sauce                    | <b>900 Ft</b> |
| <b>19.</b> | <b>Paradicsomos mártás</b><br>Tomatensauce, Tomato sauce      | <b>900 Ft</b> |

<b>Készételek</b>			kis adag
Fertiggerichte, Dishes prepared in advance			kleine Portion small portion
<b>20.</b>	<b>Sertéspörkölt</b> Schweinspörkölt Pork stew	<b>2.950 Ft</b>	<b>2.100 Ft</b>
<b>21.</b>	<b>Vörösboros marhapörkölt</b> Rindspörkölt, gekocht mit Rotwein Beef stew	<b>3.500 Ft</b>	<b>2.450 Ft</b>
<b>22.</b>	<b>Baranyai töltött szármák</b> (füstölt kolbász, főtt füstölt tarja) Gefülltes Kraut mit geräucherter Wurst und geräuchertem Kamm Stuffed cabbage with smoked sausage and spare ribs	<b>2.900 Ft</b>	<b>2.000 Ft</b>

<b>Szárnyas frissensültek</b>		kis adag	
Geflügel, Poultry dishes		kleine Portion small portion	
<b>23.</b>	<b>Szezámagos bundázott csirkemellfilé</b> Paniertes Hühnerbrustfilet im Sesammantel Breaded chicken breast with sesame seeds	<b>2.950 Ft</b>	<b>2.100 Ft</b>
<b>24.</b>	<b>Csirkemellfilé párizsiasan</b> Hühnerbrustfilet auf Pariser Art / Battared chicken breast fillet	<b>2.950 Ft</b>	<b>2.100 Ft</b>
<b>25.</b>	<b>Rántott csirkemellfilé</b> Paniertes Hühnerbrustfilet / Breaded chicken breast fillet	<b>2.950 Ft</b>	<b>2.100 Ft</b>
<b>26.</b>	<b>Roston sült csirkemell filé</b> Hühnerbrustfilet vom Rost / Grilled chicken breast fillet	<b>2.950 Ft</b>	<b>2.100 Ft</b>
<b>27.</b>	<b>Hannoveri pulykamell tekercs</b> Putenbrustroulade auf Hannover Art / Turkey breast rolls Hannover style	<b>3.100 Ft</b>	<b>2.200 Ft</b>
<b>28.</b>	<b>Aszalt szilvával töltött pulykamell tekercs</b> Putenbrustroulade mit Dörrpflaume gefüllt Turkey breast rolls filled with prunes	<b>3.150 Ft</b>	<b>2.200 Ft</b>
<b>29.</b>	<b>Kijevi jércemell</b> Hühnerbrust auf Kijever Art/Pullet breast Kiev style	<b>3.150 Ft</b>	<b>2.200 Ft</b>
<b>30.</b>	<b>Farmer saláta grillezett csirkemell filével</b> (balzsamecet, capry bogyó) Farmersalat mit Hühnerbrustfilet vom Rost (mit Balsamicoessig und Kapern) Grilled chickenbreast fillet and farmer's salad( with balsamic vinegar and capers)	<b>3.450 Ft</b>	<b>2.500 Ft</b>
<b>31.</b>	<b>Kemencében sült kacsacomb (2db) steak burgonyával, almás lilakáposztával</b> Im Ofen gebratene Entenkeule mit Steakkartoffeln und Apfel-Rotkraut Oven-baked duckleg with steak potatoes and red cabbage with apple	<b>5.500 Ft</b>	
<b>32.</b>	<b>Gesztenyével töltött pulykamell filé szezámagos bundában vörösboros áfonyával</b> Mit Kastanien gefülltes Putenbrustfilet im Sesammantel mit Heidelbeeren im Rotwein Chestnut filled turkey breast in sesame seed breadcrumbs and blueberries with red wine sauce	<b>3.300 Ft</b>	

**Sertésből készült frissensültek**

Vom Schwein, Pork dishes

kis adag  
kleine Portion  
smallportion

<b>33.</b>	<b>Rántott sertésszelet</b> Paniertes Schweineschnitzel/ Breadcr pork	<b>2.950 Ft</b>	<b>2.100 Ft</b>
<b>34.</b>	<b>Párizsi sertésszelet</b> Schweineschnitzel auf Pariser Art/Battered pork	<b>2.950 Ft</b>	<b>2.100 Ft</b>
<b>35.</b>	<b>Parasztos sertéskaraj</b> Schweinekotelett auf Bauer Art Pork chop peasant style	<b>3.150 Ft</b>	<b>2.200 Ft</b>
<b>36.</b>	<b>Zengővárkonyi sertéstekeracs /Tájjellegű</b> (Uborkával, sonkával, sajttal töltve, tekerve és rántva) Schweineroulade auf Zengővárkony Art (panierte Schweineroulade mit Gurken, Schinken und Käse gefüllt) Pork roulade Zengővárkony style (filled with diced gherkin, ham, mushrooms, pan-fried in breadcrumbs)	<b>3.150 Ft</b>	<b>2.200 Ft</b>
<b>37.</b>	<b>Tarjával-füstölt sajttal töltött sertésszelet rántva</b> Paniertes Schweineschnitzel mit Kamm und geräuchertem Käse gefüllt Pork filled with clod and smoked cheese, pan-fried in breadcrumbs	<b>3.350 Ft</b>	<b>2.400 Ft</b>
<b>38.</b>	<b>Szűzermék Gulner módra</b> <b>(szalonnás lecsós szűz, korong burgonya, kakastaréj)</b> Schweinemedallions nach Gulner Art (mit Letscho, Speck Kartoffeln und gebratenem Speck) Medallions in Gulner style ( bacon,onion pepper,tomato sauce )with potato and fat bacon	<b>4.250 Ft</b>	
<b>39.</b>	<b>Cordon Bleu</b> (sonkával-sajttal töltött sertésszelet rántva) Cordon Bleu (paniertes Schweineschnitzel mit Schinken und Käse gefüllt) Cordon Bleu (breaded pork filled with ham and cheese, pan-fried in breadcrumbs)	<b>3.400 Ft</b>	
<b>40.</b>	<b>Cigánypecsenye</b> Ziegeunerbraten/Pork cutlet Gipsy style	<b>3.500 Ft</b>	
<b>41.</b>	<b>Mustáros pikáns pecsenye</b> Pikanter Braten mit Senf/Pork cutlet with mustard	<b>3.500 Ft</b>	
<b>42.</b>	<b>Brassói aprópecsenye</b> Schweinebraten nach Brassoer Art/Pork strips Brasso style	<b>3.300 Ft</b>	<b>2.300 Ft</b>
<b>43.</b>	<b>Borzas szűzermék</b> Schweinemedallions mit Kartoffelraspeln/Pork medaillons	<b>3.600 Ft</b>	

## Sertésből készült frissensültek

Vom Schwein, Pork dishes

- 44. Erdélyi fatányéros** **5.500 Ft**  
(3 fajta hús, kakastarék, körettel)  
Siebenbürgener Holzplatte  
(3 verschiedene Fleischsorten, gebratener Speck und Beilage)  
Transylvanian mixed grill  
(three kinds of meat, fat bacon and side dish)
- 45. Laterum tál /2 személyes** **9.500 Ft**  
(Füstölt tarjával, füstölt sajttal töltött sertésszelet rántva,  
mustáros pikáns pecsenye, párizsi csirkemell,  
rántott sajt, virslirózsa, vegyes körettel)  
Laterumplatte für 2 Personen  
(paniertes Schweinschnitzel mit geräuchertem Kamm und Käse gefüllt, pikantes Schweinschnitzel mit Senf  
gebraten, Hühnerbrust auf Pariser Art,  
panierter Käse, Würstchenrose und gemischte Beilage)  
Laterum plate for 2 person  
(breaded pork filled with smoked clod and cheese, piquant roast with mustard, battered turkey breast  
fillet, breaded cheese, fried sausage, and a mixed side dish)
- 46. Bakonyi sertésszelet galuskával** **4.200 Ft**  
Schweineschnitzel auf Bakony Art mit Nockerln  
Pork Bakony style with Dumplings
- 47. Mézes-gyömbéres sertéskaraj grillezett  
barackkal, krokettel** **4.000 Ft**  
Schweineschnitzel mit Honig und Ingwer mit gegrilltem Pfirsich und Kroketten  
Porkfillet with honey and ginger, grilled peaches and croquettes
- 48. Sertéstarja zselici módra, steakburgonyával  
tükörtojással, lyoni hagymakarikákkal** **4.500 Ft**  
Schweinekamm nach Zselic Art mit Spiegelei und Zwiebelringen nach Lyoner Art  
Pork clod with egg sunny side up and onion Lyon style

## **Marhából készült frissensültek**

(Vom Rind, Beef dishes)

- |            |   |                 |
|------------|---|-----------------|
| <b>49.</b> | <b>Hátszíncsíkok grillezett zöldségekkel halmozva<br/>ínyenc mártással,párolt rizzsel</b>                             | <b>6.500 Ft</b> |
|            | Lendengeschnetzelt mit gegrilltem Gemüse und Gourmetsoße<br>Sirloin stripes with grilled vegetables and gourmet sauce |                 |
| <b>50.</b> | <b>Hagymás rostélyos,steak burgonyával</b>  | <b>6.500 Ft</b> |
|            | Zwiebelrostbraten steakkartoffeln<br>Rib-steak with fried onion,steak potatoes  |                 |
| <b>51.</b> | <b>Bélszín Holstein módra</b>   | <b>5.500 Ft</b> |
|            | Lendenbraten auf Holstein Art/Loin Holstein style   |                 |
| <b>52.</b> | <b>Chateaubriand<br/>(fűszeres steak, vajban párolt zöldség halmok)</b>   | <b>9.400 Ft</b> |
|            | Chateaubriand/Chateaubriand   |                 |
| <b>53.</b> | <b>Bélszínérmék grillezett zöldségágyon,párolt rizzsel</b>  | <b>3.950 Ft</b> |
|            | Lendenmedaillons mit gegrilltem Gemüse und reis<br>Beef medaillons with grilled vegetables with rice                  |                 |



## **Vegetáriánus**

Vegetarische Speisen, Vegetarian dishes

kis adag  
kleine Portion  
small portion

- |            |   |                  |                 |
|------------|---|------------------|-----------------|
| <b>54.</b> | <b>Rántott sajt</b><br>Panierter Käse/Cheese pan-fried in breadcrumbs   | <b>2.900 Ft</b>  | <b>2.100 Ft</b> |
| <b>55.</b> | <b>Rántott gomba</b><br>Panierte Pilzköpfe/Mushrooms pan-fried in breadcrumbs   | <b>2.850 Ft</b>  | <b>2.000 Ft</b> |
| <b>56.</b> | <b>Cukkíni érmék mandulás bundában</b><br>Zucchini in Mandelpanade<br>Zucchini breaded with almonds   | <b>2.900 Ft</b>  |                 |
| <b>57.</b> | <b>Rántott Camambert sajt áfonya lekvárral párolt rizzsel</b><br>Gebackener Camembert mit Preiselbeermarmelade mit reis<br>Camembert pan-fried in breadcrumbs served with cranberry sauce with rice | <b>3.600.-Ft</b> |                 |

## **Vegán**

Vegane Speise, Vegan dishes

- |            |   |                  |  |
|------------|---|------------------|--|
| <b>58.</b> | <b>Pirított tofu szeletek, olívás kerti zöldségekkel párolt rizzsel</b><br>Geröstete Tofuscheiben mit Gemüse aus dem Garten,reis<br>Seared tofu chops with vegetables in olive oil,rice | <b>2.950 Ft</b>  |  |
| <b>59.</b> | <b>Hamis sólet (bab, zöldség, árpagyönggyel)</b><br>Falscher „sólet“ (Bohnen, Gemüse, Graupen)<br>Fake cholent (bean, vegetables, pearl barley)   | <b>2.950 Ft</b>  |  |
| <b>60.</b> | <b>Vegán bolognai vörös lencséből,durum tésztával</b><br>Vegan bolognese made from red lentils,durum pasta<br>Hartweizennudeln aus veganen roten Bolognese-Linsen                       | <b>2.950 Ft</b>  |  |
| <b>61.</b> | <b>Ratatouille</b><br>Ratatouille<br>Ratatouille  | <b>2.950.-Ft</b> |  |

## Köreték

Beilagen, Garnishes, Side dishes

- |            |  |                 |
|------------|--|-----------------|
| <b>62.</b> | <b>Párolt rizs</b><br>Gedünsteter Reis/Steamed rice  | <b>750 Ft</b>   |
| <b>63.</b> | <b>Zöldséges rizs</b><br>Gemüsereis/Rice with vegetables   | <b>750 Ft</b>   |
| <b>64.</b> | <b>Kukoricás rizs</b><br>Gedünsteter Reis mit Mais / Rice with corn                                    | <b>750 Ft</b>   |
| <b>65.</b> | <b>Rizi-bizi</b><br>Rizi-bizi (Reis mit grünen Erbsen) / Rice with green peas                          | <b>750 Ft</b>   |
| <b>66.</b> | <b>Sós burgonya</b><br>Salzkartoffeln / Boiled potatoes  | <b>750 Ft</b>   |
| <b>67.</b> | <b>Vajas petrezselymes burgonya</b><br>Petersilienkartoffeln mit Butter / Parsley potatoes with butter | <b>800 Ft</b>   |
| <b>68.</b> | <b>Burgonyapüré</b><br>Kartoffelpüree/Mashed potatoes  | <b>850 Ft</b>   |
| <b>69.</b> | <b>Korong burgonya chips</b><br>Kartoffelchips / Potato chips  | <b>850 Ft</b>   |
| <b>70.</b> | <b>Pirított burgonya</b><br>Bratkartoffeln/Sautéed potatoes  | <b>800 Ft</b>   |
| <b>71.</b> | <b>Hasáburgonya</b><br>Pommes Frites/French fries  | <b>750 Ft</b>   |
| <b>72.</b> | <b>Steakburgonya</b><br>Steakkartoffeln/Steakpotatoes  | <b>800 Ft</b>   |
| <b>73.</b> | <b>Kroket</b><br>Kroketten/Croquettes  | <b>850 Ft</b>   |
| <b>74.</b> | <b>Hercegnőburgonya</b><br>Prinzessinkartoffeln / Duchess potatoes                                     | <b>850 Ft</b>   |
| <b>75.</b> | <b>Spagetti</b><br>Spaghetti/Spaghetti   | <b>850 Ft</b>   |
| <b>76.</b> | <b>Galuska</b><br>Nockerln/Dumplings   | <b>850 Ft</b>   |
| <b>77.</b> | <b>Párolt zöldségek</b><br>Gedünstetes Gemüse/Steamed vegetables                                       | <b>850 Ft</b>   |
| <b>78.</b> | <b>Grillezett wok zöldségek</b><br>Wok-Gemüse vom Grill/Grilled vegetables                             | <b>1.100 Ft</b> |

## Saláták

Salate, Salads

- |            |  |                 |
|------------|--|-----------------|
| <b>79.</b> | <b>Joghurtos vitamin saláta</b><br>Vitaminsalat mit Jogurt<br>Vitamin salad with yoghurt       | <b>1.200 Ft</b> |
| <b>80.</b> | <b>Farmer saláta</b><br>Farmer Salat/Farmer's salad  | <b>1.200 Ft</b> |
| <b>81.</b> | <b>Szerb saláta (joghurtos)</b><br>Serbischer Salat (mit Jogurt)<br>Serbian salad with yogurt  | <b>1.200 Ft</b> |
| <b>82.</b> | <b>Görög saláta</b><br>Griechischer Salat<br>Greek salad                                       | <b>1.200 Ft</b> |
| <b>83.</b> | <b>Káposztasaláta</b><br>Krautsalat<br>Cabbage salad   | <b>800 Ft</b>   |
| <b>84.</b> | <b>Hagymás-paradicsom saláta</b><br>Tomatensalat mit Zwiebeln<br>Onion and tomato salad        | <b>1.100 Ft</b> |
| <b>85.</b> | <b>Tejfölös uborkasaláta</b><br>Gurkensalat mit saurer Sahne<br>Cucumber salad with sour cream | <b>1.100 Ft</b> |
| <b>86.</b> | <b>Csemege uborka</b><br>Saure Gurken/Pickles  | <b>800 Ft</b>   |
| <b>87.</b> | <b>Vegyes saláta idénysalátákból</b><br>Gemischter Salat (je nach Saison)<br>Mixed fresh salad | <b>1.100 Ft</b> |
| <b>88.</b> | <b>Vegyes vágott</b><br>Mixed Pickles/Mixed pickles  | <b>800 Ft</b>   |
| <b>89.</b> | <b>Cékla saláta</b><br>Rote Bete<br>Beetroot salad   | <b>800 Ft</b>   |
| <b>90.</b> | <b>Ecetes paprika</b><br>Essigpaprika<br>Pickled paprika                                       | <b>800 Ft</b>   |
| <b>91.</b> | <b>Cézár saláta</b><br>Cäsar-Salat, Ceasar salad   | <b>2.950 Ft</b> |
| <b>92.</b> | <b>Tartármártás</b><br>Tartarsoße/Tartar souce   | <b>800 Ft</b>   |

<b>Tészták</b>			kis adag kleine Portion small portion
Nudelgerichte, Pasta dishes			
<b>93.</b>	<b>Spagetti carbonara</b> Spaghetti Carbonara Spaghetti Carbonara	<b>2.950 Ft</b>	<b>2100 Ft</b>
<b>94.</b>	<b>Túrós csusza szalonnával</b> Topfenfleckerln mit Grammeln Cottage cheese noodles with fried bits of bacon	<b>2.950 Ft</b>	<b>2100 Ft</b>
<b>95.</b>	<b>Bolognai spagetti</b> Spaghetti auf Bologneser Art Spaghetti Bolognese	<b>3.100 Ft</b>	<b>2.200 Ft</b>
<b>96.</b>	<b>Milánói spagetti</b> Spaghetti auf Mailänder Art Spaghetti Milanese	<b>3.100 Ft</b>	<b>2.200 Ft</b>
<b>97.</b>	<b>Sajtos spagetti</b> Spaghetti mit Käse Spaghetti with cheese	<b>2.500 Ft</b>	<b>1.750 Ft</b>
<b>98.</b>	<b>Paradicsomos pestos gnocchi, friss bazsalikkommal, parmezánnal</b> Gnocchi mit Tomaten Pesto, frischem Basilikum und Parmesan Gnocchi with tomato pesto, fresh basil, parmesan	<b>3.100 Ft</b>	

## Desszertek

Nachspeisen, Desserts

- |             |   |                 |
|-------------|---|-----------------|
| <b>99.</b>  | <b>Palacsinta (ízes vagy fahéjas vagy kakaós)</b><br>Palatschinken (mit Marmelade, Zimt, oder Kakao gefüllt)<br>Pancakes (filled with jam or cinnamon or cocoa)   | <b>1.050 Ft</b> |
| <b>100.</b> | <b>Palacsinta (túrós vagy diós)</b><br>Palatschinken mit Quark oder Nuss gefüllt<br>Pancakes filled with cottage cheese or walnut   | <b>1.050 Ft</b> |
| <b>101.</b> | <b>Palacsinta (nutellás)</b><br>Palatschinken mit Nutella gefüllt<br>Pancakes filled with Nutella   | <b>1100 Ft</b>  |
| <b>102.</b> | <b>Nansen palacsinta</b><br>(Fagylalttal töltve, csoki öntettel és tejszínhab rózsával)<br>Palatschinken auf Nansen Art<br>(mit Eis gefüllt, mit Schokoladensoße und Sahnehäubchen)<br>Pancakes Nansen style<br>filled with ice cream, topped with chocolate sauce and whipped cream) | <b>1.950 Ft</b> |
| <b>103.</b> | <b>Gundel palacsinta</b><br>Gundelpalatschinken<br>Pancakes Gundel style  | <b>2.050 Ft</b> |
| <b>104.</b> | <b>Gesztenyepüré</b><br>Kastanienyepüree<br>Chestnut puree with whipped cream   | <b>1.500 Ft</b> |
| <b>105.</b> | <b>Fagylaltkehely</b><br>Eisbecher<br>Ice-cream parfait   | <b>1.500 Ft</b> |
| <b>106.</b> | <b>Gyümölcsös fagylaltkehely</b><br>Eisbecher mit Obst<br>Ice-cream parfait with fruits   | <b>1.500 Ft</b> |
| <b>107.</b> | <b>Somlói galuska</b><br>Somlauer Nockerln (Bisquit mit Vanillecreme, Sultaninen und Schokosoße)<br>Hungarian trifle (Somlo trifle)   | <b>1.900 Ft</b> |

Kedves Vendégeink!

Panasz esetén az alábbi szervekhez fordulhat:

Liebe Gäste!

Mit Ihren Beschwerden können Sie sich an die folgenden Dienststellen wenden:

Dear guests!

In case of complaints you may contact the following organizations

1.

**Baranya Megyei Közigazgatási Hivatal**

**Fogyasztóvédelmi Felügyelőség**

7621 Pécs, Bajcsi-Zsilinszky u. 14-16.

Telefon: 72 215 904

2.

**Baranya Megyei Békéltető Testület**

7625 Pécs, Majorossy Imre u. 36.

Telefon: 72 507 154

3.

**Pécs M. J. Város Jegyzője**

7621 Pécs, Széchenyi tér 9.

Telefon: 72 500 409

4.

**Baranya Megyei Állategészségügyi és**

**Élelmiszer-ellenőrző Állomás**

7623 Pécs, Megyeri u. 24.

Telefon: 72 520 200

**Üzletvezető/Geschäftsführerin/Managing Director:** Gyenis Lászlóné

**Értesítési cím/Adresse/Address:** 7633 Pécs, Hajnóczy u. 37-39.

**Konyhafőnök/Küchenchef/Chef:** Brandt Dániel

**Értesítési cím/Adresse/Address:** 7633 Pécs, Hajnóczy u. 37-39